





Eine süße Nachtschicht

Lange vor Sonnenaufgang werden
in der Vorweihnachtszeit in Österreichs
Lebzeltereien die Backöfen angefeuert.
Ein Frühaufsteherbesuch in der Bad Ischler
Manufaktur „Franz Tausch“.

TEXT: TOBIAS MICKE · FOTOS: MARTIN FUCHS



Lebkuchen atmet!“, sagt Meister Ramp, während er mit flinken Fingern eine weitere Viererformation von Kalman-Stangerln auf das filigrane Kettenfließband der Schokoladentunkanlage legt. Was für ein schöner Gedanke! Ich streiche über die glänzende Oberfläche des Lebkuchens in meiner Hand. Dicht unter die Nase gehalten, holt das noch warme Stück mit seinen raffinierten Aromen das Gefühl von Geborgenheit, Festlichkeit und Familienwärme aus Kindheits-erinnerungen zurück in die Gegenwart. Die Gedanken tauchen in eine vorweihnachtliche Märchenwelt ab, in der Hänsel und Gretel hungrig um ein verführerisch duftendes Knusperhäuschen schleichen.

„Lebkuchen atmet!“, wiederholt Hans Ramp, Regisseur in der Bad Ischler Traditionsbackstube „Franz Tausch“, lächelnd. Irgendwie hat er zwischen zwei Handgriffen mitbekommen, dass sein Zuhörer zu dieser frühen Morgenstunde ins Traumland entglitten ist. „Wenn er hart ist, wird er ganz von alleine weich. Oder er war weich, ist in der winterlichen Heizungsluft getrocknet

und wird dann wieder weich. Allerspätstens im Frühling. Das ist nur eine Frage von Luftfeuchtigkeit und Lagerung.“

Um die Haltbarkeit von Lebzelten, Honig- und Pfefferkuchen, oder wie man sonst noch sagt, wussten schon die Mönche in den Klöstern um Nürnberg im 14. Jahrhundert. Damals wurde das süße, sättigende Gebäck auch auf Vorrat hergestellt, um es an Notleidende auszugeben.

ALS KUCHEN NOCH FASTEN WAR

Dass die Köstlichkeit nur um Weihnachten gegessen wird, ist eher eine Sitte aus neuerer Zeit. Lebkuchen galt einst als Fastenspeise, ebenso wie starkes Bier, hatte also früher besonders vor Ostern seinen fixen Platz. Und dass sich unter Lebkuchen und Elisen oft eine Oblate aus ungesäuertem Hostien-Mehlteig für besseren Halt versteckt, liegt daran, dass man in den Klosterbäckereien beides anfertigte.

Es ist kurz nach 6 Uhr früh bei „Tausch“. Der gelernte Konditor aus Bad Goisern kam vor einer Stunde im Dunkeln über den alten Münzsteg der Traun geradelt und bereitet

jetzt für sein sechsköpfiges Team alles für einen arbeitsintensiven 12-Stunden-Tag vor: Die gestern gebackenen Lebkuchenherzen müssen verziert und beschriftet werden, die Krampusse bekommen ein Gesicht. Den Lebkuchenbusserln, dem Alpenbrot mit Krokant, den Ribiselstangerln und Walnüsslern fehlt noch die Schokoladenhülle, die Nikolos warten auf ihren Termin im Backrohr.

Der Ofen mit seinen fünf Etagen braucht gut zwei Stunden, bis er die idealen 260 Grad erreicht hat. Die dunkle Schokoladenkuvertüre muss auf 45 Grad erwärmt werden, punktgenau auf 27 Grad abkühlen und dann noch einmal 32 Grad erreichen, damit sie glänzt und nicht an der Luft ermatet. Bei Milch- und weißer Schokolade gelten wieder andere Erfahrungswerte. Aber das altgediente Conchiergerät überwärmt leider trotz genauer Temperatureinstellung. Und deshalb muss der Konditor die 40 Kilo heißer Schokolade nach einer knappen Stunde händisch umfüllen. „Sonst“, sagt Meister Ramp „ist's vorbei.“

In der Zwischenzeit bereitet er eine neue Teigmischung vor. Der Lagerteig, die ➔



Packerldienst tagesfrisch: Hier bekommen die Köstlichkeiten eine Adresse. Fotos rechts: Feinste Ischler Handarbeit – jede Figur wird ein klein wenig anders. So wie der Teig, von dem Meister Ramp erst ein Probeblech backen lässt, bevor er dem eigenwilligen Charakter der alten Rezeptur vertraut.





—
DIE KRAMPUSSE
BEKOMMEN
EIN GESICHT. DIE
NIKOLOS WARTEN
AUF EINEN TERMIN IM
BACKROHR. UND DIE
BUSSERLN FREUEN SICH
AUF EIN SCHOKO-
SÜSSES VOLLBAD.
—



Basis aller Lebkuchen, wird in Ischl mit zwei Drittel Weizen-, einem Drittel Roggenmehl und sehr viel Salzburger Bienenhonig angesetzt. Bei „Tausch“ kommen auf 50 Kilo Mehl gut 25 Kilo Honig. Letzterer wird langsam auf bis zu 80 Grad erhitzt, bevor er eingerührt wird. So lösen sich wirklich alle Kristalle auf. Andernfalls würde der Lebkuchen tatsächlich unwiederbringlich hart werden.

Nun muss der Teig für mehrere Wochen bei Zimmertemperatur ruhen. Während dieser ungewöhnlich langen Rastzeit bildet sich durch Fermentierung Teigsäure, die für den besonderen Geschmack wichtig ist. Wenn der Grundteig, der nebenan in Trögen zu 50 Kilo lagert, dann für die Verarbeitung vorbereitet wird, mischt der Konditor vorsichtig basische Pottasche hinzu (was unter anderem die Säure im Teig neutralisiert) und sogenanntes Hirschhornsalz (Ammoniumbicarbonat), das früher tatsächlich aus geraspelten Hirschgeweihen gewonnen wurde.

UND PLÖTZLICH DUFTET ES WUNDERBAR

„Hirschhornsalz treibt den Teig beim Backen in die Höhe, Pottasche löst im Ofen die klebenden Verbindungen des Mehls auf und bringt so in der Breite die weichen Formen“, erklärt Meister Ramp. Erst dann werden je nach Rezept Eigelb, Butter, ein paar gut gehütete weitere Zutaten und die Lebkuchengewürze hinzugemischt: vor allem Zimt, Nelkenpfeffer, Kardamom und Vanille.

Was den Lebkuchen-Laien überrascht: Der ansehnliche, karamellbraune Teig mit seinen edlen Zutaten riecht in diesem Frühstadium der Weihnachtsgebäck-Zubereitung alles andere als zauberhaft. Ein eher unangenehmer, scharfer Geruch, den das Hirschhornsalz beiträgt, hängt über dem Teigkessel. Konditormeisterin Veronika Gimbs, die am Nebentisch zur Verzierung der Lebkuchenherzen Spritztüten mit farbigem Zucker und Eiweiß befüllt, muss über unsere Grimassen lachen: „Das wissen die wenigsten – der feine Lebkuchenduft entsteht erst beim Backen.“

Hans Ramp und sein Kollege Gerhard Lichtenegger füttern derweil nebenan den Schokoladerunker mit Backwerk. Jeder Handgriff sitzt. Das Gerät funktioniert wie die Liliputversion einer Autowaschstraße: Auf der einen Seite fahren Ribisel- und Kalman-Stangerln auf einem Fließband ein,

rollen durch einen Wasserfall aus leichtflüssiger Schokolade und danach durch ein Gebläse, das mit einem warmen Luftstrahl die überflüssige Kuvertüre berührungsfrei nach hinten abstreift. Am anderen Ende nimmt Gerhard Lichtenegger die glänzenden Leckerbissen mit einer Endlosrolle Backpapier in Empfang, schiebt ein Alublech darunter, schneidet das Papier am Ende des Blechs ab und schlichtet vorsichtig die Lebkuchen in ein Rollregal zum Trocknen.

Für Bad Ischl ist das Kalman-Stangerl (neben dem berühmten Zaunerstollen) das, was die Mozartkugel für Salzburg ist:

WEISSER ISCHLER LEBKUCHEN



ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

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

WEISSE ZUCKERGLASUR:

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

ZUBEREITUNG:

Eier, Honig und Zucker mit dem Mixer gut schaumig rühren. Das Mehl mit dem Natron fein versiebeln, das Lebkuchengewürz dazugeben und mit der schaumig gerührten Masse zu einem Teig verkneten. Fein gehacktes Zitronat, Aranzini und Nüsse dazumischen. Den Teig mindestens 3 bis 4 Stunden ruhen lassen. Dann 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. Sollten sie hart geworden sein, geben Sie frische Apfelspalten dazu.

Marzipan auf Lebkuchen, dazwischen ein wenig was Marillenmarmelade für besseren Fruchtschmack und Säure, darüber Bitterschokolade. Der ungarische Operetten-Komponist Emmerich Kálmán, der sich in Ischl gerne im Glanz des Kaisers von der Muse küssen ließ, hätte sich sicher sehr gefreut, einmal in diese gelungene Komposition beißen zu dürfen.

DER CHEF KOMMT ZUM NASCHEN

Einer, der sich fast jeden Morgen für die Kalman-Stangerln begeistert, ist der von einer Bergbauernfamilie bei Goisern stammende Geschäftsmann Josef Zeppetzauer. Er rettete vor ein paar Jahren die 1848 von einem Nürnberger Wanderburschen gegründete Lebkuchen-Manufaktur vor dem Aus – und mit ihr die alten Rezepturen. Jetzt wohnt er über der Backstube und kommt vor der Fahrt in die Arbeit vorbei, um zu naschen (er nennt es augenzwinkernd „Qualitätskontrolle“).

In seiner Gegenwart dürfen wir einen kurzen Blick in den Ordner mit den streng gehüteten Backanleitungen werfen. Hier werden sowohl die Originalrezepte aus der Gründerzeit als auch jene für moderne Kreationen, wie Lebkuchenpralinen und Marillandschnitten, aufbewahrt. Teilweise sind es unscheinbare, handgekritzelte Zettel mit Mengenangaben, die für die gesamte k. u. k. Leibgarde-Infanterie gereicht hätten.

Dass sogar so ein Geheimrezept nicht reicht, um einen Lebkuchen-Traum Wirklichkeit werden zu lassen, führt uns der Chef-Konditor gleich darauf vor. Der Ofen ist endlich auf Betriebstemperatur, Kollegin Gimbs hat aus dem fertig gewürzten Teig ein erstes Blech mit Nikolos ausgestochen. Die werden nun – als Bischofsstab tragende Versuchskaninchen – probegebacken. Meister Ramp: „Auch wenn wir streng nach Rezept arbeiten, hat jeder frische Teig doch seine Eigenheiten. Oft muss man ein bisschen bei den Zutaten nachjustieren. Erst wenn dieses Probeblech gelingt, schieben wir den großen Teig nach.“

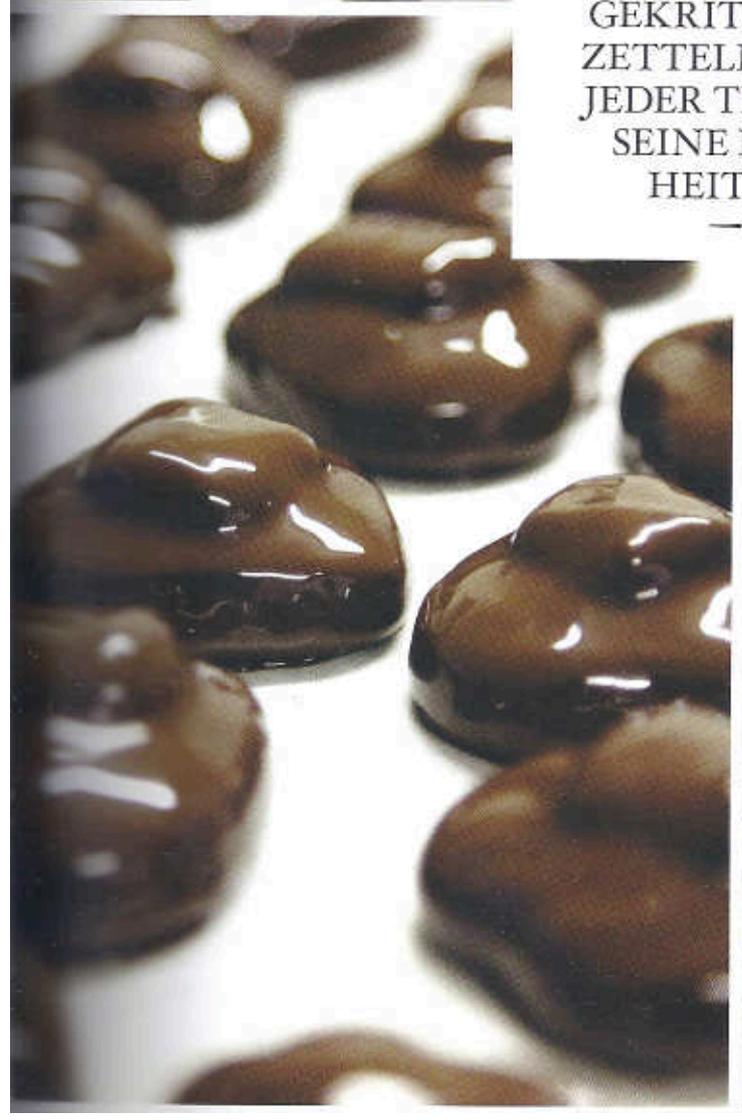
Wieder einmal sind Erfahrung und Augenmaß gefragt. Aber nach heißen zehn Minuten bei 260 Grad kündigt schon der verführerische Duft an: Der Nikolaus kann auch heuer wieder kommen.

Lebzelterei Franz Tausch: 4820 Bad Ischl, Schulgasse 1. Hier finden Sie 40 handgemachte Lebkuchen-Kreationen. www.ischler-lebkuchen.at





—
DIE
GEHEIMEN
REZEPTUREN
STEHEN AUF HAND-
GEKRITZELTEN
ZETTELN. DOCH
JEDER TEIG HAT
SEINE EIGEN-
HEITEN ...
—



Eiweiß und Zucker für die
formvollendete Dressur
(wie der Zuckerbäcker sagt).
Die Knusperhäuschen
versinken via Frost-Spritztüte
in süßem Eis und geschla-
genem Schnee. Der Glanz
der frischen Schokoladen-
Kuvertüre kündigt vom
verführerischen Duft.