

Aus den Blogs

Knusper knusper Knäuschen – Der zentral+ Lebkuchen-Test



eat'n drink Blog

Wo bekommt man den besten Lebkuchen? zentral+ hat den Test gemacht. Wer ist der Gewinner?

Lebkuchen ist nicht gleich Lebkuchen. Dies stellte zentral+ schon bei den Vorbereitungen zum 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. Gekostet wird er mit Butter oder Schlagrahm.

Doch wo bekommt man den besten Luzerner Lebkuchen? zentral+ holte sich für das Znüni sieben Lebkuchen aus verschiedenen Bäckereien der Stadt Luzern. Getestet wurden die Lebkuchen der Bäckerei Rüttemann, der Bäckerei Sutter, der Bäckerei Koch, der Confiserie Bachmann, der Bäckerei Heini, der Bäckerei Macchi und der Bäckerei Hug.

Die sieben Testpersonen von zentral+ merkten bereits nach wenigen Bissen, dass es 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.

Platz 3 – Der Luftige

Punkteabzug gibt es für die Konsistenz, denn 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 frisch zubereitet. Kleiner dürfte er allerdings nicht sein.

Gesamtnote: 3.42

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

Kosten pro 100 Gramm: 1.40 Franken

Platz 1 – And the winner is: Der Fruchtige

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

Kosten pro 100 Gramm: 1.90 Franken

Die gesamte Rangliste finden Sie unter
www.zentralplus.ch/+z670q

Autorin: [Sarah Leonhardt](#)