
Lebkuchen

Der Lebkuchen

Vor mehr als 600 Jahren fand man in Nürnberg die erste Erwähnung eines „Lebküchners“. Die Bezeichnung Lebkuchen stammt wahrscheinlich von dem Begriff „Leb“ ab, was soviel wie „Laib“ bedeutet. Früher wurden die Lebkuchen noch mit Honig hergestellt, weil Zucker zu dieser Zeit noch ein Luxusgut war. Erst ab dem 18. Jahrhundert wurde Zucker in so großen Mengen hergestellt, dass der Preis für die Lebkuchenherstellung erschwinglich wurde. Je nach Region wird der Lebkuchen unterschiedlich in Deutschland bezeichnet. Die Begriffe „Labekuchen“, „Leckkuchen“, „Lebenskuchen“, „Magenbrot“ oder „Pfefferkuchen“ sind in den unterschiedlichen Regionen in Deutschland verbreitet.



Die Zutaten

Die Grundzutaten sind Mehl, Zucker, Persipan, Zitronat, Orangeat, Zimt, Kakao, orientalische Gewürze und Triebmittel. Den Lebkuchen gibt es in verschiedenen Sorten, wie Mandel, Walnuss oder Haselnuss. Oft wird der Lebkuchen entweder mit Schokolade oder Zuckerglasur verfeinert.

Die ersten Honigkuchen

Schon bereits die alten Ägypter kannten honiggesüßte Kuchen. Sie hatten den Ruf, Dämonen vertreiben zu können und dienten als Opferspeise und Grabbeigabe, als Wegzehrung für die Toten auf ihrer langen Reise ins Jenseits.

Lebkuchenzeit

Lebkuchen ist ein Gebäck, das in zahlreichen Variationen vor allem in der Advents- und Weihnachtszeit erhältlich ist. Die fränkischen Lebkuchen von Georg Will werden jedoch das ganze Jahr hindurch frisch gebacken. Er verschickt leckere fränkische Lebkuchen an jeden gewünschten Empfänger innerhalb Deutschlands. Die leckeren Köstlichkeiten können ganz bequem im Shop per Klick bestellt werden. Georg Will erlernte das Bäcker- und Konditorhandwerk in den besten Häusern. Nach einer Teilhaberschaft in der regionalen Bäckerei hat er sich dem Lebkuchenhandwerk komplett verschrieben und bietet nun die fränkischen Lebkuchen zum Versand an.

Georg Will ist Bäcker und Konditormeister aus Leidenschaft. Er hat sein Handwerk in Marktbreit (Bäcker) und in Würzburg (Konditor) in ersten Häusern erlernt. Im Schwarzwald in einer Konditorei-Confiserie durfte er für ein Jahr seine Kenntnisse vertiefen. Bis 2006 war Herr Will in der gleichnamigen Bäckerei Miteigentümer, hat sich jetzt aber ganz der Lebkuchenherstellung verschrieben und stellt leckere Lebkuchen in hoher Qualität her. Diese werden an die Kunden versandt. Erstklassige Qualität zu realen Preisen ist die Firmenphilosophie des Unternehmens.

*Inhalt mit freundlicher Unterstützung von
Georg Will
Bäcker- und Konditormeister
Fränkische Lebküchnelei
www.fraenkische-lebkuchen.de*



<http://www.weihnachtsselten.de>
infos@feiertagsseiten.de