

**„Lebkuchen des Jahres“ mit sizilianischer Blutorange –
Schmidt jetzt als nachhaltiges Unternehmen zertifiziert**



Mit dem Herzen dabei.

Nürnberg, im August 2023: Pünktlich zum Start der Lebkuchen-Saison Anfang September bringt der Nürnberger Traditionshersteller Schmidt als Highlight des neuen Sortiments seinen „Lebkuchen des Jahres“ auf den Markt: die „Südliche Elise“, eine außergewöhnliche Elisenkreation ohne Mehl sowie mit 36 Prozent Nuss- und Mandelanteil in der Teigmasse und mit prägnantem Blutorangengeschmack.

Rund zwei Jahre dauerte es, bis die „Südliche Elise“ von der Idee über erste Probeläufe in der Versuchsbackstube schließlich zum fertigen Premium-Lebkuchen wurde. Der „Lebkuchen des Jahres 2023“ soll mit seinem fruchtigen Geschmack, aber auch mit der feinen Bitternote bei den Kunden punkten. Die verwendeten Blutorangen werden auf Sizilien, in einer begrenzten Region um Catania, angebaut. Die „Südliche Elise“ ist ab sofort in den ganzjährig geöffneten Schmidt-Filialen in Nürnberg, München und Frankfurt für 10,90 Euro pro 290-Gramm Packung (enthält vier Stück) erhältlich, außerdem natürlich im Onlineshop unter lebkuchen-schmidt.com.

Parallel zu dieser Neuentwicklung wurde das Unternehmen mit dem anspruchsvollen ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert – als erster Lebkuchenhersteller überhaupt. Mit diesem Zertifikat wird die kontinuierliche Nachhaltigkeits-Strategie von Lebkuchen-Schmidt auch offiziell anerkannt. Dazu gehören unter anderem der ausschließliche Einsatz von Strom aus regenerativen Energien, die Verwendung von Fairtrade-Kakaobohnen für alle Schokoladenprodukte, der klimafreundliche Versand sämtlicher Pakete oder das firmeneigene Engagement für Bienen.

Bei Rückfragen: Andreas Hock, Telefon 0911/8966-268, Mail: andreas-hock@lebkuchen-schmidt.com