

[WARENKUNDE 12]

KLEINE ÜBERSICHT ÜBER DAS THEMA

„Was ist Lebkuchen und wie wird er eingeteilt“

NACH ÖSTERREICHISCHEN UND DEUTSCHEN „LEITSÄTZEN FÜR FEINE BACKWAREN“ AUS DEM LEBENSMITTELBUCH DES JEWEILIGEN LANDES.

Hier zeige ich euch mal welche Vorgaben für Lebkuchen in 2 Ländern sind und wonach ich mich immer richten werde.

LEBKUCHEN NACH DEM ÖSTERREICHISCHEN LEBENSMITTELBUCH UND DEN DARIN ENTHALTENEN „LEITSÄTZEN FÜR FEINE BACKWAREN“

Lebkuchen wird in Österreich sehr einfach, gerade und deutlich formuliert:

„Lebkuchen sind gewürzte, süße Backwaren, die in der Regel aus Roggenmehl- und honighaltigen Teigen hergestellt werden. Elisenlebkuchen werden aus gewürzten Makronenmassen hergestellt.“

Mehr ist dort nicht zu finden, aber auch quasi nicht notwendig.

Als nächstes ist die Einteilung in Deutschland dran, die wie erwartet umfangreicher und detaillierter ist.

LEBKUCHEN NACH DEM DEUTSCHEN LEBENSMITTELBUCH UND DEN DARIN ENTHALTENEN „LEITSÄTZEN FÜR FEINE BACKWAREN“

Lebkuchen werden sowohl aus Massen als auch aus Teigen hergestellt.

Man unterscheidet so genannte OBLATENLEBKUCHEN und BRAUNE LEBKUCHEN.

Grundsätzlich wird bei OBLATENLEBKUCHEN die Masse auf Oblaten gestrichen oder dressiert 😊 (der Teig wird mit einer Tülle gespritzt), dann nach leichter Oberflächentrocknung gebacken.

BRAUNE LEBKUCHEN

werden aus Teig geformt oder geschnitten und nicht auf Oblaten gebacken.

Lebkuchen, die aufgrund ihrer kräftigen Würzung auch Pfefferkuchen genannt werden, sind Gebäcke, die auf 100 Teile Getreideerzeugnisse und/oder Stärke mindestens 50 Teile Zucker enthalten. Auch Zuckersirup, Honig, Traubenzucker, Fruchtzucker oder Mischungen daraus werden eingesetzt.

Außerdem enthalten Lebkuchen je nach Rezeptur Eier, Milchprodukte, Fruchtzubereitungen, Mandeln oder andere Ölsamen.

Ein Fettzusatz ist außer bei Braunen Lebkuchen (und hier auch nur in geringen Mengen) nicht üblich.

Hinzu kommen die typischen Gewürze wie Anis, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Piment, Zimt und auch Aromen.

Produkte aus Braunen Lebkuchen sind beispielsweise Honigkuchen, Printen, Dominosteine, Spitzkuchen, Lebkuchenherzen und Pfeffernüsse. Bei Honig-Lebkuchen, kurz Honigkuchen genannt, muss mindestens die Hälfte des Gehaltes an Zuckerarten aus Honig stammen.

Braune Lebkuchen sind am Anfang zunächst etwas fest. Erst durch die richtige Lagerung in kühlen Räumen mit nicht allzu hoher Luftfeuchtigkeit werden sie etwas weicher.

Erhärten Braune Lebkuchen im Haushalt, so genügt eine Lagerung zusammen mit Graubrot (Roggenbrot) oder einem Stück Apfel, um sie wieder weicher werden zu lassen.

Wird bei Braunen Lebkuchen ein Qualitätshinweis wie „feine“ gemacht, ist ein Zusatz von mindestens 10 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- bzw. Walnuskernen oder anderen eiweißreichen Ölsamen notwendig.

Qualitätshinweise wie „feinste“, „extra feine“ erfordern einen Zusatz von mindestens 20 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss und/oder Walnuss.

Bei solchen Qualitätshinweisen werden kakaohaltige Fettglasuren nicht verwendet.

SPITZKUCHEN

sind gefüllte oder ungefüllte Stücke aus braunem Lebkuchenteig. Charakteristisch ist die bissen große dreieckige oder trapezförmige Ausformung.

DOMINOSTEINE

sind bissen große Würfel aus einer oder mehreren Schichten von gebackenem Braunen Lebkuchen, die mit einer oder mehreren Lagen aus Fruchtfüllungen, Persipan oder Marzipan belegt werden. Sie erhalten in der Regel einen Überzug aus Schokoladearten.

PRINTEN

kommen knusprig-hart oder auch saftig-weich vor. Sie werden meistens rechteckig oder in Form von Gebilden oder Figuren ausgeformt. Typisch ist die Verwendung von Kandiszuckererzeugnissen.

Zur Familie der Oblaten Lebkuchen gehören die Elisenlebkuchen, Haselnuss-, Walnuss-, Mandel-, Marzipan- und Makronen Lebkuchen, aber auch der Weiße Lebkuchen.

Feine Oblaten Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnuskernkerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden, der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 Prozent, wobei mindestens die Hälfte davon Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnuskernkerne sein müssen.

HASELNUSS-, WALNUSS- UND NUSSLEBKUCHEN

erfordern mindestens 20 Prozent Haselnüsse oder Walnüsse oder Mandeln in der Masse. Der namengebende Anteil muss überwiegen.

Eine besondere Geschichte hat der ELISENLEBKUCHEN.

Während alle anderen Lebkuchensorten schon seit dem Mittelalter und auch heute noch mit traditionellen Rezepturen hergestellt werden, ist der Elisenlebkuchen erst seit 1808 bekannt. Um die Namensgebung ranken sich mehrere Geschichten. Eine dieser Geschichten besagt, dass die Heilige Elisabeth, Schutzpatronin der Bäcker und Lebküchner, diese zu der Namensgebung inspirierte.

Aber nicht nur die Namensgebung ist etwas Besonderes:

Der auch als „feinste Oblaten Lebkuchen“ bezeichnete Elisenlebkuchen zeichnet sich durch einen besonders hohen Anteil an Mandeln, Walnuskernen oder Haselnüssen aus.

Mindestens 25 Prozent der Teigmasse müssen aus diesen Ölsamen bestehen, maximal 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärke dürfen dem Teig zugegeben sein.

MANDEL-, MARZIPAN- UND MAKRONENLEBKUCHEN

haben die gleichen Anforderungen wie der Elisenlebkuchen, jedoch überwiegt der Mandelgegenüber dem Nussanteil. Der Mehlanteil ist wie bei Elisenlebkuchen auf 10 Prozent begrenzt.

Unter der Bezeichnung „WEISSE LEBKUCHEN“

Werden Oblaten Lebkuchen verstanden, die mindestens 15 Prozent Vollei und/oder eine entsprechende Menge Eiprodukte oder Milcheiweißerzeugnisse und nicht mehr als 40 Prozent Getreideerzeugnisse und/oder Stärke enthalten. Sie werden nur in rechteckiger Form hergestellt und weder gefüllt noch überzogen. Als Dekor werden Mandeln, Orangeat und Zitronat verwendet.

Ihr seht, so einfach ist das nicht und ich beherrsche mein Fach. Ich arbeite immer nach dem Deutschen Lebensmittelbuch und den darin enthaltenen Leitsätzen für Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren, Kuvertüre, Marzipan usw. usw.

Deswegen kann es oft sein, denn ich bin nun mal ein Nerd im Backen, 😊, dass ich mal was voraussetze was nicht da ist oder mich in Fachsprache verlieren. Einfach dann melden und es wird geklärt. 😊

Hoffe es ist nicht zu viel, euer Oliver 😊