

## **Lebkuchen-Schmidt präsentiert den ersten veganen Elisen-Lebkuchen in Bio-Qualität!**



Vegane Ernährung ist ein immer größeres Thema in Deutschland: Schon 1,3 Millionen Menschen ernähren sich laut des Verbandes „ProVeg“ hierzulande auf diese Weise. Doch beim Thema Lebkuchen gab es für Veganer bislang so gut wie kein Angebot. Jetzt hat der Nürnberger Traditionshersteller Lebkuchen-Schmidt auf den Trend reagiert – und rechtzeitig zum Beginn der Weihnachtsgebäck-Saison den ersten veganen Elisen-Lebkuchen in Bio-Qualität herausgebracht.

Die Herausforderung dabei: „Die meisten Lebkuchen-Rezepte sind über viele Jahrhunderte überliefert und enthalten seit jeher Ei, Milchprodukte und vor allem Honig“, weiß Herstellungsleiter Rainer Schmucker. „Diese Zutaten mussten wir gleichwertig ersetzen.“ Schließlich sollte der vegane Lebkuchen auch typisch nach Lebkuchen schmecken – und nicht nach einem Ersatz-Erzeugnis, das mit dem eigentlichen Produkt nur die Bezeichnung gemein hat.

Zugute kam Schmucker und seinem Entwicklungsteam, dass Lebkuchen-Schmidt bereits viele Jahre Erfahrung bei der Herstellung von Bio-Backwaren besitzt. So wurde der Honig durch Rohrohrzucker aus kontrolliert biologischem Anbau ersetzt und die Milch- durch Bio-Bitterschokolade. Nur das Ei ließ sich nicht so einfach austauschen. „Es macht den Teig locker und gibt dem Lebkuchen beim Backen die Struktur“, sagt Rainer Schmucker.

Viele pflanzliche Ersatzstoffe mussten deswegen wieder verworfen werden. Erst eine besondere Zusammensetzung von verschiedenen Komponenten in Bio-Qualität wie Sojamehl, Pflanzeneiweiß oder Karamellsirup sowie ein Nuss- und Ölsamenanteil von stattlichen 28 Prozent brachten nach einem Jahr Entwicklungszeit die perfekte Lösung. Dazwischen standen über 100 Versuche mit teilweise nur minimal veränderten Rezepturen oder verschiedenen Backtemperaturen - und natürlich unzählige Verkostungsrunden.

Nachdem das endgültige Rezept gefunden war, durften 500 unabhängige Probe-Esser, die sich über Facebook bei Lebkuchen-Schmidt gemeldet hatten, dann ihr Urteil über den veganen Elisen-Lebkuchen abgeben. Das Ergebnis: Der Geschmack unterscheidet sich kaum merklich von einem handelsüblichen Nürnberger Elisen-Lebkuchen. „Einen veganen Lebkuchen zu backen war äußerst anspruchsvoll“, urteilt Rainer Schmucker nach einer seiner kniffligsten Aufgaben – und ist stolz auf das Ergebnis, das am Firmensitz in Nürnberg selbstverständlich auf separaten Anlagen produziert wird und das es ab sofort zu kaufen gibt.

Die 275-Gramm-Packung ist für 7,90 Euro in den rund 150-Saisonfilialen von Lebkuchen-Schmidt, den Ganzjahresläden in Nürnberg, München, Frankfurt und Stuttgart sowie im Online-Shop unter [www.lebkuchen-schmidt.com](http://www.lebkuchen-schmidt.com) erhältlich.