

# Lebkuchen-Verführungen aus dem Dampf-Backofen

**NÜRNBERG** Brötchen und Brot holt man sich neuerdings aus dem Fertig-Back-Shop und Gebäck aus dem Supermarkt. Wer so handelt, dem entgeht auf jeden Fall eines: der Genuss. Es geht doch nichts über ein ofenfrisches Landbrot oder einen in Handarbeit hergestellten Lebkuchen. Bei „Lebkuchen & Allerlei“ in der Bessemerstraße 18 gibt es sie noch, die original Nürnberger Elisen-Lebkuchen, hergestellt nach uralten Rezepten.

Der kleine Laden dürfte alteingesessenen Nürnbergern vielleicht noch als „Steffal-

Bei Uwe Felch gibt's uralte Rezepte, edle Zutaten und viel Handarbeit

haus“ bekannt sein. „Es ist das letzte alte Haus in Herrnhütte“, so Besitzer Uwe Felch (56). Seine Großeltern und Eltern führten in diesem Haus bis Ende der 1970er Jahre eine Bäckerei. Uwe Felch selbst hat bei seinem Vater das Bäckerhandwerk erlernt, „später aber studiert und arbeitet nun als Ingenieur der Lebensmitteltechnik.“

„Lange Jahre war das Ge-

bäude, das im Krieg zur Hälfte zerstört wurde, leer“, erzählt Felch. Bis er und sein Jugendfreund Dieter Federschmidt die Idee hatten, sich etwas zu suchen, „um im Alter auch noch was zu tun zu haben“, sagt dieser lachend. Die gemeinsame Leidenschaft für Lebkuchen und das leerstehende Anwesen brachten die beiden Männer schließlich vor rund fünf Jahren auf die

Idee für „Lebkuchen & Allerlei“. Der ehemalige Verkaufsraum wurde liebevoll renoviert, die beiden trugen – und tragen immer noch – alte Lebkuchenrezepte zusammen, die Uwe Felch höchstpersönlich verfeinert.

Dieter Federschmidt als gelernter Lebensmittelkaufmann ist im Laden „Mädchen für alles“, wie er sagt. „Wir lassen die Lebkuchen in kleinen Mengen backen und sofort ofenfrisch verpacken“, erklärt der 59-Jährige. Dass die beiden auf Qualität achten, ist für sie selbstverständlich. „Wir verwenden nur beste Zutaten wie frisch gemahlene, geröstete Nüsse und hochwertig kandierte Früchte“, so Federschmidt. „Trotzdem muss es nicht teuer sein, fünf Lebkuchen – natur, mit Glasur oder Schokoladen-Überzug – kosten bei uns nur fünf Euro!“

Auch Früchtebrot, Domino-Steine und Konfekt sowie ausgesuchte Frankenweine gehören zum Sortiment. „Uns liegt am Herzen, den Menschen auch zu zeigen, wie früher gebacken wurde, daher können Interessierte bei uns auch anschauen, wie so eine historische Backstube aussieht“, erklärt Uwe Felch.

Hinter dem Verkaufsraum beginnt die Zeitreise im traditionellen Ladenzimmer und führt weiter über den Schürraum (Felch: „In der Badewanne hab ich als Kind noch drin gebadet, weil's immer so schön warm hier war.“), den Köhlkeller bis hin zur Backstube. Dort steht noch der ori-



Lebküchener Dieter Federschmidt präsentiert seine Leckereien vor dem alten „Steffalshaus“.

ginal Dampfbackofen aus dem Jahr 1925, wo der Meister täglich 100 Brote und 600 Brötchen gebacken hat.

In nächster Zeit wollen Felch und Federschmidt in der Traditionsbäckerei eine Schau-Lebkücherei einrichten. Dann kann man ihnen beim Zubereiten und Backen der Nürnberger Spezialitäten sogar über die Schulter schauen.

„Da kriegt man doch einen ganz anderen Bezug zum Lebensmittel, als wenn ich anonym im Supermarkt kaufe“, sagt Felch, der es sich zum Ziel gesetzt hat, traditionelle Nürnberger Gebäcke und Feste, die in Vergessenheit geraten sind, wieder aufleben zu lassen. Langweilig wird's den beiden im Alter sicherlich nicht! **H. Schmelzer**

Lebkücherei „Lebkuchen & Allerlei“, Bessemerstraße 18, 90411 Nürnberg; © 0911/ 51 22 01. Öffnungszeiten: bis Ende Februar freitags von 9 bis 18 Uhr und samstags von 9 bis 13 Uhr. Öffnungszeiten der historischen Bäckerei: bis Ende März jeden Freitag von 9 bis 18 Uhr - um Anmeldung wird gebeten.



Nach uralten Rezepten, mit feinsten Zutaten und in Handarbeit stellt Lebküchener Federschmidt hier seine köstlichen Nürnberger Elisenlebkuchen her. Fotos (2): bp