

Mandeln, Mehl, alles für Elise

Weil der Begriff „Lebkuchen“ nicht geschützt ist, gibt es große Unterschiede in der Qualität. *Jürgen Dollase* hat sich einmal quer durch das Angebot gegessen. Ein Test

Die richtig guten Nürnberger Elisen-Lebkuchen haben das Zeug zum Kult-Produkt. Wer nun angesichts des Angebotes im Discounter kritisch die Augenbrauen hochzieht, hat allerdings recht. Wie viele große Spezialitätenhersteller leiden auch die Lebküchener unter Kopien von sehr bescheidenen Qualitäten. Im Grunde ist es wie beim Wein. Wenn irgendwo „Bordeaux“ draufsteht, bedeutet das noch lange nicht, dass man auch nur einen Hauch von der großen Qualität großer Chateaux bekommt.

Was ein „Elisen-Lebkuchen“ eigentlich ist, hat man nicht ganz genau festgelegt. Nach EU-Recht geschützt ist erst einmal nur die Bezeichnung „Nürnberger Lebkuchen“, die aber nur besagt, dass so ausschließlich Produkte bezeichnet werden dürfen, die auch in Nürnberg hergestellt wurden. Nähere Angaben finden sich erst im „Deutschen Lebensmittelbuch“, das beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geführt wird. In ihm wird als besondere Lebkuchen-Qualität der Elisenlebkuchen definiert. Dieser vermutlich nach der Tochter eines Herstellers benannte Oblatenlebkuchen, ganz klar ist es nicht, muss mindestens 25 Prozent Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse enthalten und darf nur mit maximal 10 Prozent Mehl hergestellt werden. Viele der Produkte aus handwerklicher Herstellung haben überhaupt kein Mehl. Weitere Angaben über Zitronat und Orangeat, über Zesten oder vor allem die Gewürzmischungen gibt es nicht. Es kommt also sehr darauf an, was man alles in die Lebkuchen hineingibt, wie die Qualität der Bestandteile und wie ihre Balance ist.

Bei der Qualität haben die „Lebzelter“, wie die Lebküchener auch genannt werden, viel Spiel. Natürlich macht es einen großen Unterschied, ob man einfache Zitronat/Orangeat und billigste Gewürze benutzt, ob man bei den Nüssen auf Massenware zurückgreift oder hand-

verlesene Qualitäten einsetzt. Speziell die Gewürzmischungen, die traditionellerweise bei Gewürzmüllern in Auftrag gegeben werden, lassen enormen Spielraum, weil es so viele verschiedene Sorten sein können. Die mögliche Liste besteht aus Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Muskatblüte, Muskatnuss, Nelken, Piment/Nelkenpfeffer und Zimt. Und auch da gibt es noch große, sagen wir: künstlerische Unterschiede.

André Köthe, Spitzenkoch vom „Essigbrätlein“ in Nürnberg und selbst mit einer kreativen Lebkuchenserie Teil der Szene, weist darauf hin, dass manche Lebküchener klar erkennbare Spitzen bei ihren Mischungen haben wollen, manche aber genau das Gegenteil, nämlich ein Mischaroma, bei dem man am besten keinerlei Gewürz durchschmecken kann. Nicht vergessen werden darf auch die Qualität der Honige als Süßungsmittel und natürlich die Schokolade.

Das alles führt zu einer Art Lebkuchen-Sensorik, die erstaunlich differenziert ist. Ein wichtiger Punkt ist der Grad an „Stückigkeit“, also die Frage, wie groß die kleinen Nussstücke oder die von Zitronat und Orangeat sind. Wenn sie sehr klein sind, hat man einen ähnlichen Effekt wie bei der Gewürzmischung: Man bekommt ein Mischaroma. Von großer Bedeutung ist außerdem, ob die Lebkuchen „Natur“ sind, eine Zuckerglasur haben oder mit Schokolade überzogen sind. Speziell die Schokolade kann erheblich in das Geschmacksbild eingreifen.

In der Regel schmecken die Lebkuchen nicht mehr so differenziert, weil man ständig das oft deutliche Schokoladenaroma mit im Spiel hat. Das sollte man wissen, wenn man gemischte Packungen kauft. Die Exemplare mit Zuckerglasur entpuppen sich übrigens meistens als vergleichsweise zuverlässig. Es schmeckt mit der Glasur etwas süßiger und süßer, und das Aroma des Lebkuchens wird ein wenig runder.

<p>1. TRES AROMAS Schokolade: Mit Abstand die feinste Art, die Schokolade einzubinden, sehr differenzierte, fein ausgewogene und originelle Würze, ein Hauch von Assoziation wie in einem Antiquitätengeschäft mit gewachsenen Hölzern, Aprikosen, Meersalz als Gegengewicht zur Süße. Bleibt aber voll und ein hervorragender Lebkuchen. Oriental: Etwas plakativer mit exotischen Gewürzen, leichte Schärfe, dennoch sehr elegant und faszinierend, behält ebenfalls ganz klar den Lebkuchen-Charakter.  www.tresaromas.de, Elisen, 100 g ca. 5,30 Euro Noten: Schokolade: 1, Oriental: 1</p>	<p>2. LEBKÜCHNEREI DÜLL Glasur: Großer Duft, traditionell mit leichter Verstärkung der dunkleren Noten (Nelke), saftig wegen Aprikosenmarmelade, üppige Würze, schmeckt wie ein traditionelles Weihnachtsfest, beste Produkte, auffallend hohes spezifisches Gewicht. Schokolade: Auch der Schokoladenduft ist üppig-traditionell mit hohem Erinnerungswert, legt sich aber deshalb auch etwas über den Gewürzstrauß. www.lebkuchen-nuernberg.com, Handgemachte Nürnberger Elisenlebkuchen, 100 g ab ca. 2,05 Euro Noten: Glasur: 1, Schokolade: 2+</p>	<p>3. LEBKUCHEN MIRUS Glasur: Flach und fest trotz der Verwendung von Marmelade und Mehl, größere Stücke und große Aromenvielfalt, weihnachtlich, natürlich und traditionell, viel Delikatesse im zeitlichen Ablauf von Zitrus zu Nüssen, dann zu Orange und Gewürzen. Schokolade: Im Charakter ähnlich, aber durch einen hohen Anteil guter Schokolade werden die Aromen etwas dominiert. www.lebkuchen-mirus.de, Original Nürnberger Elisenlebkuchen, 100 g ca. 2,90 Euro Noten: Glasur: 1, Schokolade: 2</p>	<p>4. ARND ERBEL Glasur: Vom Bäcker, der zum „Tres Aromas“-Team gehört. Prächtiger Duft, weihnachtlich, klassisch, traditionell, feine Verläufe bei den Gewürzen, recht lange Zitrusnoten und Frischewirkung. Schokolade: Guter Duft und schnelle Entwicklung von den Schokoladennoten zum Gewürzstrauß, die Schokolade reichert an und überlagert nicht, üppig. www.arnderbel.de, Elisenlebkuchen, 100 g ab ca. 3,29 Euro Noten: Glasur: 2+, Schokolade: 2+</p>
<p>5. TEXTOR Glasur: Das Traditionsrezept der Familie Weber (lat. „Textor“) wird von der Bäckerei Philipp in Zirndorf westlich von Nürnberg realisiert. Schöner Duft, sehr klassisch ausgewogener, feiner Gewürzstrauß von großer Eleganz und Nachhaltigkeit. Schokolade: Die Aromen entwickeln sich erst langsam hinter einen guten Schokolade, dadurch im Endeffekt etwas weniger vielfältig. www.textor-genuss.de, Echter Elisenlebkuchen aus der Lebkuchenmanufaktur, 100 g ca. 3,10 Euro Noten: Glasur: 2+, Schokolade: 2</p>	<p>6. FRAUNHOLZ Glasur: Feste, fast zähe Masse, sehr hoher Nussanteil (45 Prozent) und kein Mehl, wenig Duft, dann aber enorme Gewürzwirkung, die auch in Richtung ätherischer Anteile und einem Hauch von Kräutern geht. Wirkt individuell und kostbar. Natur: Ähnlicher Charakter wie mit Glasur, wirkt aber nicht ganz so differenziert und vielfältig. www.fraunholz-lebkuchen.de, Elisenlebkuchen, 100 g ab ca. 1,98 Euro Noten: Glasur: 2+, Natur: 2</p>	<p>7. LEBKUCHEN SCHMIDT Natur: „Zunft-Elise“ genanntes Produkt mit schönem Duft nach Nüssen (31 Prozent) und Zitrusnoten, gutes, ausgewogenes Aromenspektrum von Gewürzen, Marzipan und Honig. Schokolade: „Schwarze Elisen“ genanntes Produkt mit einem einigermaßen ausgeglichenen Mix aus nachhaltiger Schokolade und einem im Kern typischen Gewürzstrauß. www.lebkuchen-schmidt.com, Zunft-Elisen, 100 g ca. 2,20 Euro Noten: Natur: 2, Schokolade: 2-</p>	<p>8. ECKSTEIN LEBKUCHEN Glasur: Duft nach dunklen Noten (Nelke), dann vorwiegend Nuss, wirkt individuell, aber nicht besonders komplex und schillernd, etwas trocken. Schokolade: Intensiver Schokoladenduft, gut, aber dominant und deshalb wenig Gewürzstrauß, am ehesten noch Zitrus- und Orangennoten. www.lebkuchen-eckstein.de, Elisen-Lebkuchen aus Nürnberg, 100 g ab ca. 2,15 Euro Noten: Glasur: 2, Schokolade: 2-</p>
<p>9. LEBKÜCHNEREI WOITINEK Glasur: Einerseits ein originelles Aromenspektrum mit leicht prominenten „dunklen“ Noten (Piment, Nelken), dann aber ein aufkommender, leicht fader Nebengeschmack, der die spät aufblühenden Gewürze etwas beeinträchtigt. Schokolade: Schöner Schoko-Duft, dominante Schokolade und wieder die leicht fade Nebennote, sehr süß. www.woitinek.de, Original Nürnberger Elisenlebkuchen, 100 g ab ca. 2,00 Euro Noten: Glasur: 2-, Schokolade: 3</p>	<p>10. SANTA CLAUS IN TOWN Glasur: Trotz der geringen Größe entfaltet sich ein annehmbarer Duft, am Gaumen viel Glasur, pfeffrig, leicht unausgewogener, nicht sehr natürlich wirkender Gewürzstrauß. Schokolade: Deutlich schwächer als mit Zuckerglasur wegen dominanter Schokolade, die hier die Aromen weitgehend überlagert, untypisches Gesamtbild. Erhältlich bei Netto, Nürnberger Mini-Elisen, 100 g ca. 1,15 Euro Noten: Glasur: 3, Schokolade: 4</p>	<p>11. HAEBERLEIN-METZGER Glasur: Sehr flache, trockene Lebkuchen, neutraler Beginn, kaum nennenswerte Lebkuchen-Noten, enttäuschend für ein Produkt aus einer so traditionsreichen Firma (gehört heute zur Lambertz-Gruppe) Schokolade: Bleibt am Gaumen lange neutral, dann blendet eine schwache Schokolade auf, kaum Lebkuchen-Anmutung, ebenfalls ein enttäuschendes Produkt Erhältlich bei Edeka, Nürnberger Elisen-Lebkuchen, 100 g ca. 1,68 Euro Noten: Glasur: 4, Schokolade: 4</p>	<p>12. FAVORINA Glasur: Hoher Glasuranteil, frühe Zitrusnoten, dann aber wenig Lebkuchen-Wirkung, sehr süß, hat sehr geringen Nussanteil und wirkt insgesamt eher künstlich. Schokolade: Schokolade dominiert das Geschmacksbild, Aroma eher flach, es entwickelt sich kaum Lebkuchen-Charakter, später etwas pfeffrig, banal und untypisch. Erhältlich bei Lidl, Feine Nürnberger Oblaten-Lebkuchen, 100 gr. ca. 0,60 Euro Noten: Glasur: 4, Schokolade: 4</p>

In der letzten Zeit häufen sich die Restaurants, Foodtrucks und Snackbars, die mit dem Ziel an die Arbeit gehen, jetzt endlich einmal Currywurst, Hamburger und Co. in vernünftiger Qualität anzubieten. Das klingt angesichts der oft schwachen Produkte in den großen Fastfood-Ketten wie ein vernünftiger Ansatz. Aber ist es wirklich dringend notwendig, typische Imbissstuben- und Fastfood-Gerichte nachzuahmen, oder begibt man sich vielleicht in einen Bereich, in dem man kulinarisch nicht wirklich gewinnen kann?

Herbert Brockel, 50, ist ein gestandener Sternekoch, der seit 20 Jahren in Ertstadt-Lechenich, südwestlich von Köln, das Restaurant „Husarenquartier“ betreibt. Seit dem Jahr 2000 wird er für seine Arbeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Brockel hat lange Jahre in einem Nebenraum des Hauses ein Bistro betrieben, ist aber vor einiger Zeit noch ein Stück weiter in Richtung Vereinfachung gegangen und hat den kleinen Raum mit den Stehtischen und den Hochstühlen in „Oskar's Feinstes Fast-

HIER SPRICHT DER GAST

VON JÜRGEN DOLLASE

Heiß, fettig und nicht ganz günstig

Bei „Oskar's Feinstes Fastfood“ in Ertstadt ist der Name Programm. Aber bringt es das wirklich?



food“ umgetauft. Das Angebot ist zerteilt. Einerseits gibt es Currywurst, Rostbratwurst und Burger, andererseits unter „Kleine Leckereien“ einige Gerichte, die ein wenig anspruchsvoller (und teurer) sind, wie etwa Wildbratwurst, Bolognese mit Pulpo und ein kleines Rinderfilet.

Der Gast beginnt mit der Currywurst „nach eigenem Rezept“ (4,30 Euro) plus einer „normalen“ Portion Pommes frites (2,20 Euro). Die Pommes frites lassen ahnen, dass Belgien nicht weit entfernt ist und die besten Qualitäten dem Koch be-

kannt sind. Sie sind gut, dick, mit einem erfreulich sauberen Geschmack und einer schönen Kruste. Bei der Currywurst fällt nicht besonders viel auf, was in diesem Falle aber keine gute Nachricht ist. Sie schmeckt mehr oder weniger normal, und das vor allem im Zusammenhang mit der Sauce. Die ist zwar milder und nicht so penetrant gewürzt, wie das oft der Fall ist, sorgt aber ebenfalls dafür, dass man bei der Wurst keine spezielle Qualität erkennen kann. Mit diesem Gericht ist „Oskar's“ nicht mehr als eine bessere Imbissstube.

Die nächste Probe gilt dem „Mini-Burger aus Wagyu-Fleisch“, „der teure“ genannt, mit „Zwiebel, Ketchup, Mayonnaise und eingelegter Gurke“ (7,50 Euro). Der kleine, eher dicke Burger mit der direkt erkennbar dicken Scheibe Fleisch sieht ohne weiteres appetitanregend aus. Und trotzdem: wenn man versucht, ein Stück mit einer Mischung aller Elemente abzubeißen, was nicht einfach ist, schmeckt man von dem Fleisch, das von einem der wichtigsten deutschen Händler für hochwertiges Fleisch stammt, quasi nichts. Das Problem haben die Fastfood-Ketten auch. Es schmeckt nicht schlecht, aber trotzdem ist die Konstruktion „Hamburger“ unsinnig. Als Hack schmeckt eben auch ein Wagyu-Beef erst einmal wie Hack und nicht wie ein à point gegartes Stück vom Grill. Da hat der Gast den Eindruck, als ob die Kopie von Fastfood es in diesen beiden Fällen einfach nicht bringt.

Die nächsten beiden Gerichte stammen aus der Abteilung der „Kleinen Leckereien“. Den Anfang machen „Scampi im Tempura-Teig auf Wakame-Salat

mit Sesam und Soja, asiatisch“ (10 Euro). Diese Zusammenstellung schmeckt und sieht aus wie eine vereinfachte Komposition aus der Restaurantküche des Meisters. Die Scampi (die mit ihrer typi-

Restaurant Hotel HUSARENQUARTIER Schloßstraße 10 50374 Ertstadt-Lechenich Tel. (02235) 50 96 Fax (02235) 69 11 43	
Mineralwasser 0,75l	5,50
Hefisse Getränke	2,50
Bier	2,20
Bier	2,50
Offener Wein	5,50
Küche	7,50
Currywurst/Pommes	6,50

schen, festen Textur eher an Garnelen erinnern) haben sinnvollerweise nur wenig Tempura abbekommen und schmecken gut – vor allem mit dem leicht süß-sauer gewürzten Wakamesalat in dünnen Streifen. Ein solches, auch preislich attraktives Gericht macht Sinn, weil man hier die Fähigkeiten der Küche spürt.

So etwas hatte der Gast dann auch vom „Kleinen Rinderfilet an Rotwein-Jus“ (10 Euro) erwartet, wird aber enttäuscht. Das Fleisch ist leicht übergart und erreicht die Qualitäten eines Sternerestaurants. Die Sauce verrät zwar einerseits ein etwas besseres Verständnis, ist aber auch nicht überzeugend. Mehr ist nicht auf dem Teller, der Preis ist also nicht günstig.

Es bleibt die Frage, warum viele Sterneköche kein preisgünstigeres Format finden, das wirklich überzeugt. Warum bieten sie nicht – statt sich an unnützen Fastfood-Konzepten abzuarbeiten – verkleinerte Gerichte aus ihrem „normalen“ Programm in verbilligter Form an? Auf Tapas verkürzt, aber ansonsten von deutlich besserer Qualität als ihre Currywurst- und Hamburger-Versuche? Was im „Oskar's“ gemacht wird, ist also keine echte Bereicherung. Da hätte Herbert Brockel sicher noch mehr zu bieten.

„Oskar's Feinstes Fastfood“ im Restaurant „Husarenquartier“, Schloßstraße 10, 50374 Ertstadt-Lechenich. Telefon 02235 5096, www.husarenquartier.de, info@husarenquartier.de. Küche Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 15, 18 bis 24 Uhr.

MACHT POTENTIAL

BESTEIGT KLÖCKNER DEN THRON VON MERKEL?

In neue Richtungen denken
Das Magazin für ungezähmte Gedanken.
Mit Essays, Reportagen und Bildern,
die den Horizont erweitern.
Jeden Monat neu am Kiosk oder
unter shop.cicero.de probelesen.



Cicero

ANDERS ALS SIE DENKEN

Illustrationen: Ausgabe 10/15: Marco Wagner
Ausgabe 11/15: Jani Bonnike, Ausgabe 10/15: ok.gj