

# Ischler Lebkuchen

*Wer glaubt, Lebkuchen haben nur ab dem Spätherbst Saison, der sollte die Lebkuchen-Manufaktur Franz Tausch in Bad Ischl in Oberösterreich besuchen. Hier duftet es ganzjährig nach frisch gebackenen Lebkuchen. Es können rund 40 verschiedene Sorten bestaunt und natürlich auch probiert werden.*

## Werkstatt für ein kulturelles, kulinarisches Erbe

Mit der Ischler Lebkuchen-Manufaktur Franz Tausch in Bad Ischl in Oberösterreich lernte Kolb einen Betrieb der besonderen Art kennen. Ganzjährig widmet sich das Team hier der Lebkuchenherstellung. Zahlreiche Variationen entstehen mit Liebe zum Detail und rücken so das Traditionsgebäck „Lebkuchen“ in einen unbekannteren Fokus. Kolb begleitet den Betrieb schon seit Jahrzehnten und stand auch dann bereit, als der bisherige Ofen nicht mehr reparierbar war.

## Der Duft der fremden Gewürze

Lebkuchen haben eine lange Tradition. In Bad Ischl hat sich ihre Herstellung im 19. Jahrhundert etabliert - zu dieser Zeit wurde hier die erste Lebzelterei, das heißt, die erste Lebkuchenbäckerei, gegründet. Die Rezepte der Lebkuchenbäcker sind gut gehütete Geheimnisse. Allen Lebkuchen gemeinsam ist, dass ihr Lagerteig zu zwei Dritteln aus Weizen- und zu einem Drittel aus Roggenmehl besteht. Hinzu kommt noch sehr viel Honig - dann ruht der Teig für mehrere Wochen. Durch das Fermentieren der Teigsäure entsteht während dieser Zeit der besondere Geschmack. Der Grundteig wird im Anschluss mit basischer Pottasche und mit Hirschkernsalz angereichert. Hinzu kommen noch Eigelb, Butter, ein paar andere streng geheime Zutaten und Gewürze. Letztere sind übrigens für den Namen Pfefferkuchen verantwortlich, wie der Lebkuchen häufig genannt wird: Sämtlich fremdländischen Gewürze wurden früher als „Pfeffer“ benannt - und solche sind wahrlich einige im Lebkuchen zu finden: Zimt, Sternanis, Muskat, Kardamom und Nelken sind nur ein paar davon.

## Faszination Lebkuchen

Die Lebkuchen-Manufaktur Franz Tausch ist eine der wenigen Backstuben, die heute noch nach alten Rezepten backt und die es schafft, dass Lebkuchenspezialitäten „wie früher“ schmecken. Die originalen Ischler Lebkuchen werden seit 1848 am heutigen Standort gebacken. Langezeit führten die Familien Tausch und Kieneswenger die alte Backtradition weiter. 2006 schließt die Manufaktur ihre Türen - für immer. Bau-

unternehmer Josef Zeppetbauer, der heutige Unternehmenschef, kauft damals das alte Lebzeltterhaus und möchte dies als seinen privaten Wohnsitz nutzen. Zunehmend ist er fasziniert von dem Gedanken der geschmackvollen Ursprünglichkeit der traditionellen Lebkuchenherstellung. Der Unternehmer beschließt, die Lebzelterei zu neuem Leben zu erwecken. Das Erdgeschoss dient wieder als Produktionsstätte, die oberen Stockwerke als Wohnhaus. Die unverwechselbaren liebevoll hergestellten Lebkuchen-Unikate werden im eigenen Ladenlokal im Zentrum Bad Ischls verkauft. Doch auch Hotels und diverse Einzelhändler der Region greifen gerne auf das umfassende Lebkuchensortiment aus der Manufaktur Franz Tausch zurück.

## Ganzjähriges Qualitäts-Sortiment

In den über 40 Lebkuchensorten finden nur die besten Nüsse und Früchte, hochwertige Schokolade, Honig aus Salzburg, Mehl aus Oberösterreich und eines der besten Lebkuchengewürze Österreichs Verwendung. „Das Produkt steht bei uns schon immer im Vordergrund“, erklärt Produktionsleiter Lukas Schöner. „Alles wird vom Ursprung weg nach gleichbleibend alter Tradition hergestellt. So stellen wir über Jahre und Jahrzehnte unsere hohen Qualitätsstandards sicher.“ Fast alle Produkte sind ganzjährig verfügbar. An Ostern und an Weihnachten können sich die Kunden zudem über ein erweitertes Sortiment freuen. So sind für Bad Ischl neben den bekannten Zaunerstollen auch die Lebkuchen charakteristisch - wie auch die Kálmán-Stangerl, die eines der Hauptprodukte der Backstube Franz Tausch sind. Sie sind mit Marzipan gefüllt und wahlweise zusätzlich mit eine der vielen Sorten, wie Marille, Ribisiel, Waldfruch uvm. und werden mit feinsten Bitterschokolade überzogen. „All unsere Lebkuchen stellen wir von Hand her. Auch die Verzierungen und Beschriftungen entstehen in Handarbeit. So können wir auch sehr individuelle Kundenwünsche bedienen. Unsere absoluten Bestseller sind unsere Elisenlebkuchen. Durch die gerührte Masse kommen die feinen Aromen besonders gut zur Geltung. Beliebt sind auch unsere zahlreichen Lebkuchenherzen - angefangen beim Miniherz bis hin zum Riesenherz.“





## Fünf Etagen für ein Gebäck mit Tradition

Für den ausnahmslosen Lebkuchengenuss braucht es auch den richtigen Backprozess. „Unser vorheriger Ofen war gut, aber mittlerweile schon alt“, erklärt Lukas Schöner. „Im Nachhinein betrachtet, hatte er auch einige Nachteile, die wir mit dem neuen Etagenofen Kolb Laguna lösen konnten. Unsere Produkte sind beispielsweise vergleichsweise klein, die meisten Backflächen dafür vergleichsweise tief. Das war auch bei unserem alten Backofen der Fall. Nun können wir unsere Produkte nebeneinander backen und haben eine gute Übersicht. Unsere Hauptsaison beginnt ab August - hier brauchen wir alle Etagen. In der Nebensaison reicht es größtenteils, wenn wir nur mit drei Etagen arbeiten. Das spart uns sehr viel Energie! Zudem arbeiten wir jetzt mit Strom. Unseren alten Gasofen konnten wir nur gesamthaft an- oder ausschalten. Gas als Energieträger war auch nicht die Zukunftslösung.“

## Hochmodern in sieben Tagen

Von der Bestellung des Ofens bis zu dessen abgeschlossener Einbringung und Inbetriebnahme dauerte es weniger als eine Woche. Ohne eine nahtlose Zusammenarbeit zwischen den Teams Franz Tausch und Kolb wäre dies nicht möglich gewesen: Vor Ort übernimmt Josef Zeppetbauer mit seinem Bauunternehmen den Abriss des alten Ofens und trifft sämtliche Vorbereitungen für das Neugerät. Im Anschluss kümmert sich Kolb um den Einbau und die Inbetriebnahme des Kolb Laguna Etagenofens. „Der Ofen ist mit seinen installierten Program-

men und auch manuell ohne automatischen Programmablauf sehr einfach bedienbar“, berichtet der Produktionsleiter. „Das Touch-Display ist übersichtlich und verständlich. Für uns in der Produktion war es natürlich toll, dass in so kurzer Zeit alles wieder voll funktionsfähig war - zumal der Kolb Laguna Etagenofen unser einziger Backofen ist und wir wirklich alles darin backen.“



## FACTBOX

### Ischler Lebkuchen

Lebkuchenspezialitäten nach alter Tradition

- Verkaufsgeschäft:  
Schulgasse 1, 4820 Bad Ischl
- Backstube:  
Franz Stelzhamer Kai 2, 4820 Bad Ischl
- Anzahl Mitarbeiter in der Produktion:  
4 Mitarbeiter



Website