

## Presse-Info Nürnberger Land

5. November 2020

## Weihnachten zum Anbeißen: Köstliche Kulinarik aus dem Nürnberger Land

Vielfältiges Gebäck aus Eierzucker, feinste Schokoladenkreationen und besondere Biere – so schlemmt es sich durch den Advent.

Traditionelles „Bildgebäck“, gehaltvolle Pralinen, schokoladiges Craft-Bier. Wer sich im Nürnberger Land mit Leckereien für die Adventszeit eindeckt, der kommt um Kalorien nicht drum rum. Da gibt es zum einen die sogenannten Springerle aus Eiern, Mehl und Zucker, bei denen verschiedene Motive mit Holzformen in den Teig gedrückt werden. Sie werden bei „Art und Delikat“ in Handarbeit wie anno dazumal gefertigt. Liebevolle Leckereien stehen auch beim „Schokoladenmund“ im Vordergrund, der für seine Trüffelherstellung auf hochwertige Zutaten und Selbstgemachtes setzt. Origineller als Glühwein kommt der „Schokobär“ der Hopferei Hertrich daher, der dank Schoko- und Röstmalznoten wunderbar zu den süßen Sünden passt. Die kann man sich zum Beispiel am „Kalorienweg“ wieder ablaufen. Denn das Nürnberger Land ist eine Ganzjahres-Wanderdestination.

[urlaub.nuernberger-land.de](http://urlaub.nuernberger-land.de)

Angefangen hat alles mit einem Koffer mit altem Weihnachtsschmuck, den Gisela Asseraf-Schulz von ihrer Mutter geschenkt bekam. Darin lagen unter anderem bunt bemalte „Springerle“. „Dieses Gebäck, auch Eierzucker genannt, durften wir uns als Kinder immer auf dem Christkindlesmarkt aussuchen“, erinnert sich die Besitzerin der Lebzelterei Art & Delikat aus Offenhausen im Nürnberger Land. „Die alten Springerle waren natürlich steinhart, neue leider nirgends mehr aufzutreiben – sie waren einfach aus der Mode gekommen.“ Das „Bildgebäck“ stammt ursprünglich aus dem Mittelalter, ist in Süddeutschland und der Schweiz zuhause.

Um ihren Baum traditionell schmücken zu können, wurde die heute 64-Jährige selbst aktiv. Sie stöberte die zur Herstellung benötigten „Model“ auf – das sind Holzformen mit Motiven, die auf den Teig gedrückt werden. Und bot die fertigen, handgearbeiteten Kunstwerke auch auf ihrem Stand am Nürnberger Christkindlesmarkt an. Mit Erfolg – heute hat Gisela Asseraf-Schulz einen Laden mit drei Angestellten am Nürnberger Trödelmarkt, auch die Familie hilft mit. Angeboten wird nicht nur bemalter Baumschmuck, sondern auch Eierzucker zum Essen. „Traditionell kommt Anis in den Teig“, so die Expertin. „Da viele Menschen diesen Geschmack nicht mögen, verfeinere ich die Springerle auch mit Vanille, Ingwer oder italienischem Grappa“. Das Gebäck heißt übrigens so, weil der Teig im Ofen plötzlich nach oben geht, also aufspringt.

Weil die Bäckerin immer wieder auf die Model angesprochen wurde, hat sie diese inzwischen auch im Sortiment: Aus Ahorn- und Kirschholz, mit unterschiedlichsten Motiven. Gefertigt werden sie im Nürnberger Land in Offenhausen, wo Asseraf-Schulz wohnt. Mit moderner Lasertechnik, so wird Altes mit Neuem verbunden. „Mich fasziniert, dass man aus ganz einfachen Mitteln – Eier, Zucker, Mehl – etwas Schönes und Vielfältiges herstellen kann.“ Auf Anfrage gibt sie Back- und Bemalkurse und stellt individuelle Motivmodel her. [www.artunddelikat.com](http://www.artunddelikat.com)

Aus Leidenschaft zur Leckerei entstand auch der „Schokoladenmund“ in Schnaittach. Hier haben Doris Braun & Robert Seibold ein kleines Lieblings-Sortiment an Trüffeln entwickelt, für das sie

nur hochwertigste Couverture, Selbstgemachtes und ausgesuchte Destillate verwenden, [www.schokoladenmund.de](http://www.schokoladenmund.de). Dazu passt wunderbar ein „Schokobär“ der Hopferei Hertrich aus Feucht. Das Stout-Bier hat durch die Kombination verschiedener Malzsorten wunderbare Schoko- und Röstmalznoten und kann als typisches Dessertbier gereicht werden, [www.hopferei.de](http://www.hopferei.de).

Wer danach immer noch nicht genug hat: Fast alle Bäckereien und Konditoreien im Nürnberger Land stellen selbst nach ihrer eigenen Rezeptur Lebkuchen her. Wandertipps, wie man die kulinarischen Stationen am besten miteinander verbindet, gibt es in den jeweiligen Tourismusbüros.

### **Über das Nürnberger Land**

Das Nürnberger Land repräsentiert als Tourismusmarke die Region zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz. Die Region erstreckt sich von Neuhaus an der Pegnitz im Norden, über die Fränkische Alb bis nach Burgthann im Süden und hat für Sportler, Genießer, Familien und Kulturliebhaber gleichermaßen viel zu bieten. Während der Naturraum Nördlicher Frankenjura, das Pegnitztal, die weiten Kiefern-, Buchen- und Mischwälder und die zahlreichen verwunschenen Gewässer mit stadtnahen Freizeitmöglichkeiten punkten, begeistert die Schlösser- und Burgenlandschaft kulturell und kulinarisch. Egal ob Wandern, Radfahren, Museenbesuch oder einfach zum Entspannen – die regionalen Spezialitäten wie Schäufele, Höhlenkäse oder Kommunenbier sind nicht weit entfernt.

### **Weitere Infos**

Nürnberger Land Tourismus, Waldluststraße 1, 91207 Lauf a. d. Pegnitz, Tel. 09123/950-6062, [urlaub@nuernberger-land.de](mailto:urlaub@nuernberger-land.de), [urlaub.nuernberger-land.de](http://urlaub.nuernberger-land.de)