

Start in die Lebkuchen-Saison mit Bio-Qualität

24.09.2012, 08:26 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *dieLebkuchenbäcker.de*

Presseagentur: *Dialog 2360*



Rechtzeitig zum Beginn der Lebkuchen-Saison kann Konrad Friedmann seine Kunden über seine Zertifizierung informieren. Bereits seit April 2012 ist der amtierende Lebkuchen-Weltmeister mit seiner Firma "Die Lebkuchenbäcker" nach EG-Ökoverordnung Nr. 834/2007 zertifiziert. "Schon seit jeher verwenden wir für unsere Teige nur die besten, frischen Zutaten. Alles kommt aus kontrolliert ökologischem Anbau - gänzlich ohne Zusatzstoffe! Nun können wir unseren Kunden diese Qualität mit Brief und Siegel anbieten.", erklärt Konrad Friedmann, für den das Lebkuchenbacken eine Leidenschaft und das Thema "Bio" eine Herzensangelegenheit ist.

Und auch wenn Lebensmittel aus dem biologischen Anbau oder aus biologischer Herstellung mittlerweile eine Selbstverständlichkeit sind, ist oftmals nicht ersichtlich, was sich genau hinter dem Begriff "Bio" versteckt. Für Konrad Friedmann ist es selbstverständlich, dass er die Lebensmittel - wenn möglich - aus der Region bezieht. Durch kurze Transportwege wird Energie gespart, die Umwelt geschont und die regionale Wirtschaft gestärkt. Bio sorgt für den unverfälschten und authentischen Geschmack, da auf konventionelle Hilfsmittel, wie z.B. Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen verzichtet wird. Der Qualität zuliebe nimmt Konrad Friedmann jedoch auch weite Wege auf sich. In Spanien kauft er die Haselnüsse für seinen Teig direkt beim Bauern ein. Somit kann er sich sicher sein, höchste Qualität zu bekommen.

Seit Konrad Friedmann im Jahr 2009 zum amtierenden Lebkuchen-Weltmeister wurde, hat ihn die Leidenschaft für diesen Genuss nicht mehr los gelassen. Und nun, zum Start der Lebkuchen-Saison, sind die Lebkuchen-Bäcker wieder in ihrem Element. Mit Leidenschaft, Freude am Backen und der Faszination kreativer Möglichkeiten werden die verschiedensten Lebkuchen-Leckereien kreiert, gebacken und liebevoll verpackt. Wichtig hierbei sind die Wünsche der

Kunden und deren Rückmeldungen. Gerade die Firmenkunden fragten in der Vergangenheit nach Lebkuchen in Bio-Qualität. Hier bieten sich nun vielfältige Möglichkeiten: die Firmenkunden können, z.B. an Weihnachten, individuelle Präsente in Bio-Qualität verschenken.

Die Produktpalette reicht von den feinsten Lebkuchen, Lebkuchen mit Vollkorn, weißem Lebkuchen über Mandel, Ingwer- und Orangentaler bis hin zum Energie-Riegel.

Die leckeren Backwaren sind in ausgewählten Geschäften in Mannheim, Heidelberg, Karlsruhe, Landau und München erhältlich oder werden online über den Internet-Shop verkauft. Am 01. und 02. September können Lebkuchen-Begeisterte auf dem Braufest der Privatbrauerei Eichbaum die Bio-Qualität selbst testen.

Portrait

Die ganze Welt soll von unserem köstlichen Gebäck wissen. 1982 entsteht die Idee den längsten Lebkuchen der Welt zu backen. Drei Freunde - Konrad, Stefan und Manfred - realisieren dieses Projekt. Der Lebkuchen, der eine Länge von 216,3 Meter sowie ein Gewicht von 1.500 Kg hat, wird innerhalb von 90 Minuten für einen guten Zweck verkauft.

News-ID: 665465 • Views: 213 (Stand: 07.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/665465/Start-in-die-Lebkuchen-Saison-mit-Bio-Qualitaet.html>