

„Im Vordergrund steht bei unseren Lebkuchen der Geschmack“



Zuerst werden die Lebkuchen liebevoll per Hand gefertigt...

führt aus: „Und nachdem ich einer bin, der viel auf Tradition hält und regionales Handwerk schätzt, hat es sich eben ergeben, dass ich jetzt auch Lebkuchenproduzent bin.“ Wobei - und das ist Zeppetzauner wichtig - die Produkte aus dem Hause Tausch mit industriell hergestelltem Lebkuchen nicht zu vergleichen sind. „Im Vordergrund steht bei unseren Lebkuchen der Geschmack - und nicht die Haltbarkeit. Deshalb wird auch ausschließlich mit unbehandelten Zutaten wie Früchten oder Honig gearbeitet“, betont Zeppetzauner.

Ein Aushängeschild des Traditionsbetriebes ist der Elisen-Lebkuchen mit seinen fein gemahlten und grob geschnittenen Früchten. Dass diese Sorte von der Zeitschrift „Konsument“ schon einmal zum Testieger gekürt wurde, erfüllt Zeppetzauner mit Stolz: „Die sind wirklich streng, die Lebkuchen wurden förmlich analysiert. Und unser Geschmack wird wie gesagt nicht mit Verstärkern erzeugt - sondern ohne jegliche Zusätze.“ Daneben sind Ribisel- oder Powidlstan-



... um dann beispielsweise im Geschäft in der Ischler Schulgasse in den verschiedenen Formen angeboten zu werden. Fotos: uk

BAD ISCHL. Der Original Ischler Lebkuchen ist nicht nur in der Region ein Begriff, sondern weit über die Grenzen hinaus bekannt. Dass die handgefertigten Lebkuchen aus der Backstube von Franz Tausch in dieser Form und Qualität noch existieren, ist Baumeister Josef Zeppetzauner zu verdanken.

„Vor zehn Jahren hat der damalige Besitzer das Geschäft zugesperrt, was das Ende des Ischler Lebkuchens bedeutet hätte“, erzählt Josef Zeppetzauner und

gerl bei den Kunden sehr beliebt, gefragt sind aber auch die „ganz normalen Lebkuchen“. Dennoch ist man bestrebt, neben den Klassikern immer wieder neue Variationen anzubieten. So führte der letzte Mitarbeiter-Ausflug in die französische Stadt Dijon, um in den dortigen Lebkuchen-Manufakturen ein bisschen zu „spionieren“ und sich Anregungen zu holen. Und dabei ist schon wieder die eine oder andere Idee entstanden.

Hergestellt wird der Original Ischler Lebkuchen übrigens nach wie vor an der langjährigen Produktionsstätte am Franz Stelzhamer Kai. Dies könnte sich allerdings bald ändern: Weil die Nachfrage ungebrochen hoch und der Platz im alten Lebzelterhaus beschränkt ist, ist geplant, die Produktion nach Sulzbach zu verlegen - um dem Traditionsunternehmen und so dem Ischler Lebkuchen auch langfristig eine Zukunft zu sichern. Anzeige