



Der Geschmack von Geborgenheit:
Der Lebkuchen ist älter als das
Christentum selbst.

Knusper, knusper Knäuschen

Zimt, Nüsse und Sternanis: Ohne Lebkuchen wäre die Adventzeit bloß halb so schön. Nur wenige Bäcker backen noch nach alten Rezepten Lebkuchenspezialitäten, die wie früher schmecken. Wir haben einen aufgespürt: Der Ischler Lebkuchen von Franz Tausch.

*Text: Rebecca Mayr
Fotos: Zeppelzauer, Meisterstraße, Peinsteiner*



Die himmlischen Kálmán-Stangerl sind in Bad Ischl längst Tradition.

Lebkuchen ist der Klassiker in der Adventszeit. Hier wird er noch von Hand gezaubert.

Es schmeckt nach Sternanis, Piment und Zimt verfeinert mit einem Hauch von Muskat, Kardamom oder Nelke und oft umspielt mit einer Honignote. Dieser Duft ist unverwechselbar und lockt nicht nur Hänsel und Gretel ins Knusperhäuschen, sondern das ganze Salzkammergut in die feine Backstube „Franz Tausch“ nach Bad Ischl, wo seit 1848 der traditionsreiche Lebkuchen von Hand und mit viel Liebe zum Detail zubereitet wird. Vom klassischen Lebkuchenherz bis hin zu den unwiderstehlichen Kálmán-Stangerl: Hier verlieben wir uns immer wieder neu in den Geschmack von Festlichkeit und Familienwärme. So wie die Geschichte des Lebkuchens, ist auch die Manufaktur einen genaueren Blick hinter die Kulissen wert.

Der Weg zum Weihnachtsklassiker. Wer in ein Stück Lebkuchen beißt, hat sofort ein Gefühl von Weihnachten auf der Zunge. Doch die Verbindung mit Weihnachten ist nur die halbe Wahrheit. Zwar gilt Lebkuchen als Inbegriff österreichischer Weihnachtstradition und die Adventszeit wäre ohne ihn undenkbar. Doch der Klassiker hat ursprünglich nichts mit Weihnachten zu tun, denn er ist viel älter als das Christentum. Honig-

gebäck mit Gewürzen waren schon vor drei Jahrtausenden bei den Ägyptern bekannt. Auch die Römer verspeisten den „panus mellitus“, einen mit Honig bestrichenen Kuchen. Im Mittelalter fand das Gebäck seinen Weg über das heutige Belgien zu uns. Damals sprach man vor allem in der Adventszeit den darin vorhandenen Gewürzen Heilwirkungen zu und erhoffte sich davon eine innere Reinigung – das war die Grundlage für den Aufstieg zum Weihnachtsklassiker.

Wie kommt der Lebkuchen nach Bad Ischl? Längst ist Lebkuchen zum kulinarischen und kulturellen Erbe der Deutschen und Österreicher aufgestiegen. Rund um Nürnberg ist der Lebkuchen als Pfefferkuchen seit dem 14. Jahrhundert bekannt und wurde dort vor allem in Männerklöstern gebacken. Und dass sich unter Lebkuchen oft eine Oblate aus ungesäuerten Hostien-Mehlteig versteckt, liegt daran, dass man in den Klosterbäckereien beides anfertigte. Die Bezeichnung Pfefferkuchen geht außerdem auf die damals übliche Bezeichnung aller fremdländischen Gewürze als Pfeffer zurück. Nach Bad Ischl kam der Lebkuchen schlussendlich im 19. Jahrhundert. Denn ein Nürnberger Lebzelter und Wachsziehermeister gründete hier seine Lebzelterei, die von den Familien



Tausch und Kieneswenger in alter Tradition weitergeführt wurde.

Traditioneller, handgefertigter Ischler Lebkuchen. Das Original Ischler Lebkuchen-Rezept ist seit 1848 ein wohl gehütetes Geheimnis. Doch ein paar Zutaten verraten uns die Traditionsbäcker: Mehl aus der Region, hochwertiger Honig und jede Menge anderer guter, natürlicher Zutaten wie Nüsse, Früchte sowie hochwertige Schokolade. Viele der Gewürze, die für den Lebkuchen verwendet werden, sind, wie wissenschaftlich bewiesen, tatsächlich für die Gesundheit sehr wichtig. Ob „Fünfmandler“, der typische Lebkuchen, den Hänsel und Gretel schon vom Lebkuchenhaus naschten oder der „Herrenkuchen“ mit feinstem Orangengeschmack: In der Backstube am Franz-Stelzhamer-Kai in Bad Ischl stellt das Lebkuchenteam über 40 verschiedene Lebkuchen-Spezialitäten her.

Backe, backe... Lebkuchen. Der Lagerteig ist die Basis aller Lebkuchen und wird in Ischl mit zwei Drittel Weizenmehl und einem Drittel Roggenmehl und sehr viel Bienenhonig angesetzt. Bei „Franz Tausch“ kommen gut 25 Kilo Honig zu 50 Kilo Mehl. Der Honig wird bevor er eingerührt wird auf 80 Grad erhitzt. So lösen sich wirklich alle Kris-

talle auf und es wird verhindert, dass der Lebkuchen hart wird. Nun muss der Teig für mehrere Wochen bei Zimmertemperatur ruhen – eine ungewöhnlich lange Rastzeit, bei der die Fermentierung der Teigsäure stattfindet und der besondere Geschmack entsteht. Nach der Lagerung wird der Grundteig mit basischer Pottasche und sogenanntem Hirschhornsalz angereichert. Letzteres wurde früher tatsächlich aus geraspelten Hirschgeweihen gewonnen. Erst dann werden je nach Rezept Eigelb, Butter und ein paar gut gehütete Zutaten und Lebkuchengewürze hinzugefügt – vor allem Karda-

mom, Nelkenpfeffer, Zimt und Vanille. Was viele nicht wissen: Der karamellbraune Teig riecht vor dem Backen noch unangenehm scharf und entfaltet erst im Ofen seinen feinen Lebkuchenduft.

Elisen-Lebkuchen und Kálmán-Stangerl. Bestseller beim Ischler Traditionsbäcker ist der Elisen-Lebkuchen. Da durch die gerührte Masse die feinen Aromen besonders gut zur Geltung kommen und dem Gaumen schmeicheln. Der Ischler Lebkuchen wird außerdem heute noch in Handarbeit hergestellt. Mit viel Geduld wird die Marmelade dressiert, →



Seit 1884 wird hier nach geheimen Originalrezepten gebacken.



In der Bäckerei Franz Tausch werden alle Backwerke in liebevoller Handarbeit gefertigt.



Der Lebkuchen-Teig muss für einige Wochen ruhen, bis er sich voll entfaltet hat.



die Elisenmasse händisch auf die Oblaten gestrichen und die Lebkuchenherzerl und Figuren händisch verziert. Was für Salzburg die Mozartkugel ist, ist für Bad Ischl neben den Zaunerstollen das Kálmán-Stangerl. Drei Schichten – nämlich Lebkuchen, Marillenmarmelade und Marzipan – werden bei dieser Köstlichkeit mit feinsten Bitterschokolade bedeckt.

Vorm Aussterben gerettet. Gekostet werden die Kálmán-Stangerl fast jeden Morgen vom heutigen Chef Josef Zepetzauer. Der Geschäftsmann stammt aus einer Bergbauernfamilie in Bad Goisern und rettete vor ein paar Jahren die geschichtsträchtige Manufaktur und ihre Geheimrezepte vor dem Aus. Jetzt wohnt er über der Bäckerei und kommt fast jeden Tag zur „Qualitätskontrolle“, jedoch viel mehr zum Naschen vor der Fahrt in die Arbeit vorbei. Dank ihm und dem wunderbaren Team von Franz Tausch's Lebkuchen können wir auch heute noch von den feinen Leckereien naschen und wieder feine Nikoläuse für die Braven oder doch schmackhafte Krapusse für die nicht so Braven in der Adventzeit verschenken.



Zum Nachbacken:

Weißer Ischler



Zutaten für den Teig

125 g Honig, 300 g Rohrzucker, 500 g Roggenmehl, 3 Eier
5 g Natron, 20- 30 g Lebkuchengewürz, 1 Packerl Vanillinzucker, 100 g Zitronat,
Aranzini & Nüsse fein gehackt

Zubereitung

Eier, Honig und Zucker mit dem Mixer gut schaumig rühren. Das Mehl mit dem Natron fein versieben, das Lebkuchengewürz dazugeben und mit der schaumig gerührten Masse zu einem Teig verkneten. Feingehacktes Zitronat, Aranzini und Nüsse dazu mischen. Den Teig mindestens drei bis vier Stunden ruhen lassen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, auf gefettetem, gestaubtem Blech Lebkuchenstücke (ca. 4 x 10 cm) backen, nach dem Abkühlen mit Zuckerglasur überziehen und im Rohr bei mäßiger Hitze trocknen lassen. Lebkuchen schmeckt frisch am besten! Die Lebkuchen bewahren Sie in einer Blechdose auf. Sollte er hart geworden sein, geben Sie frische Apfelspalten dazu.

Weißer Zuckerglasur

3 Eiklar, 200 g Staubzucker und
7 g Weizenpuder (Stärkemehl) mischen