

Süßes gezielt verfeinert

Vor allem den klassischen Mix aus braunen, weißen und schwarzen Elisen-Lebkuchen serviert Dieter Feder- schmidt in der Bes- semerstraße. „Leb- kuchen & Allerlei“ heißt der Name des Ladens, den Feder- schmidt zusammen mit seinem langjähri- gen Kompagnon Uwe Felch betreibt.

Mit viel Liebe für das Detail haben die beiden das 106 Jahre alte „Steffer- les Haus“ renoviert. Zuletzt wurde der ehrwürdige Bäcker- laden der Familie Felch umgestaltet. Hinter der grünen Geschäftsfassade sind Tresen und Re- gale in einem mo- dernen und zugleich rustikalen Stil einge- baut worden.

Bei ihren „Nü- back“-Lebkuchen setzen Feder- schmidt und Felch auf eigene Rezepte, die auf Felch'sche Familientradition ba- sieren, aber gezielt verfeinert wurden (*siehe auch Bericht auf Seite 7*).

js/Foto: Matejka