



Neben unseren frischen Elisen-Lebkuchen finden Sie bei Lebkuchen & Allerlei auch ausgesuchte Spezialitäten, die Ihnen die kalte Jahreszeit verschönern. Dabei achten wir auf Regionalität und höchste Güte. Unsere Partner sind kleine Erzeuger in und um Nürnberg, die auf Qualität, Frische und handwerkliche Herstellung ihrer Produkte größten Wert legen. Bei uns schmecken Sie fränkische Tradition – ein Genusslebnis, das Sie nur bei Lebkuchen & Allerlei finden.

Lebkuchen & Allerlei



www.design-konzept.de

Lebkuchen & Allerlei
 Bessemerstraße 18 · 90411 Nürnberg · Telefon 0911 512201
 www.lebkuchenundallerlei.de
 E-Mail info@lebkuchenundallerlei.de

Öffnungszeiten:
 September bis Ende Dezember
 Montag - Freitag: 10 - 19 Uhr
 Samstag: 10 - 14 Uhr

Unsere Original Nürnberger Elisen-Lebkuchen werden nach dem Backen in spezielle Aromabeutel verpackt und praktisch ofenfrisch versendet.

Die Klassiker

Unsere klassischen Mischungen für alle, die sich die Herbst- und Wintermonate mit einem ganz besonderen Genuss „versüßen“ wollen.

☛ 5 Original
 Nürnberger
 Elisen-Lebkuchen
 rund, auf Oblaten
 im Aromabeutel,
 glasiert

☛ 5 Original
 Nürnberger
 Elisen-Lebkuchen
 rund, auf Oblaten
 im Aromabeutel,
 schokoliert

☛ 5 Original
 Nürnberger
 Elisen-Lebkuchen
 rund, auf Oblaten
 im Aromabeutel,
 natur

☛ 5 Original
 Nürnberger
 Elisen-Lebkuchen
 rund, auf Oblaten
 im Aromabeutel,
 gemischt



Original
 Nürnberger

ELISEN-LEBKUCHEN
 nach überlieferter Lebküchner-Rezeptur





Es ist 18:00 Uhr. Albrecht Dürer legt die Farbpalette zur Seite und setzt sich in den großen Ohrensessel am Fenster. Sein Blick streift durch das mit Eisblumen verzierte Fenster auf die verschneite Stadt. Er schenkt sich ein Glas Wein ein und genießt einen echten Nürnberger Lebkuchen...

...so oder so ähnlich könnte es gewesen sein, denn bereits zur Zeit Dürers war Nürnberg das Zentrum der Lebkuchenbäckerei – begünstigt als Handelsplatz exotischer Gewürze sowie durch die ergiebigen Honigvorkommen rund um Nürnberg.

5. Dezember 1518

Dezember 1899 – Nürnberg ist nach wie vor das Zentrum der Lebkuchenbäckerei. In die „Steffalas-Häuser“ – Bessemerstraße 18 – zieht eine Bäckerei und Lebküchnelei ein. Sie wird in den 50er Jahren von Johann Felch übernommen und dürfte eine der wenigen Lebküchneleien in Nürnberg sein, die bis heute die Tradition handgemachter, frisch gebackener Elisen-Lebkuchen pflegt.



Winter-Aromen

Der Duft von frischen Backwaren kam einst aus dem mit Holz und Kohle befeuerten Dampfbackofen und durchzog das Haus. Heute ist die alte Bäckerei noch eine Kulisse für Erinnerungen an die vergangene Zeit.

Nach den überlieferten Hausrezepten lässt Uwe Felch, Lebküchner und Bäckermeister, Original Nürnberger Elisen-Lebkuchen backen. In reiner Handarbeit und mit den besten Zutaten: frisch geröstete Mandeln und Haselnüsse, exotische Gewürze, die in einer Nürnberger Gewürzmühle nach seinem Rezept gemischt und gemahlen werden.

Elisen-Lebkuchen sind ein Spitzenprodukt mit feinsten Zutaten für höchste Qualität. Wir bieten sie in den klassischen Sorten: mit Schokolade überzogen, mit feinem Zuckerguss oder „natur“ ohne jeden Überzug.



Traditionelle Spezialitäten

Wir haben das alte Bäcker- und Lebküchner-Haus in der Bessemerstraße außen und innen restauriert. Die Fassade erinnert an die Gründerzeit, die Backstube mit dem alten Dampfbackofen kann besichtigt werden, der Charme einer Lebküchnelei ist noch überall zu spüren.

Unser Geschäft **Lebkuchen & Allerlei** bietet Ihnen in den Herbst- und Wintermonaten die echten frisch gebackenen Nürnberger Elisen-Lebkuchen in den verschiedenen, für Nürnberg traditionellen Sorten und Verpackungen.

