



## **Deutsche verzehren durchschnittlich 840 Gramm Lebkuchen, Printen und Co. im Jahr**

### **Bahlsen: deutsches Weihnachtsgebäck im Ausland immer beliebter**

Hannover, 16.11.2014 – Die Adventszeit steht vor der Tür und damit auch der Genuss von Lebkuchen, Printen und Honigkuchen. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen von diesen Leckereien liegt seit mehreren Jahren stabil bei ca. 840 Gramm pro Jahr. Dies meldet der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI). Im Jahr 2013 produzierten die deutschen Hersteller rund 76.585 Tonnen dieser Erzeugnisse.

### **Bahlsen seit 125 Jahren im Weihnachtsgeschäft**

Seit seinen Anfängen vor 125 Jahren ist Bahlsen im Saisongeschäft aktiv, wobei früher neben Weihnachten auch Ostern dazu gehörte. Das erste Produkt war die „Tannenbaum-Mischung“. 1960 brachte Bahlsen dann ein gefülltes Lebkuchenherz auf den Markt und sollte eigentlich „Kora“, das Herz, heißen. Da aber der Name schon vergeben war, wurde kurzerhand ein „A“ davor gesetzt. „Akora“ ist heute das erfolgreichste und beliebteste Weihnachtsprodukt bei Bahlsen.

Auch im Ausland erfreuen sich die in Deutschland hergestellten Traditionsprodukte großer Beliebtheit. Rund 13.000 Tonnen (17 %) wurden 2013 exportiert, vor allem in die Nachbarstaaten der Europäischen Union, aber auch in die USA, die Schweiz, nach Kanada und Australien.

### **Die Britten mögen es „heimelig“ - mit Lebkuchen**

Vor allem in Großbritannien ist das deutsche Weihnachtsfest seit einigen Jahren groß im Kommen. Verbraucher im Vereinigten Königreich sind grade vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise auf der Suche nach Behaglichkeit

und Rückzugsorten mit Familie und Freunden. Die britische Presse spricht vom deutschen „heimelig“. Vor allem jüngere Leute trinken Glühwein und essen dazu Lebkuchen. In Birmingham gibt es den größten traditionellen Weihnachtsmarkt außerhalb von Deutschland und Österreich. Und dort werden auch Spekulatius und Lebkuchen von Bahlsen angeboten. Ein weiterer wichtiger Markt für Weihnachtsgebäck sieht Bahlsen in den USA. Auch hier erfreut sich „German christmas“ zunehmender Beliebtheit.

### **Klöster erfanden den Lebkuchen**

In fränkischen Klöstern nahm die traditionsreiche Geschichte des Lebkuchens ihren Anfang: Abgeschirmt von der Öffentlichkeit wurde nach streng geheim gehaltenen Rezepturen und unter Beimengen von erlesenen Zutaten der „Lebkuchen“ geboren. Es waren auch die Nonnen und Mönche, die im Mittelalter erstmals die „hostia oblata“ – das geweihte Messopfer – als Unterlage für den Lebkuchenteig nutzten. Von Generation zu Generation überliefert, werden die Rezepturen für Oblaten-Lebkuchen bis heute in der Lebkücherei angewandt. Das älteste, schriftlich überlieferte Lebkuchen-Rezept stammt aus dem 16. Jahrhundert.

Noch heute bildet die Oblate den „Unterbau“ für die feine Leckerei. Ihren intensiven Geschmack erhalten die Oblaten-Lebkuchen durch edle Gewürze aus aller Welt: Anis aus Ägypten, Nelken aus Madagaskar, Ingwer und Kardamom aus Indien, Muskatblüten aus Sumatra, Piment aus Mexiko und Zimt aus Sri Lanka veredeln das feine Backwerk zu einer besonderen Spezialität.