



Ein Herz für

Lebkuchen



Lebkuchen gehört zur Adventzeit einfach dazu. Ob tatsächlich Pfeffer im Pfefferkuchen steckt, wie der Elisen-Lebkuchen zu seinem Namen kam und welche Honigkuchen bei unserer Verkostung am besten abgeschnitten haben, verraten wir Ihnen hier.

Die Beziehung zwischen Lebkuchen und mir hatte keinen leichten Start. Von „Liebe auf den ersten Blick“ konnte jedenfalls keine Rede sein. Meine erste Begegnung mit Lebkuchen hatte ich als kleines Kind am Christkindlmarkt, als mir mein Opa eines dieser typischen Herzern schenkte, was er – angefeuert von meiner kindlichen Begeisterung – ab dann jedes Jahr aufs Neue tat. Ein großes Herz mit einem lustigen Spruch aus bunter Zuckerglasur, eingepackt in durchsichtiges Zellophanpapier, baumelte also alljährlich zur Weihnachtszeit um meinen Hals. Als in meinem Kinderzimmer dann schon einige dieser Lebkuchenherzen hingen, überwand ich mich eines Tages und opferte eines davon meinem Hunger nach Süßem. Die Vorfreude war groß, immerhin waren diese Geschenke von Opa etwas ganz Besonderes.

Umso größer war die Enttäuschung, dass der Lebkuchen richtig scheußlich schmeckte. Die Sorge, ob in Pfefferkuchen tatsächlich Pfeffer steckte, tat ihr Übriges und so verbannte ich Lebkuchen für viele Jahre in die Kategorie „Schmeckt nicht, ess ich nicht“.

Erst viel später fand ich das selbst geschriebene Rezeptbüchlein meiner Schwieger-Oma, in der sich unter anderem eine Anleitung zur Herstellung von Lebkuchen befand. Unter diesen Voraussetzungen wollte ich dem ungeliebten Backwerk doch noch eine Chance geben und – siehe da! – es zahlte sich aus. Wunderbar aromatisch, intensiv würzig und traumhaft flaumig fand in meinem Mund eine wahre Geschmacksexplosion statt. Und so ist seither der Lebkuchen ein Pflichtgast auf meinem weihnachtlichen Kekserteller geworden. Grund genug, sich

ein bisschen mit dem Lebkuchen zu beschäftigen, denn um ihn ranken sich zahlreiche interessante Geschichten, die ich Ihnen dieser Stelle gerne erzählen möchte.

Pfeffer im Pfefferkuchen?

Lassen Sie uns mit dem Namen beginnen. Der Lebkuchen kommt nämlich gerne unter diversen Pseudonymen daher. Lebkuchen, Pfefferkuchen, Honigkuchen, Printen, Zenten oder aus dem Englischen: Gingerbread, alle diese Begriffe meinen im Wesentlichen das Gleiche. Woher zum Beispiel der Name „Lebkuchen“ ursprünglich stammt, ist nicht ganz geklärt. Bereits aus dem 13. Jahrhundert gibt es Aufzeichnungen von „Lebkuchen“. Während der zweite Teil des Wortes ganz klar für Kuchen steht, könnte die Vorsilbe aus dem mittellateinischen „libus“ (Fladen) oder vom mittelhochdeutsch

„leip“ (Brot) stammen. Aus diesen Deutungsmöglichkeiten ergäben sich die Übersetzungen Fladen- oder Brotkuchen.

Noch verwirrender ist die in Deutschland gebräuchliche Bezeichnung „Pfefferkuchen“. Steckt tatsächlich Pfeffer in der eigentlich süßen Bäckerei? Nein, aber früher im Mittelalter wurden Gewürze ganz allgemein als Pfeffer bezeichnet.

Ebenfalls charakteristisch für Lebkuchen ist, dass sie viel Süßes enthalten, meist handelt es sich hier um Honig – daher auch die Bezeichnung „Honigkuchen“. Dazu kommen noch Mehl, Eier und Nüsse. Butter kommt im Vergleich zu anderem Weihnachtsgebäck überhaupt nicht vor. Durch die trockene und zuckerreiche Beschaffenheit bleibt Lebkuchen lange haltbar.

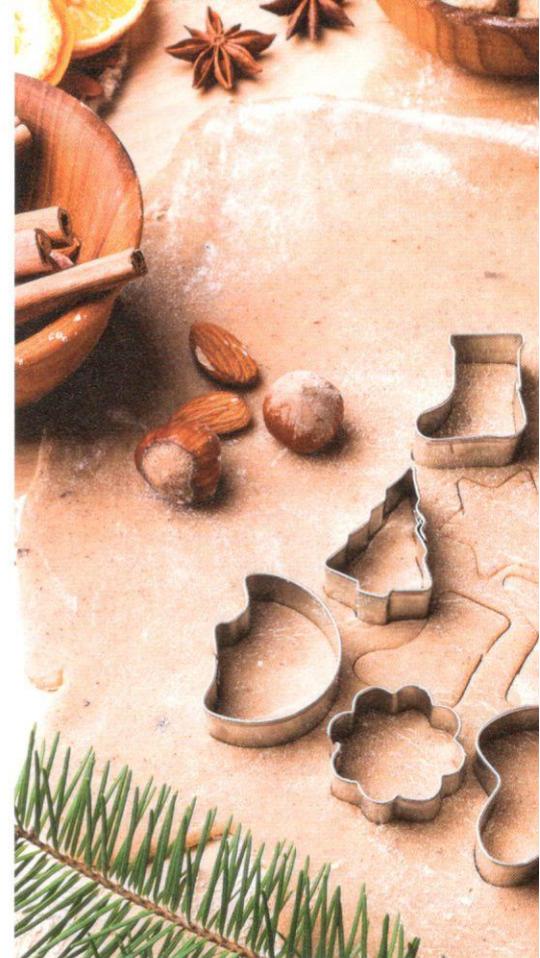
Von Printen, Herzen und Elisen

Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen zwei Arten von Lebkuchen: Brauner Lebkuchen besteht aus einem knetbaren Teig aus viel Mehl, Honig und Eiern. In diese Kategorie fallen zum Beispiel Printen, Domino-Steine und Lebkuchenherzen.

Die zweite Gruppe, die Oblatenlebkuchen, werden aus einer weichen, mehlarmen oder mehlfreien Masse hergestellt, die auf Oblaten gespritzt wird. Die bekanntesten Oblatenlebkuchen sind die Elisen-Lebkuchen, zu denen es eine schöne Geschichte gibt. Ein Lebküchener aus Nürnberg soll seine schwer kranke Tochter geheilt haben, indem er Lebkuchen backte, die kein Mehl, sondern nur die hochwertigsten Gewürze enthielten. Als die Tochter diese aß, wurde sie wieder ganz gesund. Da das Mädchen Elisabeth hieß, nannte man die neue Kreation Elisen-Lebkuchen. Auch heute erhalten Lebkuchen diesen Namen nur, wenn sie weniger als 10% Mehl, dafür aber mindestens 25% Nüsse enthalten und dem höchsten Qualitätsstandard entsprechen.

In der Weihnachtsbäckerei

Bestimmt haben Sie jetzt Lust bekommen, selbst unter die Lebküchener zu gehen. Auf der nächsten Seite finden Sie ein erprobtes Rezept, mit dem Sie gleich loslegen können. Und mit den folgenden Tipps und Tricks kann dann eigentlich überhaupt nichts mehr schiefgehen:



Kekse backen gehört zur Adventzeit einfach dazu. Lebkuchen eignet sich hervorragend, um nach Herzenslust auszustechen und zu dekorieren

Top 7: Lebkuchen natur

Wertung	 ★★★★★ 4,5	 ★★★★★ 4,1	 ★★★★★ 3,9	 ★★★★★ 3,5	 ★★★ 3,0	 ★★★ 2,8	 ★★★ 2,7
Produkt	Elisen-Lebkuchen auf Oblaten	Nürnberger Elisen-Lebkuchen	Nürnberger Elisen-Lebkuchen	Früchtestollen	Nuss-Lebkuchen	Weinbeißer	Dinkel-Roggen-Lebkuchen
Optik	Elisen-Lebkuchen mit Zuckerguss und Mandelblättchen	Elisen-Lebkuchen, dunkle Farbe, glänzende Oberfläche	Typischer Elisenlebkuchen mit Zuckerguss glasiert	Lebkuchen-Rolle mit Fruchtfülle	Schöne Optik, klein und rund	Kleine runde Plätzchen, helle Farbe	Erinnert optisch etwas an Brot, mutet etwas trocken an
Geruch	Nuss, Zimt, fruchtige Aromen, macht Lust auf mehr	Würziger Duft, etwas nach Brot, Honig, Zimt, Gewürznelken	Zurückhaltend in der Nase, etwas Zimt und Gewürznelke, Nuss, Brot	Intensiv fruchtig nach Dörrozweitschen, dazu ein Hauch Schokolade	Dezent, Lebkuchengewürz, Nuss, Zitrusaromen, Zimt, Kardamom	Süßlicher Duft, Vanille, Gewürze, leichte Zimtnote	Lebkuchengewürz, Anis, Zimt, Gewürznelken
Geschmack	Saftig weich. Vielschichtig, Honig, Mandeln, Haselnüsse, Arancini, Zimt. So soll Lebkuchen schmecken!	Feste Konsistenz. Nüsse, Trockenfrüchte (v. a. getrocknete Marillen), Marzipan, Zimt, würzig-süß	Weich und saftig. Intensiv nussiger Geschmack, Honig, Anis, würzig, süß	Guter Biss, saftig. Dörrobst, Rosinen, Datteln und Feigen, Anklänge von Zitruschale, erinnert an Kletzenbrot	Feste Textur, etwas trocken. Dezent nach Nuss, Frucht und typischen Lebkuchengewürzen	Konsistenz erinnert an Biskotten. Vanille auch am Gaumen, fruchtige Anklänge	Feste Konsistenz. Geschmacklich dominieren die typischen Lebkuchengewürze Anis, Zimt und Nelken
Einheit	220 g	400 g	400 g	200 g	200 g	200 g	250 g
Preis	€ 6,20	€ 7,95	€ 7,95	€ 6,50	€ 4,-	€ 4,45	€ 5,69
Hersteller	Ischler Lebkuchen www.franz-tausch.at	Woitinek www.woitinek.de	Woitinek www.woitinek.de	Ischler Lebkuchen www.franz-tausch.at	Hummel's www.hummels-krapferl.at	Bäckerei Mangold www.baekerei-mangold.at	Naturbäcker Bräuer www.braeuer.at

Alle anderen eingereichten Lebkuchen finden Sie unter www.garten-haus.at.