



Mit dem Herzen dabei.

Nürnberger Lebkuchen

Unsere Geschichte

Unser Engagement

Unser Versprechen

Nürnberger Lebkuchen

Nürnberger Lebkuchen sind eine weltbekannte Spezialität. Sie gehen auf fränkische Mönche zurück, die schon seit dem 14. Jahrhundert dieses besondere Gebäck hergestellt haben. So stammt der erste bekannte Urkundeneintrag eines Lebküchners aus dem Jahr 1395. Nürnberg war damals ein wichtiger Knotenpunkt auf verschiedenen Handelsrouten. Auf diese Weise gelangten viele fremdländische Gewürze wie Piment, Nelken, Kardamom, Muskat oder Zimt, aber auch seltene Zutaten wie Mandeln in die Stadt. Außerdem existierte im nahen Lorenzer Reichswald ein gut funktionierendes Zeidlerwesen, wodurch auch die Versorgung mit Honig sichergestellt war.

Und die Klosterbrüder waren erfinderisch. Um zu verhindern, dass der Teig auf dem Backblech festklebte, setzten sie die Masse kurzerhand auf kleine Oblaten, die ähnlich dem Vorbild der Hostie hergestellt wurden. Ursprünglich sollte das Gebäck nur der Eigenversorgung innerhalb der Abteien dienen, aber schnell sprach sich in der Bevölkerung herum, wie schmackhaft diese Lebkuchen waren, die noch dazu viel länger frisch blieben als herkömmliche Backwaren. So entstanden im Laufe der Zeit die ersten gewerblichen Lebküchneereien und mit ihnen dutzende geheimer Rezepturen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Schon Ende des 17. Jahrhunderts waren 14 Betriebe in einer eigenen Zunft zusammengeschlossen.

Zum Ruhm der Nürnberger Lebkuchen trug auch Kaiser Friedrich III. bei, der während des Reichstages anno 1487 die Kinder der Stadt in den Burggraben kommen ließ und an diese kleine Lebkuchen mit seinem Porträt verschenkte – die so genannten „Kaiserlein“. Fortan wurden in Nürnberg bis ins 19. Jahrhundert in mehreren Betrieben immer zu besonderen Anlässen solche „Kaiserlein“ gebacken. Bei Lebkuchen-Schmidt gehören sie bis heute zum Sortiment.

Seit dem 1. Juli 1996 ist der „Nürnberger Lebkuchen“ als „geschützte geografische Angabe“ europaweit anerkannt und darf das entsprechende Siegel der EU tragen. Das bedeutet, dass er gemäß den strengen Vorgaben der Wettbewerbshüter nur unter dieser Bezeichnung verkauft werden darf, wenn ein Lebkuchen tatsächlich im Nürnberger Stadtgebiet hergestellt wurde.

Seit jeher unterscheidet man – je nach Nuss-, Ölsamen und Mehlanteil oder Glasur – zwischen verschiedenen Sorten:

- „Feinste Elisen-Lebkuchen“, der Legende nach benannt nach der schönen Tochter eines Nürnberger Lebküchners, müssen laut Deutschem Lebensmittelbuch mindestens 25 Prozent Nüsse oder Mandeln in der Teigmasse enthalten. Im Gegenzug dürfen maximal 10 Prozent Getreidemehl oder 7,5 Prozent Stärke darin verarbeitet werden, was diese Sorte besonders hochwertig macht. Die „ElisenLebkuchen“ sind der Stolz jedes Lebküchners und eines der beliebtesten Produkte im Sortiment von Lebkuchen-Schmidt.
- „Nuss-Lebkuchen“ bestehen – wie der Name schon sagt – zu wenigstens 20 Prozent aus Nüssen. Das können Wal- oder Haselnüsse, aber auch Mandeln sein. Der Mehlanteil darf bei dieser Sorte wie beim Elisen-Lebkuchen auch höchstens 10 Prozent betragen.
- „Feine Oblaten-Lebkuchen“ oder „Nürnberger Oblaten-Lebkuchen“ müssen mindestens 12,5 Prozent Nüsse oder Mandeln enthalten. Für den Mehl-Anteil gibt es keine Begrenzung. Einen Hinweis gibt die Zutatenliste: Das, was dort an erster Stelle steht, ist am meisten im Produkt enthalten.
- „Oblaten-Lebkuchen“ enthalten im Teig mindestens 7 Prozent Ölsamen, von denen die Hälfte wiederum aus Nüssen oder Mandeln bestehen muss.

- „Weiße Lebkuchen“ sind eckige Lebkuchen mit mindestens 15 Prozent Eiprodukten und höchstens 40 Prozent Mehl, wodurch der Teig deutlich heller ist als bei den anderen Sorten.
- „Braune Lebkuchen“ sind eigentlich keine Lebkuchen im klassischen Sinn, weil sie normalerweise ohne Oblate gebacken werden. Sie haben einen höheren Zuckeranteil als die anderen Sorten und dürfen 3 Prozent zugesetztes Fett enthalten. Ein Beispiel für braune Lebkuchen sind die „Kaiserlein“ von Lebkuchen-Schmidt.

Die Einhaltung dieser Vorgaben wird durch eine strenge Selbstkontrolle gewährleistet, der sich nahezu alle Nürnberger Hersteller wie natürlich auch Lebkuchen-Schmidt unterziehen. Außerdem werden sie mindestens einmal jährlich von einer unabhängigen Stelle im Rahmen eines Audits überprüft. Nürnberger Lebkuchen gibt es übrigens das ganze Jahr hindurch – auch wenn sie seit einigen Jahrzehnten vorwiegend mit der Weihnachtszeit in Verbindung gebracht werden. In der Stadt aber sind sie in den zahlreichen kleinen und größeren Geschäften und den Lebküchneereien zu jeder Jahreszeit präsent. Und auch bei Lebkuchen-Schmidt duftet es an jedem Tag danach.

Unsere Geschichte

Seit mehr als 90 Jahren steht der Name Lebkuchen-Schmidt für handwerkliche Lebkuchen-Qualität in aller Welt. Eine damals revolutionäre Geschäftsidee bildet 1927 den Anfang dieser einzigartigen Erfolgsgeschichte: Als er eine Wagenladung voller Lebkuchen verkaufen soll, die sein Bruder von einem Kunden in Zahlung genommen hatte, stellt Unternehmensgründer E. Otto Schmidt die einzelnen Produkte zu vielseitigen Sortimenten zusammen, die man sich direkt nach Hause bestellen kann. Mithilfe professioneller Annoncen werden die Pakete beworben. Der erste Lebkuchen-Versand der Welt ist geboren. Der Erfolg überrennt Schmidt förmlich. Also beginnt er selbst in einer kleinen Nürnberger Backstube mit der Lebkuchen-Produktion, um die Nachfrage bedienen zu können.

Schon 1933 beschäftigt E. Otto Schmidt rund 100 Mitarbeiter. Doch 1938 wird er wie viele andere Unternehmer auch aus politischen Gründen enteignet. Seine kleine Fabrik übersteht den Krieg nicht und wird vollständig zerstört. Schmidt gelingt es jedoch, sie bis 1950 wieder aufzubauen. Er greift seine frühere Idee wieder auf und versendet bereits im ersten Jahr

nach der Neugründung an die 18.000 Pakete. Neun Jahre später, nach dem Einstieg der beiden Söhne Rudolf und Martin Schmidt-Burkhardt in den Betrieb, reicht das alte Gelände in der Nürnberger Südstadt nicht mehr aus. E. Otto Schmidt kauft daher ein Grundstück in der Zollhausstraße, wo Lebkuchen-Schmidt noch heute seine Heimat hat. Die Fertigstellung des neuen Werks 1963 erlebt er aber nicht mehr – der Firmengründer stirbt zwei Jahre zuvor im Alter von 69 Jahren.

In den sechziger und siebziger Jahren wächst das Unternehmen stetig. Die ersten 30 Saison-Filialen entstehen – vorwiegend in den Eisdielen italienischer Gastronomen, die diese in der kalten Jahreszeit nicht betreiben können. Außerdem eröffnen eigene, ganzjährig betriebene Filialen in München und Regensburg. 1980 stirbt Rudolf Schmidt-Burkhardt und drei Jahre später auch sein Bruder Martin. Ab diesem Zeitpunkt wird Henriette Schmidt-Burkhardt, die Witwe von Rudolf, die eigentlich Pädagogik studiert und als Grundschullehrerin gearbeitet hatte, persönlich haftende Gesellschafterin.

Sie formt aus Lebkuchen-Schmidt in den folgenden drei Jahrzehnten den erfolgreichsten Lebkuchen-Versandhändler der Welt. Durch die Übernahme der Traditionslebkücherei Gottfried Wicklein GmbH & Co. KG im Jahr 1988 kann erstmals auch der Einzelhandel beliefert werden. Das Werk wird derweil mit Weitblick und unternehmerischem Augenmaß stetig erweitert und modernisiert. 2010 entsteht die Lebkuchen-Erlebniswelt für Besucher. 2013 wird mit der Erweiterung des Verwaltungsgebäudes der bislang letzte Bauabschnitt fertig gestellt. Ein Jahr später stirbt Henriette Schmidt-Burkhardt mit 87 Jahren. Seitdem führt der Nürnberger Unternehmer Gerd Schmelzer die Geschäfte in ihrem Sinne weiter; mit Dr. Jürgen Brandstetter kam Anfang 2019 ein zweiter Geschäftsführer dazu.

Bis zu 800 Mitarbeiter sorgen heute am modernen Standort im Nürnberger Stadtteil Langwasser für hochwertige Erzeugnisse für die knapp 150 eigenen Filialen sowie den Versand. In der Hauptsaison wird im Dreischichtbetrieb gebacken. Tausende Pakete verlassen dann pro Tag das hauseigene Versandzentrum und werden von hier aus in alle Herren Länder verschickt – und fungieren so als kleine und schmackhafte Botschafter Nürnbergs. Ganz, wie es sich E. Otto Schmidt einst überlegt hatte. Und wie 1927 legt man bei Lebkuchen-Schmidt auch heute noch einen besonderen Wert auf die geheimen, überlieferten Rezepturen mit ausgesuchten Rohstoffen, nach denen die leidenschaftlichen Lebküchner und erfahrenen Bäckermeister ihre Kreationen herstellen.

Unser Engagement

Lebkuchen-Schmidt ist kein Unternehmen wie jedes andere. Von Anfang an pflegen zunächst Gründer E. Otto Schmidt und später auch seine beiden Söhne eine Firmenkultur des Vertrauens und des Miteinanders. Das Wohl der Mitarbeiter liegt den Inhabern am Herzen, die Fluktuation ist seit jeher äußerst gering. Als in den fünfziger Jahren der Personalbedarf immer weiter steigt, wirbt Lebkuchen-Schmidt zahlreiche vorwiegend weibliche Arbeitskräfte aus der ländlichen Umgebung Nürnbergs an, die mit eigenen Omnibussen zum Standort gefahren werden und sich in den Wintermonaten so ein dringend benötigtes Zubrot für zuhause verdienen können.

Nachdem sie plötzlich die Aufgaben ihres verstorbenen Mannes und ihres Schwagers übernehmen muss, gelingt es Henriette Schmidt-Burkhardt mehr als drei Jahrzehnte lang, das Unternehmen verantwortungsvoll in die Zukunft zu führen. Nicht Wachstum um jeden Preis ist Richtschnur ihres Handelns. Sie setzt stattdessen auf eine stete Weiterentwicklung, ohne dabei die eigenen Wurzeln zu vergessen und die Qualität der Produkte zu vernachlässigen. Die allseits beliebte Chefin hat keine eigenen Kinder und begreift stattdessen Lebkuchen-Schmidt als ihre große Familie. Und sie beweist Weitsicht: Um mögliche Übernahmen durch anonyme Großkonzerne auch nach ihrem Tod ausschließen zu können, gründet sie beizeiten die „Rudolf und Henriette Schmidt-Burkhardt-Stiftung“, in deren Besitz Lebkuchen-Schmidt dann 2014 übergeht.

Doch die selbst auferlegte gesellschaftliche Verpflichtung hört nicht an den Werkstoren auf: Seit vielen Jahren sind sowohl die „Rudolf und Henriette Schmidt-Burkhardt-Stiftung“, als auch das Unternehmen vielseitig in der Metropolregion Nürnberg engagiert. So beruht das Nürnberger „Klassik Open Air“ als deutschlandweit größte, kostenlose Veranstaltung für klassische Musik mit bis zu 160.000 Besuchern vom ersten Mal an auf der finanziellen Unterstützung dieser Stiftung. Auch ein neuer Konzertsaal für die Nürnberger Hochschule für Musik kann so verwirklicht werden, und der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg wird ebenfalls von Henriette Schmidt-Burkhardt gestiftet. Er gilt heute als eine der renommiertesten Einrichtungen dieser Art.

Für ihr vielseitiges Engagement als Unternehmerin und Mäzenin erhält Henriette Schmidt-Burkhardt im Jahr 2003 den Bayerischen Verdienstorden, ein Jahr später die Bürgermedaille ihrer Heimatstadt Nürnberg und 2009 das Bundesverdienstkreuz erster Klasse. 2011 folgt die Ehrenmedaille der Industrie- und Handelskammer Nürnberg für Mittelfranken. Bis ins hohe Alter ist die Eigentümerin täglich in ihrem Betrieb präsent und trifft alle wesentlichen

Entscheidungen. In ihrem Sinne beteiligt sich Lebkuchen-Schmidt auch weiterhin an vielseitigen Einrichtungen aus den Bereichen Kultur, Sport und Soziales. Und bleibt natürlich ein verantwortungsvoller und verlässlicher Arbeitgeber für all seine Mitarbeiter – auch und gerade in diesen herausfordernden Zeiten.

Unser Versprechen

Lebkuchen-Schmidt arbeitet seit jeher mit hochwertigen Zutaten, die fortlaufend überprüft und kontrolliert werden. Durch die Marktführerschaft im weltweiten Lebkuchen-Versand ergibt sich für uns außerdem die Verpflichtung, besonders sorgfältig mit der jahrhundertealten Tradition dieser berühmten Nürnberger Spezialität umzugehen. An jeden einzelnen Artikel, der unser Haus verlässt, legen wir höchste Qualitätsansprüche an. Die gelebte Leidenschaft für Lebkuchen und andere Gebäckspezialitäten ist bei uns kein Marketing-Gag, sondern die oberste Richtschnur unseres Handelns. Deshalb können wir unseren Kunden auch versprechen, dass unsere Erzeugnisse keinerlei Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker enthalten. Auch sonst legen wir größten Wert auf Transparenz und informieren gerne über etwaige offene Fragen zu unseren Produkten.

- **Acrylamid:** Diese chemische Verbindung entsteht automatisch ab Temperaturen von rund 120 Grad bei der Verarbeitung kohlenhydratreicher Lebensmittel – insbesondere bei der Erhitzung von Kartoffeln und Getreide. In den vergangenen Jahren konnten wir durch stetige und sehr aufwändige Verbesserungen unserer Backverfahren gewährleisten, dass all unsere Produkte den Richtwert des Bundesamtes für Verbraucherschutz von 800 Mikrogramm pro Kilo Lebkuchen bzw. 350 Mikrogramm bei Kekserzeugnissen deutlich unterschreiten. Dies wird selbstverständlich ständig durch unsere interne Qualitätskontrolle überprüft und von unabhängigen Testinstituten bestätigt.
- **Gluten:** Leider können wir keine glutenfreien Lebkuchen anbieten. Zwar wird in unseren besonders hochwertigen Lebkuchen der Sorte „Kaiser-Elisen“ kein Mehl verbacken. Allerdings ist es technisch nicht möglich, die Oblate ohne glutenhaltige Weizenstärke herzustellen. Auch können wir es nicht ausschließen, dass während unseres Produktionsprozesses in der Backstube feinste Mehlstäube in den Teig gelangen, wenn auch nur in verschwindend geringer Menge. Diese ist jedoch ausreichend, um die Grenzwerte für die Deklaration als „Glutenfrei“ von weniger als 20 Milligramm pro Kilo Produkt zu überschreiten.

- **Palmfett:** Für manche unserer Produkte ist der Einsatz von Palmfetten aus produktionstechnischen Gründen augenblicklich noch notwendig. So besitzt es verschiedene sensorische und technische Eigenschaften, die mit anderen pflanzlichen Ölen derzeit nicht zu erreichen sind. Zudem ist der Flächenbedarf der Ölpalme deutlich geringer als bei anderen Ölpflanzen: Auf einem Hektar Anbaufläche lassen sich nach Angaben des WWF rund 3,3 Tonnen Palmöl gewinnen, während der Ertrag von Raps-, Kokos- oder Sonnenblumenöl auf derselben Fläche nur bei 0,7 Tonnen liegt. Allerdings verfolgen auch wir die öffentliche Diskussion um das Palmfett mit großem Interesse. Aus diesem Grund verwenden wir freiwillig anteilig hochwertiges Palmöl, das nach dem aktuellen „RSPO“-Standard zertifiziert ist. Diese Organisation („Round Table on sustainable Palm Oil“, zu Deutsch: „Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl“), bei der auch Lebkuchen-Schmidt zertifiziertes Mitglied ist, engagiert sich für faire und umweltverträgliche Herstellungsbedingungen in den Herkunftsländern, die auf den Handel mit diesem Rohstoff angewiesen sind. Außerdem arbeiten wir stetig an neuen Produktentwicklungen, bei denen wir versuchen, so weit wie möglich auf den Einsatz von Palmfetten zu verzichten oder diesen so gering wie möglich zu halten.
- **Sorbit:** In einigen unserer Produkte verwenden wir diesen Zusatzstoff, der in vielen einheimischen Obstsorten wie Pfirsichen, Aprikosen oder Pflaumen zu finden ist und der industriell auf der Basis von Glucose (Traubenzucker) gewonnen wird. Allerdings kommt Sorbit in unseren Erzeugnissen nicht als Süßungsmittel zum Einsatz, sondern wird aufgrund seiner natürlichen Eigenschaft, Feuchtigkeit gut binden zu können, als Feuchthaltemittel verwendet. Erst dadurch können unsere Lebkuchen auch während der Lagerung schön saftig bleiben. Auf den einzelnen Lebkuchen gerechnet, macht der Sorbit-Anteil nicht einmal 1 Prozent aus. Dies ist deutlich geringer als etwa bei vielen Sorten Trockenfrüchten, insbesondere Steinobst.
- **Transfette:** Natürliche Transfettsäuren kommen in nahezu allen tierischen Fetten wie Milchprodukten vor. Der Einsatz industrieller Transfette ist in der Produktion von Oblatenlebkuchen nicht erlaubt. Hier kommen nur Fettarten zum Einsatz, die natürlicherweise bereits in den Zutaten wie Nüssen, Eigelb oder Kakaobutter enthalten sind. Lediglich im Dekorpuderzucker für unsere „Nürnberger Vanillekipferl“ sowie unseren „Christstollen“ sind verschwindend geringe Anteile an

gehärteten Fetten enthalten, damit der Zucker beim Auftragen auf das noch warme Gebäck nicht schmilzt.

- **Vegetarisch / Vegan:** Für die meisten unserer saisonalen Produkte werden schon aus traditionellen Gründen tierische Erzeugnisse wie Milch, Ei und Honig verarbeitet, mit Ausnahme der „Pfeffernüsse im Beutel“ jedoch keine sonstigen tierischen Bestandteile wie tierische Fette oder Gelatine. Deshalb sind unsere Lebkuchen und andere saisonale Gebäckspezialitäten für Menschen mit ovo-lacto-vegetarischer Lebensweise geeignet. Darüber hinaus stellen wir einige Artikel her, die keinerlei tierische Bestandteile enthalten: So können unser „Spekulatius“, unser „Bio-Spekulatius“, unsere „Dominosteine ohne Marzipan“ sowie unsere „Dominosteine mit Marzipan Bruch“ von Veganern grundsätzlich bedenkenlos verzehrt werden. Besonders stolz sind wir auf unsere „Vegane Elise“, die wir 2016 entwickelt haben. Zucker: Durch den strikten Verzicht auf jegliche Art von Konservierungsmitteln wird die Haltbarkeit unserer Gebäckspezialitäten erst durch den Einsatz einer bestimmten Menge an Zucker gewährleistet. Dies ist mit Süßungsmitteln nicht zu erreichen. Sie finden auf all unseren Erzeugnissen die entsprechenden Nährwertinformationen sowie den Zuckeranteil, der je nach Produkt stark variieren kann. Seit 2020 gibt es aber die neue Sorte „Elise weniger süß im Geschmack“, die einen geringeren Zuckeranteil als viele vergleichbare Produkte aufweist.