



Galerieleiterin Anjolie Chaubal und Kuratorin Jessica Windmaißer-Scherbl (von links) packen bei der Lebkuchenverkostung selbst mit an. Fotos: Simon Rothfischer

# Von klassisch bis Dubai-Style

Eine Ausstellung für alle Sinne: Cordonhaus organisiert Lebkuchenverkostung

**Cham. (ros)** Ein wahres Zuckerl haben sich Anjolie Chaubal und Jessica Windmaißer-Scherbl für ihre Lebkuchenausstellung im Cordonhaus überlegt: Am Freitagnachmittag konnten Besucher in der Chamer Galerie nicht nur Exponate bestaunen, sondern auch selbst probieren. Fünf Lebkuchenbäcker aus Cham und der Region boten ihre Produkte zum Verkosten an. Darunter Klassiker wie der Elisenlebkuchen oder der Chamer Kampl, aber auch Neukreationen mit Pistazie oder Himbeer-Raffaello-Kokos.

„Ich finde die Verkostung eine schöne Ergänzung zwischen Weihnachtsmarkt und Cordonhaus“, sagt Galerieleiterin Chaubal. Die Ausstellungsbesucher könnten so nicht nur „die Geschichte des Lebkuchens lesen, sondern sich auch durchprobieren“. Wichtig war ihr Regionalität. Deswegen habe man zunächst bei den Chamer Bäckereien angefragt, sagte Chaubal.

Zwei – die Bäckereien Kollmer und Schäfer – haben schließlich zugesagt. Auch Melanie Rauscher von der Klostermühle Altenmarkt stellte ihre Lebkuchen vor. Ebenfalls aus der Region, aber nicht aus Cham, kommen die beiden anderen Lebkuchenproduzenten: Neben dem Verein Bavaria Bohemia aus Schönesee konnte Ausstellungsorganisatorin Jessica Windmaißer-Scherbl auch die Lebkuchenmanufaktur Rosner aus Waldsassen als Teilnehmer gewinnen. „Das ist zwar eine große Manufaktur, bietet aber geschmacklich einen Überraschungsmoment im Vergleich zu anderen Herstellern in der Größenordnung“, findet sie.

## Chamer Bäckerei springt auf den Dubai-Trend auf

Für die Andrea Kollmer stellte für gleichnamige Bäckerei ihre Lebkuchen vor. Überwiegend backe sie die Lebkuchen für das Geschäft. 150 bis 200 Elisenlebkuchen seien das pro Tag in der Vorweihnachtszeit. Die gibt es klassisch mit Nüssen und Schokoglasur, aber auch passend zum im Dubai-Trend mit Pistaziencremefüllung. „Da kommt zurzeit keiner drum rum“, sagt sie.

Letztere machen auch bei der Verkostung den klassischen Sorten Konkurrenz: Zwar schmecken ihm die traditionellen Elisenlebkuchen



Lebkuchen mit Pistaziencremefüllung gibt es bei der Bäckerei Kollmer.



Andrea Kollmer.



Melanie Rauscher.



Anne Gierlach und Kamila Spichtinger.

nach wie vor am besten, sagt ein Besucher. „Aber Pistazie im Lebkuchen schmeckt mir schon, das habe ich so noch nicht gehabt“, sagt er.

Bei ihren Lebkuchen richte sich Kollmer nach dem Rezept ihres Schwiegervaters. Ihr Tipp für gelungene, selbst gemachte Lebkuchen: Gute Zutaten, den Teig ausreichend ruhen lassen und beim Aufstreichen auf die Oblate nicht zu sparsam sein. „Eine große Kuppel macht den ganzen Lebkuchen saftig“, sagt sie.

Auch bei Melanie Rauscher von der Klostermühle spielen die Zutaten eine entscheidende Rolle. Regional ist das Stichwort. „Deswegen bin ich gar nicht auf die Idee gekommen, einen Pistazienlebkuchen

zu machen“, erzählt sie. Der Renner im Hofladen sei seit der Eröffnung vor über 20 Jahren ihr Kartoffellebkuchen.

## Sind Kartoffellebkuchen der heimliche Renner?

„Wir mischen durchgepresste Kartoffel in den Teig, das macht den ganzen Lebkuchen recht saftig“, sagt Rauscher. Je nach Nachfrage stehe sie schonmal zwei Mal pro Woche für ihre Kartoffellebkuchen in der Küche. Das Rezept habe sie „vor vielen Jahren entdeckt“ und angepasst. Mittlerweile stellt sie ihr Lebkuchenrezept auch in Kochkursen vor. „Ein Kartoffellebkuchen – das passt zu uns Oberpfälzern“,

sagt sie. „Perfekt gepasst“ habe die Lebkuchenausstellung samt Verkostung auch für Anne Gierlach und Kamila Spichtinger vom Verein Bavaria Bohemia aus dem Landkreis Schwandorf. Für Außenstehende sind es nur Elisenlebkuchen sind, für Gierlach ein „Medium der Völkerverständigung“. Der Verein setzt sich aktiv mit verschiedenen Veranstaltungen für die deutsch-tschechische Zusammenarbeit ein. Auch mit einem gemeinsamen Weihnachtsmarkt. Für die Premiere im Jahr 2006 buken Frauen aus Deutschland und Tschechien gemeinsam Lebkuchen. Inzwischen wurde daraus eine Tradition – und Freundschaft.

Für Galerieleiterin Chaubal Grund genug, den Verein für die Lebkuchenverkostung nach Cham zu holen. Nach gut zwei Wochen Ausstellung fällt ihr Zwischenfazit durchweg positiv aus: „Die Leute sind total begeistert“, sagt sie. Doch mehr könnten es immer sein.

## Info

Die Lebkuchenausstellung im Cordonhaus läuft noch bis Montag, 6. Januar 2025. Sie ist kostenlos und von Mittwoch bis Sonntag sowie an Feiertagen von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Donnerstags von 14 bis 19 Uhr. Am Mittwoch, 11. Dezember, ab 15 Uhr, können Kinder ab fünf Jahren Lebkuchen „weihnachtlich verzieren“. Eine Anmeldung dazu ist nötig, per E-Mail an [cordonhaus@cham.de](mailto:cordonhaus@cham.de) oder unter 09971/8579-42. Die Teilnahmegebühr beträgt fünf Euro.