

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 „BioSpekulatius“, 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.