

# Lebkuchen und Printen in neuem Gewand

Bunte Überzüge und Marzipan-Füllung sollen Appetit machen – nicht nur im Advent

**M**it Erdbeerschokolade oder Zitronenüberzug, bestreut mit rosa Pfeffer, vegan oder in besonderen Formen – Nürnberger Lebkuchen und Aachener Printen haben eine lange Tradition. Es wird aber auch mal mit neuen Trends experimentiert. Das soll den Verkauf auch außerhalb der Hauptsaison ankurbeln. Denn eigentlich gibt es die beiden Spezialitäten das ganze Jahr über zu kaufen. In Deutschland werden sie aber hauptsächlich in der Adventszeit vermarktet.

In Nürnberg tüfteln Geschäftsführer Alexander Düll von der Lebkücherei Düll und Konditor Matthias Stüber regelmäßig an Innovationen: Elisen-Lebkuchen mit bunter Schokolade, mit Punschglasur, im Miniformat und auf Wunsch mit Initialen oder Hochzeitsdaten verziert, als Schmitte ohne Oblate. „Die Leute wollen immer Neues“, hat Düll festgestellt.

## Das ganze Jahr

Frische Lebkuchen backt die Lebkücherei das ganze Jahr über, allerdings in viel kleineren Mengen als zur Adventszeit. 90 Prozent des Lebkuchens verkaufen sich



Besonderer Überzug: Ein Konditor in der Lebkücherei Düll legt Lebkuchen, die er zuvor in flüssige Orangenschokolade getaucht hat, auf einem Blech ab. In dem Betrieb machen die Mitarbeiter noch alles per Hand. Foto: dpa/Daniel Karmann

im vierten Quartal. Die Lebkuchenhersteller in Deutschland produzierten dem Statistischen Bundesamt zufolge 2020 insgesamt rund 86 500 Tonnen des beliebten Gebäcks, nur knapp mehr als im Jahr zuvor. Fast ein Viertel der Produktion geht in den Export, nahezu ausschließlich ins europäische Ausland. Damit die Lebkuchen hierzulande pünktlich zur Vorweihnachtszeit in den Handel gelangen, wird vor allem im dritten Quartal hergestellt. Knapp ein Drittel der Jahresproduktionsmenge fällt laut den Statistikern in die Monate Juli bis September.

Auch in der Lebkücherei Witte Spezialitäten ist von Oktober bis Dezember Hauptabsatzzeit für Lebkuchen. Für die warme Jahreszeit hat sich Geschäftsführer Michael Witte spezielle „Sommer-Lebkuchen“ mit einem bunten Überzug in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Orange und Erdbeere ausgedacht. Diese seien vor allem als Geschenke aus Nürnberg und bei Touristen beliebt, sagt Witte. „Der Lebkuchen hat ein bisschen ein angestaubtes Image“, meint Witte. Vegane und glutenfreie Lebkuchen, zuckerreduzierte Produkte und Lebkuchen-Konfekt ge-

hören deshalb bei ihm inzwischen zum Standard-Sortiment.

## Nicht zu exotisch

Bis zu drei Millionen Lebkuchen laufen zurzeit bei Lebkuchen-Schmidt am Stammsitz in Nürnberg täglich aus dem Ofen. Zu 300 Stammkräften kommen noch 500 Saisonkräfte dazu. „Lebkuchen ist für Deutschland und

Mitteleuropa ein absoluter Saisonartikel“, sagt Geschäftsführer Jürgen Brandstetter. Das Unternehmen bringt regelmäßig Neuheiten wie Lebkuchen mit Bratpfelstücken oder gebrannten Mandeln heraus. In der Versuchsbackstube probieren die Fachleute das ganze Jahr über neue Rezepte aus. Zu exotisch sollte es aber nicht werden. „Lebkuchen ist etwas Traditionelles. Etwas Verrücktes wie Einhorn-Lebkuchen passt da nicht“, meint Brandstetter.

In Aachen betont Bäcker Andreas Klein, die Printe sei eigentlich kein Weihnachtsartikel. „Wir vermarkten sie das ganze Jahr über“, sagt der Inhaber der Printenbäckerei Klein. Die Zutaten für den Teig sind vorgeschrieben. „Aber wir schauen immer, welche Neuerungen möglich sind“, sagt Heiner Nobis von der gleichnamigen Printenbäckerei. Mit Marzipan gefüllte Kräuterprinten sind als „Aachener Domspitzen“ im Sortiment. Lange, mit dunkler Schokolade umhüllte Printen mit rosa Pfeffer stellt Nobis schon länger her. Die Nachfrage sei stabil, sagt er. Aber in der dunklen Jahreszeit kommen vor allem traditionelle Aachener Printen aus der Backstube. dpa

## GESCHMACKVOLL

### Max is(s)t verwurzelt ...

Michael H. Max Ragwitz

Kürzlich wurde mir die große Ehre und Freude zuteil, an einer Feier zum 80. Geburtstag von Eckart Witzigmann in der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin teilzunehmen. Ja, Sie lesen richtig: Der Jahrhundertkoch wurde in Berlin und nicht in München geehrt. Dort hat er erst im Restaurant Tantris, ab 1978 im Restaurant Aubergine so grandios aufgekocht, dass es bereits ein Jahr später als erstes deutsches Restaurant

mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Witzigmann hat seitdem eine kochende Revolution ausgelöst, die viele Spitzenköche hervorbrachte. Nun denken Sie aber bloß nicht, ich möchte Sie mit einem Gourmetrezept überfordern. Obwohl der Begriff an sich Geschmacks- und Auslegungssache ist, wie mir vor Jahren auch Johann Lafer bestätigte. So hat nämlich der in Österreich geborene Witzigmann eine sehr enge, auch durch seine Mutter geprägte Bindung zur Hausmannskü-

che, die ich auch sehr schätze. Rezepte dafür hat er in einem Buch vorgestellt. Daraus möchte ich Sie zu einem deftigen Wurzelfleisch überreden. Für diese Art herbstlich-wärmender Küche warte ich jedoch ab, bis genug Esser zusammenkommen, oder ich mir Wintervorrat anlegen will. Aber wie immer gibt's in meiner virtuellen Rezeptothek noch ein Witzigmann'sches Hausrezept sowie eine Gourmet-Variation mit Aubergine. Letztere hebe ich mir für einen besonderen Anlass auf. Wer weiß ... Sie nehmen also ein stattliches Stück Schweinebauch von etwa zweieinhalb Kilo Gewicht, schneiden die

Schwarte kreuzweise ein und reiben das Fleisch mit einer Mischung von im Mörser zerstoßenem Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel ein. Letzterer ist auch dazu angetan, die Verdauung des vergleichbar fetten Fleisches zu befördern. Ich liebe Kümmel, fest und flüssig ... Das so behandelte und mit zerdrückten Knoblauchzehen eingeriebene Fleisch kann nun bis zu acht Stunden an einem nicht zu warmen Ort marinieren und gelangt danach in einen großen Topf, wo es mit Wasser bedeckt und mit etwa 200 Gramm grob zerkleinertem Wurzelwerk wie Sellerie, Möhren, Lauch und Zwiebeln vermählt und bei

milder Hitze zwei bis drei Stunden geköchelt wird. Inzwischen garen Sie je Person etwa vier kleine und eine große geschälte Kartoffel in Salzwasser. Außerdem werden in einem Teil des Kochsudes von dem Fleisch weitere 300 Gramm in feine Streifen geschnittenes Wurzelwerk schön knackig gegart. Nun kann schon angerichtet werden: Das Fleisch wird aufgeschnitten, auf dem Teller oder einer Platte platziert und mit grob geriebenem Meerrettich bestreut. Darüber oder daran werden die Wurzelstreifen gegeben und alles mit in etwas Sud aufgekochten geschnittenen Petersilienblättern bekrönt. Die dazu gereichten

Salzkartoffeln werden mit frisch gehackter Petersilie bestreut. Übrigens: Wenn Sie den Meerrettich getrennt reichen, können Sie ihn auch mit geriebenem Apfel und Sahne vermischen. Als korrespondierendes Getränk empfiehlt Witzigmann ein kühles Blondes. Allein dafür lohnt sich, dieses Gericht nachzukochen.

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche.  [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de)

# Mediziner scheitern mit Klage gegen Bewertungsportal

Immer wieder Ärger um mutmaßliche Ungleichbehandlung bei Jameda / Richter stärken Geschäftsmodell den Rücken

**KARLSRUHE** Zwei Zahnmediziner aus Nordrhein-Westfalen müssen es dulden, auch in Zukunft beim Ärztebewertungsportal Jameda gelistet zu sein. Das entschied der Bundesgerichtshof (BGH) nach Angaben von gestern. Die Richter stützten mit der am Vorabend ergangenen Entscheidung Jameda und seinem Geschäftsmodell den Rücken: Das Portal bietet Ärzten die Möglichkeit, über kostenpflichtige „Gold“- oder „Platin“-Pakete ihr Profil mit Fotos oder

anderen Funktionen aufzupolieren. Nicht zahlenden Basiskunden bleibt das verwehrt. Es gebe keinen generellen Anspruch auf Gleichbehandlung zwischen Zahlern und Nichtzahlern, hatte der VI. Senat jedoch während der Verhandlung schon betont. Es komme auf den Einzelfall an. Eine Begründung der am Vorabend ergangenen Entscheidung wird nachgereicht. Eine unzulässige Benachteiligung von Basisprofilen sah das Gericht im vorlie-



Das Logo des Ärzte-Bewertungsportals Jameda. Foto: dpa/Marijan Murat

genden Fall offenbar nicht und wies die Revision des Ehepaares zurück. Die Mediziner wollten im Portal nicht mehr auftauchen und hatten

konkret 24 Premium-Merkmale beanstandet. Der größte Teil davon sei aus Sicht des Senats unproblematisch, sagte ein BGH-Sprecher. Jameda zeigte sich erfreut. Vollständige Arztlisten seien die Grundlage für eine freie Arztwahl und sorgten für Transparenz, sagte Geschäftsführer Florian Weiß. Nach eigenen Angaben hat Jameda die kritisierten Punkte vorsichtshalber längst geändert. Dabei wolle man auch bleiben – unabhängig davon, wie sich der BGH zu den ein-

zelnen Punkten verhalte, sagte eine Unternehmenssprecherin. Das Ehepaar ist mit seinen Basisdaten wieder im Portal zu finden – und wird dort auch weiter gelistet sein. Neuer Ärger rund um Jameda das Geschäftsmodell ist aber programmiert: Bundesweit seien weitere etwa zehn Verfahren anhängig, sagte die Sprecherin. Grundsätzlich müssen es Ärzte wegen des öffentlichen Interesses, im Sinne der freien Arztwahl und

auch wegen der Kommunikationsfreiheit hinnehmen, dass sie in solchen Portalen zu finden sind. Allerdings muss die Neutralität gewahrt sein. Das hatte der BGH 2018 klargestellt und der Klage einer Hautärztin auf Löschung stattgegeben. Jameda musste daraufhin sein Geschäftsmodell mit den entsprechenden Werbeformaten für Premiumkunden umstellen. Jameda listet eigenen Angaben zufolge praktisch alle Ärzte bundesweit. dpa