

Traditionshaus Schmidt startet in die Lebkuchensaison:

„Lebkuchen des Jahres“ mit Rum-Rosine-Haselnuss



Mit dem Herzen dabei.

Nürnberg, im September 2024: Pünktlich zum Start der diesjährigen Lebkuchensaison bringt der Nürnberger TraditionsHersteller Schmidt den „Lebkuchen des Jahres“ auf den Markt: den „Elisen-Schatz“ mit hochwertigen Rum-Rosinen und Haselnuss – eine Sorte, die es so noch nie zuvor gab.

Seit 2010 zeigen die Schmidt-Bäckermeister mit dem „Lebkuchen des Jahres“, wie perfekt sich Tradition, Handwerkskunst und Innovationsgeist ergänzen können. Der „Elisen-Schatz“, der in der hauseigenen Versuchsbackstube seit der ersten Idee rund zwei Jahre perfektioniert wurde, enthält mit 29 Prozent einen extra hohen Haselnussanteil und kommt ganz ohne Mehl in der Masse aus. Die verwendeten Sultaninen werden zehn Tage in echtem Jamaika-Rum eingelegt, kräftiger Cassia-Zimt und Honig runden das außergewöhnliche Rezept ab. Zum Schluss wird der Lebkuchen mit besonders viel Vollmilchschokolade sowie dunklen Dekorstreifen aus Bitterkuvertüre (mit 70% Kakaoanteil) überzogen. Der „Elisen-Schatz“ ist ab sofort für 10,90 Euro pro 290-Gramm-Packung erhältlich. Traditionell eröffnet Schmidt am ersten Samstag im September die Lebkuchensaison in Nürnberg am Hauptmarkt sowie am Firmensitz in der Zollhausstraße.

Lebkuchen-Schmidt beschäftigt bis zu 1300 Mitarbeiter und ist seit dem vergangenen Jahr der erste Lebkuchen-Hersteller überhaupt, der mit dem anspruchsvollen ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert wurde. Mit diesem Zertifikat wird die kontinuierliche Nachhaltigkeits-Strategie von Schmidt offiziell anerkannt. Dazu gehören unter anderem der ausschließliche Einsatz von Strom aus regenerativen Energien, die Verwendung von Fairtrade-Kakaobohnen für alle Schokoladenprodukte, der klimafreundliche Versand sämtlicher Pakete oder das firmeneigene Engagement für Bienen.

Bei Rückfragen: Andreas Hock, Telefon 0911/8966-268, Mail: andreas-hock@lebkuchen-schmidt.com