

www.alumniportal-deutschland.org/deutschland/podcasts

Germany, what goes?

Eine Audioreise durch Deutschland – Staffel 2

Skript* zur Folge 2: Lebe, Liebe, Lebkuchen

Dana Newman: Hallo, guten Tag, grüß Gott, moin moin, and welcome to another episode of „Germany, what goes?“ Eine Audioreise durch Deutschland mit Dana Newman - that's me! A podcast by the Goethe-Institute for the Alumniportal Deutschland. You can find all the episodes and a script to read along to this episode online at – deep breath in – www.alumniportal-deutschland.org/deutschland/podcasts.

Dana Newman: Nuremberg.

Daniel Peter: Nürnberg.

Dana Newman: Nuremberg.

10 **Daniel Peter:** Nürnberg.

Dana Newman: Nuremberg.

Daniel Peter: Nürnberg.

15 **Dana Newman:** So yes, as you may have guessed, today we're in Munich ... Just kidding. We're in Nuremberg. Which is in the same state as Munich – Bavaria. If you're listening to this episode when it first comes out, „Weihnachten steht vor der Tür“ – Christmas is right around the corner. So what better time to talk about gingerbread? Aka „Lebkuchen“ in German. In Germany there are many different kinds of Lebkuchen, but what is it exactly? That's what we're going to find out today, together with Daniel Peter. Hi Daniel!

20 **Daniel Peter:** Hi Dana! Hello.

25 **Dana Newman:** Daniel, two questions, right off the bat, and please just go ahead and tell it like it is, no need to sugar coat it for me ... I couldn't help myself, I just couldn't. Anyway, growing up in the U.S., I associated gingerbread with building little cookie houses decorated with frosting and colorful candy. Do “Lebkuchenhäuser” exist in Germany? Is that a thing here as well?

30 **Daniel Peter:** Also, Lebkuchenhäuser existieren bei uns natürlich auch. Aber das, was wir heute sprechen, die Lebkuchen, die sind nicht in Haus-Form, sondern das ist ein Teig, bestehend aus verschiedenen Zutaten und Gewürzen, die eben oft auf so eine kreisförmige Oblate gestrichen und dann gebacken.

[Zeit 02:09]

35 **Dana Newman:** A dough made from various ingredients and „Gewürzen“ – spices – which is spread onto an ... „Oblate“ you said, before being baked. Well okay, now I have a follow up question to my first question - what's an „Oblate“?

40 **Daniel Peter:** Ja, eine Oblate das ist eine ganz, ganz dünne Waffel. Die besteht nur aus Wasser, Mehl und Stärke. So etwas Ähnliches bekommt man, wenn man in der Kirche bei der Kommunion ist.

Dana Newman: So a thin wafer made out of water, flour and starch. Used for the Holy Communion in church... Like a host?

45 **Daniel Peter:** In Deutschland sagt man „Hostie“, so nennt man das in der Kirche. Und „Oblate“ sagt man eher, wenn diese Waffel für Backwaren verwendet werden, zum Beispiel.

Dana Newman: Got it. Okay so then, onto question number two – I've noticed that Nuremberg is especially famous for its Lebkuchen. But why? Why Nuremberg?

50 **Daniel Peter:** Na ja, Nürnberg war im Mittelalter eine ganz wichtige Handelsstadt. Also, es gab Verbindungen in die ganze Welt, und deshalb auch eben den Zugang zu diesen besonderen Gewürzen, die eben in so einen Lebkuchen reinkommen.

55 **Dana Newman:** Ah, okay! How interesting, I never would have thought to link Nuremberg's history as a trading town in the Middle Ages to the sweet treat that we know and love to eat today, but it makes total sense that having that connection to the rest of the world back then gave it access to the spices in Lebkuchen. And exactly which spices would that be, Daniel? What spices are in Lebkuchen?

60 **Daniel Peter:** Also, da gibt es ganz, ganz viele. Die jetzt alle aufzuzählen, da würden wir heute wahrscheinlich gar nicht mehr fertig werden. Also, es kann aber zum Beispiel drin sein: Zimt, Kardamom, Ingwer, Muskat, Nelken. Also ganz, ganz viele verschiedene Gewürze, die eben auch zur damaligen Zeit was ganz Besonderes waren und die man nicht einfach mal so schnell bekommen hat. Dann hat Nürnberg eben noch den Vorteil, dass es die Landwirtschaft drum herum hatte, die zum Beispiel die Nüsse geliefert haben oder den Honig, der ja auch in so einen Lebkuchen reinkommt.

65 **Dana Newman:** „Kardamom“ is cardamom in English too, just spelled with a C and not with a K, but then Daniel, you also mentioned „Zimt“ – cinnamon, „Muskat“ – nutmeg, „Nelken“ – cloves and „Ingwer“ – ginger. Now, Daniel, I see here in my notes for this episode that we're especially talking about a particular kind of Lebkuchen from Nuremberg called „Elisenlebkuchen“. We said before that there are lots of different kinds, but what makes this one so special? Why are we zeroing in on this kind of Lebkuchen and not some other one?

75 **Daniel Peter:** Na ja, der Elisenlebkuchen, das ist so der klassische Lebkuchen. Und da gibt's auch 'ne nette Geschichte, woher der seinen Namen hat. Das hat mir Ingrid Neef von der Konditorei Neef erzählt. Die hab ich mal in ihrer Backstube besucht. Und zwar soll es so gewesen sein: Es gab damals im Mittelalter einen Bäcker und dessen Tochter, die soll sehr krank gewesen sein. Und dann hat er ihr eben einen Lebkuchen gebacken, und ganz, ganz viele besondere Gewürzen da reingetan, das hat mir zumindest Ingrid Neef erzählt.

80 **Ingrid Neef:** Gewürze sind früher wie Medikamente behandelt worden. Zum Beispiel Zimt wärmt. Und dann war Honig mit drin, Honig ist sehr gesund. Und diese Tochter ist wieder gesund geworden. Und sie hieß Elise und deswegen „Elisenlebkuchen“.

85 **Dana Newman:** I love all these little stories there are for where the different names or pastries themselves came from. Reminds me of the origin story we learned for the Franzbrötchen in the 5th episode of “Germany, what goes?” season one. That one involved a baker accidentally sitting on their cake but baking and serving it anyway. For the Elisenlebkuchen it’s the baker’s daughter, who was named Elise, returning to health after eating Lebkuchen packed with spices. But besides the story around its name, what else would you say is special about the Elisenlebkuchen?

90 **Daniel Peter:** Also, der Elisenlebkuchen darf nur so genannt werden, wenn er bestimmte Zutaten hat. Also ähnlich wie bei einer Sachertorte, die darf ja auch nur so genannt werden, wenn sie bestimmte Kriterien und Inhaltsstoffe hat. Und Ingrid Neef, die weiß natürlich genau, was da rein muss, in so einen Elisenlebkuchen.

95 **Ingrid Neef:** 25 % Edelkerne, also Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln. Kein Persipan, das ist ein Marzipanersatzstoff. Höchstens 10 % Mehl, bei uns sind 3 % drin.

100 **Dana Newman:** Ok! So it’s only an Elisenlebkuchen if it’s made with particular ingredients, for example as pastry chef Ingrid Neef explained, “kein Persipan” - no persipan. I don’t know, maybe some of you listening know what that is already – persipan. If so, what smart little cookies you are. I, however, did not, but the Internet did. Okay, so here’s what I’ve learned – marzipan is made with almonds, while persipan, which is sometimes used in place of marzipan, is made using ground apricot or peach kernels. And we’re also talking percentages here. So for example, Ingrid also mentioned “höchstens 10 % Mehl” – no more than 10% flour.

110 **Daniel Peter:** Ja, das ist auch der Grund warum die Elisenlebkuchen auch so schön saftig sind. Manchmal kommt dann noch ein Überzug drüber, also ein Guss aus Zucker oder Schokolade. Und manchmal bleiben die Elisenlebkuchen auch einfach „nackig“, wie wir in Franken sagen. Da kommt dann kein Überzug und kein Guss drüber, die bleiben dann einfach braun.

115 **Dana Newman:** So if I want to make Elisenlebkuchen at home, as long as I follow the recipe and pay attention to the special Elisenlebkuchen specifications, then I can? I can make my own?

[Zeit 07:49]

120 **Daniel Peter:** Ja, richtig, aber es gibt da noch eine weitere Besonderheit: Gerade in Nürnberg sind ja die Nürnberger Elisenlebkuchen bekannt und die dürfen wirklich nur so genannt werden, wenn sie im Stadtgebiet Nürnberg gebacken worden sind. Also Dana, du in München, du könntest höchstens Elisenlebkuchen machen, aber eben keine echten Nürnberger Elisenlebkuchen.

125 **Dana Newman:** Ah ha, so it’s one of those kinds of things, Nürnberger Elisenlebkuchen, you said, Daniel, must be made in Nuremberg. Good to know. Daniel, I have another question. Lebkuchen seems to be especially a Christmastime thing, but what if – you know hypothetically speaking – what if someone were to get an intense craving for Lebkuchen right smack-dab in the middle of June. What happens then? Do Lebkuchen exist the rest of the year too?

130 **Daniel Peter:** Ja, also es ist ja so: Aufgrund der verschiedenen Gewürze passt der Lebkuchen nun einfach mal am besten zur Weihnachtszeit. Aber in Nürnberg kommen ja das ganze Jahr über auch Touristen vorbei, wenn jetzt nicht gerade Corona ist, und die wollen natürlich auch unter dem Jahr

Lebkuchen haben. Das hat mir Ingrid Neef erzählt, deswegen bäckt sie das ganze Jahr über Lebkuchen.

135 **Dana Newman:** So basically, if you're going to have a Lebkuchen craving right smack-dab in the middle of June, perhaps it would be best to do it in Nuremberg because there, Lebkuchen is made all year round.

140 **Ingrid Neef:** *Und wenn Amerikaner im Sommer nach Nürnberg kommen, die wollen genauso einen Lebkuchen probieren wie im Winter. Wir haben halt den Vorteil als Konditorei, wir backen frisch Lebkuchen. Bei uns ist keinerlei Zusatzstoff drin, keine Konservierung drin. Wir backen immer frisch. Allerdings muss ich dazu sagen, unsere Lebkuchen die wir heute backen, die halten auch nicht bis Januar, so 10 Wochen länger nicht.*

145 **Dana Newman:** 10 weeks sounds to me like plenty of time for the Lebkuchen to last, because I'm guessing that most of the time people eat them up long before that point, right? I mean, tell me Daniel, how long does Lebkuchen last at your home?

150 **Daniel Peter:** Ja also bei mir hält so eine Packung vor Weihnachten vielleicht höchstens eine Woche, aber das war's dann.

Dana Newman: Thank you so much, Daniel, and a really big thanks to Ingrid Neef for joining us in today's episode about Lebkuchen.

155 Visit the Alumniportal Deutschland online at www.alumniportal-deutschland.org where you can sign up to become a member of the Community network.

For „Germany, what goes?“ Eine Audioreise durch Deutschland mit Dana Newman ... I'm Dana Newman! Thanks so much for joining us on this journey around Germany, a podcast by the Goethe-

160 Institute for the Alumniportal Deutschland.
Concept and Production by Kugel und Niere.

In our next episode we're still here in Nuremberg, but now talking to someone who – with around 180 appointments in the weeks leading up to Christmas – „viel um die Ohren hat“, aka they've got a lot to do. I'll give you a hint – think long blond curls, a gold and white gown, golden wings and a big golden crown. But now, from Munich - tschüss!!