

Zu Besuch im
**LEBKUCHEN-
HAUS**



*In ihrer Lebkuchenmanufaktur in Straßburg
experimentiert Mireille Oster mit Zutaten aus aller Welt.*

Text: Anna Ebach / Fotos: Vincent Muller





Drei Generationen Leidenschaft für Lebkuchen stecken in dem kleinen Laden in Straßburg.



Wenn man in die Rue des Dentelles in Petite France, dem alten Gerberviertel Straßburgs, einbiegt, hat man es sofort in der Nase: In der ganzen Straße riecht es nach Gewürzen und der süßlich-herbe Duft von Lebkuchen liegt in der Luft. Grund hierfür ist der kleine, mit unzähligen Engeln geschmückte Laden mit der Hausnummer 14 ganz am Ende der Straße. Denn hier liegt die Lebkuchenmanufaktur von Mireille Oster, in der sie das ganze Jahr über köstliche Kreationen produziert und verkauft.

Gegründet wurde die Bäckerei bereits im Jahr 1933 von Mireilles Großvater, der sein Wissen an seine Tochter und später auch an die Enkelin weitergab. Umgeben von den Düften der Backstube sei es schon als Kind ihr Traum gewesen, später einmal in die Fußstapfen ihres Opas zu treten, erzählt Mireille. Als sie das Geschäft schließlich 1987 von ihrer Mutter übernahm, machte sie jedoch vieles anders als die Gene-



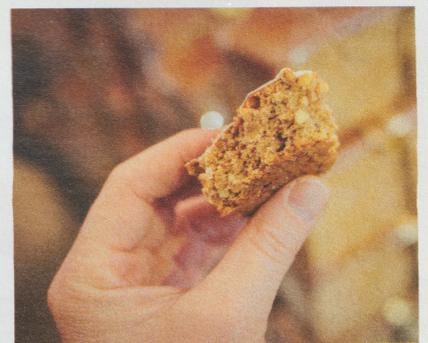
*Lebkuchenhunger?
Bei unseren mehr als
400 Weihnachts-
süßwaren sind auch
viele Lebkuchen-
variationen dabei.
Jetzt entdecken!*

rationen vor ihr: „In den ersten Jahren war ich sehr viel unterwegs“, erzählt die 73-Jährige und beginnt eine ganze Liste an Reisezielen herunterzurattern: „Shanghai, Seoul, Tokio, Tel Aviv-Jaffa, Beirut – ich bin durch die ganze Welt gereist, um mich von fremden Küchen inspirieren zu lassen.“ Zurück in Straßburg fing sie danach an, in der kleinen Backstube mit exotischen Zutaten neue Lebkuchenrezepte zu entwickeln.

Noch heute, nach über 30 Jahren, sind es diese kreativen Innovationen, die den Zauber der kleinen Manufaktur im Elsass ausmachen. Neben klassischen Lebkuchen gibt es bei Mireille zum Beispiel Printen mit Safran, Datteln und Gojibeeren oder Ingwer. Aus dem kleinen Betrieb ist inzwischen ein Unternehmen mit zwei Standorten in Straßburg und zeitweise mehr als 50 Beschäftigten geworden, das über 40 verschiedene Lebkuchensorten an Kunden aus der ganzen Welt verkauft. Für die einzelnen Komponenten steigt die Elsässerin noch immer gerne ins Flugzeug und macht sich auf die Suche nach den besten Gewürzen: „Eine gute Qualität der einzelnen Zutaten ist das Entscheidende“, erklärt sie mit hörbarer Begeisterung in der Stimme. „Aus diesem Grund reise ich immer wieder in ferne Länder, fahre auf Märkte und zu den Produzenten vor Ort und komme nicht zurück, bevor ich die besten Produkte gefunden habe.“ Im Anschluss an die Reisen organisiert sie Zwischenhändler, die ihr die ausgewählten Gewürze ins Elsass liefern.



Frischer Wind: Mireille Oster reist um die Welt und bringt immer neue Lebkuchenrezepte in die kleine Backstube.



So bezieht sie beispielsweise Kardamom direkt aus Guatemala, während der Zimt für ihr Gebäck aus Sri Lanka stammt.

An diesen hochwertigen Zutaten, sagt Mireille, liege es auch, dass sie mit ihren 73 Jahren noch immer so fit sei. „Die Gewürze tun dem Körper gut und wirken zum Beispiel antibakteriell oder fördern die Verdauung“, erklärt sie. Wie es im Elsass üblich sei, esse sie das Gebäck daher das ganze Jahr über und nicht nur als Süßigkeit: „Ich liebe es, auch in deftigen Gerichten Lebkuchen zu verarbeiten“, schwärmt sie und zählt einige ihrer Rezepte auf: Sauerkrautmarmelade mit Leberpastete und Lebkuchen, Tagliatelle aus Lebkuchenteig oder gebratene Ente mit Lebkuchen – all das könne man auch in ihren Kochkursen erlernen, in denen sie den Teilnehmern und Teilnehmerinnen beibringt, das würzige Gebäck mit herzhaften Speisen zu kombinieren.

Ans Aufhören denkt Mireille trotz ihres fortgeschrittenen Alters noch lange nicht. Noch immer schwirren tausende von Ideen in ihrem Kopf umher, die sich in ihrer Backstube jeden Tag in neuen Kreationen ergießen. Eine wichtige Zutat komme dabei in jeden ihrer Lebkuchen, verrät die Französin zum Schluss noch ihr Geheimnis: „Die Liebe“, sagt sie mit leidenschaftlicher Stimme. „Denn ohne Liebe kann man nichts gut machen!“