

Traditionsreiche Kreationen für Weihnachten

Ihre Stollen und Lebkuchen sind die besten: Drei Konditoren wurden vom Landesinnungsverband ausgezeichnet

Von Alexandra Seemüller

Gauting/Seefeld ■ Zimt, Mandeln, Nelken und Vanille - in den Backstuben der Konditoren duftet es nicht erst zur Adventszeit nach frischem Stollen und feinerwürzigen Elisenlebkuchen. Wer eine der begehrten Auszeichnungen des Landesinnungsverbandes der bayerischen Konditoren in seinem Betrieb ausstellen möchte, muss sich bereits Ende August ans Werk machen.

Im November hielten dann auch drei Konditoreien aus Gauting, Stockdorf und Seefeld die Früchte ihrer Arbeit in Händen: die Urkunde „geprüfte Konditorenqualität“ in Gold für ihre Stollen- und Lebkuchen.

Seltener Walnussstollen

Die Konditorei Mäser-Luksch in Gauting erhielt fünfmal Gold für den Mandel- und Christstollen sowie für drei verschiedene Elisenlebkuchenrezepte. Der 32-jährige Konditormeister Ralf Mäser und seine 31-jährige Frau Sonja Mäser-Luksch, die ebenfalls Konditormeisterin ist, sind seit sechseinhalb Jahren in Gauting. Am Wettbewerb haben sie jedoch das erste Mal teilgenommen. „Bei unseren Kunden sind wir mehr für unsere Pralinen und Tortenkuchen bekannt“, sagt Mäser, der sich über die Anerkennung der Innung sehr freut.

Auch die Konditorei Harter in Stockdorf ist ein Familienbetrieb. Das Geschäft besteht seit 1905 und wird bereits in der vierten Generation fortgeführt: der Sohn Ludwig ist Lehrling in den



Georg Schmidt aus Seefeld (oben), Ludwig Harter (rechts oben), der die Stockdorfer Konditorei Harter führt, und Ralf Mäser (rechts unten), Chef der Gautinger Konditorei Mäser-Luksch wurden vom Landesinnungsverband der Konditoren für ihre Lebkuchen und Stollen ausgezeichnet.

Fotos: Treybal (2), Fuchs

Backstuben seiner Eltern. Der feine Konditorstollen, der Mandelstollen, die Elisenlebkuchen und die Walnusslebkuchen wurden bereits zum dritten Mal in Folge mit Gold prämiert. Der Walnussstollen schmecke ihm besonders gut, erklärt der 43-jährige Konditormeister Ludwig Harter, aber den gebe es selten- wegen der teureren Zutaten.

Der Konditor Georg Schmidt ist seit 1987 in Seefeld. Er nahm bereits zum achten Mal teil und erhielt fortlaufend jeweils Gold für den Seefeldler Christstollen, den Mandelstollen und die Man-

deleisenlebkuchen. In der Konditorei werden Rohmaterialien aus der Initiative „Starnberger Land“ verarbeitet.

Bereits im Sommer haben die Meister aus frischen Zutaten ihre Stollenkreationen und verschiedene Sorten Elisenlebkuchen gebacken und an die Konditoreninnung verschickt. Ausgepackt, portioniert und mit Nummern versehen, liegen die Proben dann vor der Prüfungskommission, die sich aus drei Konditormeistern aus Bayreuth und München zusammensetzt. Bewertet werden Aussehen, Anschnitt, Geruch



und Geschmack (doppelte Bewertung). Geprüft wird aber auch, ob die von der Innung aufgestellten handwerklichen Leitsätze eingehalten wurden. Elisenlebkuchen zum Beispiel müssen mindestens zu einem Viertel aus Nüssen bestehen und dürfen nicht mehr als ein Zehntel Mehl oder Stärke enthalten.

104 Stollenproben und 92 Elisenlebkuchenrezepte wurden geprüft. Für die Stollen wurde 75 mal Gold und 17 mal Silber vergeben. Bis auf eine Probe wurden auch alle Elisenlebkuchen ausgezeichnet.