

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 Lebküchereien 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 „Elisen-Lebkuchen“ 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.