

Die süße Liebe der Saison

Es war einmal in grauer Vorzeit. Da hatte ich beruflich in Nürnberg zu tun. Da verliebte ich mich aufs Feinste – in ebensolche Lebkuchen. Diese Liebe währet immer noch und immer nur eine Weihnachtssaison lang. Dann müssen Lebkuchen her! Als leibhaftiger Lebkuchenmann lernt man im Laufe der Jahre erhebliche Unterschiede in Qualität und Geschmack kennen. Im Supermarkt mache ich inzwischen um die kleinen Oblatenlebkuchen, diese Nicht-Nürnberger, diese Plagiate, einen großen Bogen. Und von den echten Nürnbergern kommen auch nur feinste Elisen-Lebkuchen in Frage, also die mit mindestens 25 Prozent Anteil Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln und maximal zehn Prozent Mehl. Dieser Tage erstehe ich im Großenbaumer SB-Warenhaus (zugegeben: leicht irritiert) hübsche 100-Gramm-Gold-Elisen. Daheim stelle ich fest, dass meine Gold-Elisen, geschmackvoll angetan mit Mandelschmuck oder Schoko-Überzug, nicht nur dem Auge, sondern auch der Zunge gefallen – echte Nürnberger „Spitzenqualität aus Tradition seit 1615“. Sie könnten meine süße Liebe der Saison werden, wären da nicht diese Lücken im Regal! Da müssen noch Nebenbuhler aktiv sein...