

## Blindverkostung überrascht: Veganes Produkt siegt beim großen VKI-Lebkuchencheck

Der VKI hat zehn beliebte Lebkuchensorten blind verkosten lassen. Das Ergebnis überrascht: Ein veganes Discounterprodukt landet klar vor traditionellen Klassikern.



*Der Verein für Konsumenteninformation hat sich genüßlich durch die Lebkuchenlandschaft gekostet (Symbolbild). © Pixabay*

## Lebkuchen zwischen Tradition und Moderne

**Lebkuchen** gehören seit Jahrhunderten zur europäischen Backkultur und prägen bis heute das saisonale Handwerk. Die ursprünglichen „Lebküchlerinnen und Lebküchler“ galten lange als eigene Berufsgruppe, weil die Herstellung besondere Kenntnisse erforderte. Zu den charakteristischen Merkmalen zählen hohe Anteile an Süßungsmitteln wie Honig sowie der geringfügige Einsatz von Wasser, Milch oder Fett, was die

Produkte besonders haltbar macht.

Historisch lassen sich gewürzte Honigkuchen bis in die Antike zurückverfolgen. Im Mittelalter wurden sie vor allem zu kirchlichen Festzeiten verschenkt und sogar als Bestandteil der Fastenküche gereicht. Die heute geläufige Form entwickelte sich über Umwege: erst im belgischen Dinant, danach in Aachen und schließlich in fränkischen Klöstern, die das Rezept weiter verfeinerten.

## **Früher Start in die Saison**

Mit Ende August kehren Lebkuchen traditionell in die heimischen Supermärkte zurück. Ob zartbitter oder mit Milkschokolade überzogen – das Angebot ist vielfältig und reicht von klassischen Rezepturen bis zu modernen Varianten. Diese Vielfalt nahm der **Verein für Konsumenteninformation** (VKI) zum Anlass, im Rahmen des Formats „Taste:Check“ eine umfangreiche Blindverkostung durchzuführen.

## **Der VKI im Geschmackstest**

65 Personen bewerteten zehn verschiedene Lebkuchenprodukte, jeweils mit Milch- oder Zartbitterschokolade überzogen. Neben Aussehen, Geruch und Konsistenz standen vor allem Geschmack, Gewürzprofil und Schokoladenanteil im Fokus. Wasser und Apfelspalten dienten der Neutralisierung zwischen den Proben – ein Vorgehen, das im professionellen Verkostungsumfeld etabliert ist.



*Die „Schoko-Lebkuchen Herzen Sterne Brezeln Zartbitter“ von Favorina überzeugen mit 73 von 100 Punkten. © Lidl*

## **Veganes Discounterprodukt setzt sich an die Spitze**

Das Ergebnis sorgte für Überraschung: Die **„Schoko-Lebkuchen Herzen Sterne Brezeln Zartbitter“ der Lidl-Eigenmarke Favorina** erzielten mit 73 von 100 Punkten den ersten Platz. 83 Prozent der Verkosterinnen und Verkoster würden das vegane Produkt kaufen – ein deutliches Signal in Richtung neuer Konsumentenerwartungen.

Auf den weiteren Plätzen folgen die Douceur „Mini Lebkuchen Vollmilch“ von Penny und die „Original Mariazeller Honiglebkuchen Magnus“ aus dem Hause Pirker. Besonders bemerkenswert: Die Douceur-Lebkuchen sind die einzige Sorte, die in allen Bewertungskategorien ein „gut“ erreichte. Beide Produkte würden laut VKI-Erhebung von 58 Prozent der Teilnehmenden gekauft werden.

## **Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten**

**Welche Lebkuchen konkret verkostet wurden, listet der VKI in einer eigenen Übersicht. Sämtliche Testergebnisse – inklusive Detailbewertungen – sind online **HIER****

**abrufbar.**

**[www.vki.at](http://www.vki.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**