

Blogs

eat'n drink



Knusper knusper Knäuschen – Der zentral+ Lebkuchen-Test

22.11.2013, 15:05

Lebkuchen ist nicht gleich Lebkuchen. Dies stellte zentral+ schon bei den Vorbereitungen zum Lebkuchen-Test fest. Wo Zuger Bäckereien nur den bekannten «Samichlaus Lebkuchen», verziert mit unterschiedlichen Motiven aus Zuckerguss, verkaufen, verwöhnen Luzerner Bäckereien ihre Kundschaft zusätzlich mit dem Luzerner Lebkuchen. In einer runden Springform gebacken und mit Birnenhonig verfeinert, sieht die Luzerner Spezialität aus wie ein richtiger Kuchen. Gessen wird er mit Butter oder Schlagrahm.

♥ [Unterstützen Sie zentral+](#)

Doch wo bekommt man den besten Luzerner Lebkuchen? zentral+ wollte es genau wissen und holte sich für das Znüni sieben Lebkuchen aus verschiedenen Bäckereien der Stadt Luzern. Getestet wurden die Lebkuchen der Bäckerei Rüthemann, der Bäckerei Sutter und der Bäckerei Koch. Auch die grösseren Bäckereien, wie die Confiserie Bachmann, die Bäckerei Heini, die Bäckerei Macchi und die Bäckerei Hug haben sich unserem Lebkuchen-Test gestellt.

Die sieben Testpersonen merkten bereits nach wenigen Bissen, dass dieser Test nicht einfach würde. Die stark duftenden und mehr oder weniger intensiv herausstechenden Lebkuchengewürze forderten die Geruchs- und Geschmacksnerven heraus. Für Aussehen, Geschmack, Konsistenz, Geruch und Menge wurden Noten von eins bis fünf verteilt. Doch welcher Luzerner Lebkuchen hat wirklich überzeugt?

Platz 7 – Der Klebrige



Der Lebkuchen der Bäckerei Heini enttäuscht uns: Die Glasur bleibt beim Öffnen an der Plastikverpackung kleben und verunmöglicht ein schönes Präsentieren. Zudem sieht sie aus wie angebrannt. Aussen klebrig, innen «bröselig» und viel zu herb in seinem Geschmack belegt er den siebten und damit letzten Platz.

Gesamtnote: 2.52

Für 8.50 Franken bekommt man bei unserem Letztplatzierten 480 Gramm Luzerner Lebkuchen.
Kosten pro 100 Gramm: 1.80 Franken

Platz 6 – Der Würzige & Teure



Er sieht aus wie der traditionelle Lebkuchen, schmeckt aber nicht ganz so. Zu stark gewürzt und pfeffrig ist der Lebkuchen der Bäckerei Sutter. Mit seiner speziellen und intensiven Geschmacksnote kann er uns nicht überzeugen und schafft es als teuerster Lebkuchen im Test nur auf Platz 6.

Gesamtnote: 2.61

Mit 370 Gramm für 8.80 Franken ist er der teuerste der getesteten Luzerner Lebkuchen.

Kosten pro 100 Gramm: 2.40 Franken



Platz 5 – Der Süsse

Eher enttäuschend ist auch der Luzerner Lebkuchen der Bäckerei Rüthemann. Viel zu süss in seinem Aroma und geschmacklich schwer zu erkennen, dass der glasierte Kuchen ein Lebkuchen sein soll, klassiert er sich bei uns auf Platz 5. Mit einem zweiten Stück sollte bei dieser Kuchengrösse nicht gerechnet werden.

Gesamtnote: 2.85

Für 6.50 Franken bekommt man 400 Gramm von dem kleinen und süssen Luzerner Lebkuchen.

Kosten pro 100 Gramm: 1.60 Franken



Platz 4 – Der Trockene

Geschmacklich vielfältig ist unser Viertplatzierte: Mit seinem etwas undefinierbaren, lakritze- und nelkenartigen Aroma überzeugt der eher trockene Luzerner Lebkuchen der Bäckerei Hug unsere Testpersonen nicht ganz und schafft es somit ins Mittelfeld.

Gesamtnote: 3.31

6.90 Franken gibt man in der Bäckerei Hug für 300 Gramm Luzerner Lebkuchen aus.

Kosten pro 100 Gramm: 2.30 Franken



Platz 3 – Der Luftige

Zwar gibt es bei unserem Drittplatzierten Punkteabzug für die Konsistenz, denn bereits beim Schneiden bröseln der Luzerner Lebkuchen der Bäckerei Macchi auseinander. Doch sein mildes und nicht zu süsses Aroma kommt an. Der luftige Lebkuchen schmeckt wie soeben frisch zubereitet und erreicht damit Platz 3. Kleiner dürfte er allerdings nicht sein.

Gesamtnote: 3.42

Klein aber oho, bei der Bäckerei Macchi bekommt man 320 Gramm Luzerner Lebkuchen für 5.50 Franken.

Kosten Pro 100 Gramm 1.80 Franken



Platz 2 – Der Buttrige & Günstige

Eher brotartig in Geschmack und Aussehen ist der Luzerner Lebkuchen der Bäckerei Koch. An Butter wurde bei diesem Lebkuchen nicht gespart. Mit seinem ausgewogenen Aroma schafft es der leicht feuchte und zarte Lebkuchen aber in die Top zwei unseres Tests.

Gesamtnote: 3.54

Mit 500 Gramm für 6.80 Franken ist er der Günstigste von unseren getesteten Lebkuchen.

Kosten pro 100 Gramm: 1.40 Franken



Platz 1 – And the winner is: Der Fruchtige

So stellt sich die zentral+ einen Lebkuchen vor: Das Gebäck aus der Confiserie Bachmann sieht nicht nur aus wie Lebkuchen, sondern schmeckt auch so. Mit seinem fruchtigen und ausgewogenen Geschmack überzeugt er. Ein Stückchen Butter rundet das Erlebnis ab.

Gesamtnote: 3.94

Für 6.90 Franken kommt man in den Genuss von 340 Gramm Luzerner Lebkuchen bei der Confiserie Bachmann.

Kosten pro 100 Gramm: 1.90 Franken