



Weihnachtsstimmung im August Lebkuchen-Backstart im Fichtelgebirge

Fichtelberg/München, 24. August 2018. Der Countdown läuft: In vier Monaten ist Weihnachten. Während andernorts noch der Eisverkauf Hochkonjunktur hat, startet im [Fichtelgebirge](#) bereits jetzt die offizielle Lebkuchenzeit. Damit die Regale rechtzeitig wieder mit dem süßen „Exportschlager“ gefüllt sind, legen die traditionellen Lebkuchenmanufakturen Leupold, Hatzel und Rosner im August mit der Produktion los. Dabei überrascht die Lebkuchenregion nicht nur mit ausgefallenen Kreationen und deftigen Alternativen, sondern lädt Interessierte auch zum Mitmachen in die Backstuben ein.



Copyright: Lebkuchenmanufaktur Rosner in Waldsassen

Traditionshandwerk zum Schlemmen und Mitmachen

In den Familienbetrieben in Arzberg und Selb sowie in der Manufaktur Leupold in Weißenstadt werden seit über 100 Jahren die geheimen Rezepturen gehütet und immer wieder neue Kreationen entwickelt. Auch in der bereits 1928 von Lorenz Hatzel gegründeten [Lebkuchen-Konditorei Hatzel](#) in Selb werden in mittlerweile dritter Generation die eigenen Lebkuchen nach altem Familienrezept und in reiner Handarbeit hergestellt. In der [Lebkuchenmanufaktur Rosner](#) in Waldsassen werfen angemeldete Gruppen bei der Herstellung des beliebten Weihnachtsgebäcks einen Blick hinter die Kulissen des Traditionsbetriebes. Bei einer Tasse Kaffee und kleinen Kostproben, schauen die Teilnehmer den Profis über die Schulter, während sie ihre begehrten Qualitätslebkuchen produzieren.

Süß oder salzig?

Mit Schokoladenglasur, Zuckerguss oder naturbelassen – so kennen die meisten das würzige Gebäck. Die typische Küche im Fichtelgebirge zeigt aber genussvoll, dass der Lebkuchen noch viel mehr kann: [Leupold Lebkuchen Manufaktur](#) in Weißenstadt stellt nicht nur seit über 100 Jahren die international bekannten Lebkuchen-Klassiker her, auch der würzige Soßenkuchen für die traditionell fränkische Sauerbratensoße entstammt einer alten Familien-Rezeptur und verleiht dem Braten seinen unverkennbaren Geschmack. Bei einer Gruppenverkostung, wahlweise in Kombination mit einem informativen Vortrag rund um die Anfänge, Entwicklung und Produktionsschritte der Lebkuchen, tauchen Interessierte mit allen Sinnen in die Geschichte des Weihnachtsgebäcks ein. Nähere Informationen gibt es unter +49 (0) 9253890 oder pema@pema.de.

Rezept für original fränkische Lebkuchensoße zu Wild, Rinder- oder Ochsenbrust

Zutaten:

1 Liter Fleischbrühe
2-3 Lorbeerblätter
4-5 Wacholderbeeren
125 ml Essig
3 EL Zucker
1 Schuss Rotwein
1 Stück Soßenkuchen
Wahlweise Zwiebel und Karotten

Zubereitung:

Das Fleisch etwa zwei bis drei Tage vorher mit Essig, Lorbeer und Wacholder beizen. Den Sud mit Zwiebeln, Karotten und anderem Wurzelwerk würzen und unter Zugabe von Lorbeer und Wacholder nach Geschmack reduzieren. Fleisch mit ein wenig Beize behutsam schmoren lassen, bei Bedarf ab und zu etwas Beize nachgeben. Den Soßenkuchen klein schneiden, in Rotwein einweichen und an den Sud geben. Alles durch ein Sieb passieren, die Soße nochmals aufkochen lassen und mit etwas Zucker abschmecken.

Weitere Informationen gibt es bei der Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V. unter +49 (0) 9272-96903-0 oder auf www.tz-fichtelgebirge.de. Weitere News, Bilder und Videos auf [Facebook](#) und [Twitter](#).

Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Pressetexte im Online Media-Center unter www.piroth-kommunikation.com.

Über die Ferienregion Fichtelgebirge

Die Ferienregion Fichtelgebirge liegt in Oberfranken / Nordbayern und reicht von Bayreuth im Westen bis zur tschechischen Grenze im Osten, im Norden bis nach Hof und im Süden bis nach Waldsassen in die nördliche Oberpfalz. Das wald- und gesteinsreiche Fichtelgebirge erhebt sich hufeisenförmig auf bis zu 1.000 Meter und gilt als eine der schneesichersten Landschaften Deutschlands. Der Ochsenkopf lockt ganzjährig Urlauber in das beliebte Natur- und Aktivgebiet. Entlang des Fränkischen Gebirgswanderwegs sowie dem Mainradweg erstreckt sich die unberührte Natur und Felsenlandschaft des Geoparks Bayern-Böhmen. Kulturliebhabern ist die Region insbesondere durch die jährlich stattfindenden Wagner- und Luisenburg-Festspiele bekannt. Genussreisende werden verwöhnt mit lokalen Speisen wie Sauerbraten mit Lebkuchensoße oder mit Kräuterspezialitäten von den Partnern des „Essbaren Fichtelgebirges“. Entlang der Porzellanstraße geben renommierte Hersteller wie Rosenthal und Hutschenreuther sowie das staatliche Museum für Porzellan, das „Porzellanikon“, Einblicke in die lange Tradition der Porzellanherstellung und bieten hochwertiges Porzellan im Direktverkauf. www.tz-fichtelgebirge.de

Kontakt

Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Ferdinand Reb
Gablونzer Straße 11
D-95686 Fichtelberg
Tel +49-(0)9272-96903 0
Fax +49-(0)9272-96903 6
Ferdinand.reb@tz-fichtelgebirge.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Melanie Mügler
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel +49-(0)89-55 26 78 90
media@piroth-kommunikation.com
