

S
TEIRISCHEP
E
Z
I
A
L
I
T
Ä
T
E
NVon der Lederhose bis zum Golschuh
Vom Holzfass bis zur HarmonikaWIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGKEIT**Handwerksleistung aus
der Steiermark
Hochwertig – Nachhaltig**

Eine Serie der „Steirischen Wirtschaft“, Teil 12

Während es Industrielebkuchen aber selten auf mehr als 10 bis 15% Honiganteil bringt, besteht der Grundteig bei Pirker-Lebkuchen aus bis zu 50% des klebrigsüßen Bienenprodukts. Sieben Tonnen vornehmlich inländischer Honig wird so pro Jahr von 60 Mitarbeitern zu Lebkuchen verarbeitet. Verschieden Sorten in die ganze Welt, der Hauptabsatzmarkt liegt allerdings in Österreich und seinen Nachbarländern.

Sorgen bezüglich der nicht ge-



Lebkuchenherzen, „Muss-Mitbringsel“ aus dem obersteirischen Marienort.

men, kitschigen Grußbotschaften oder tiefsinnigen Lebensweisheiten verziert werden. Für Firmen gibt es auch Sonderanfertigungen mit Firmenlogo oder Spezialbeschriftungen.

Als hochprozentige Ergänzung und dem Unternehmensleitspruch „Alles von der Biene“ folgend, bietet man Kunden seit Längerem auch Honig- und Metbrände. 3.000 Liter trinkfertige Edelbrände werden pro Jahr produziert und werden bei internationalen Messen regelmäßig mit Medaillen ausgezeichnet. „Eine sinnvolle Ergänzung zum Lebkuchen“, sagt Pirker.

Die von ihrem Vater, einem staatlich geprüften Lebzeltermeister und Wachszieher, überlieferte Tradition wird heute in Form von Betriebsführungen und einer Ausstellung („Lebzelt, Wachs und Honigwein“) interessierten Besuchern nähergebracht. Dabei gibt es neben einer Schaubrennerei und Wachszieherei unter anderem auch eine Nachbildung des Mariazeller Hauptplatzes zu bestaunen – stilrecht aus Lebkuchen und Marzipan geformt.

Die Baumeister des Knusperhäuschens

Die Herstellung von Honiglebkuchen hat in Mariazell eine lange Tradition. Allein die Lebzelterei Pirker produziert an die 20 Tonnen pro Jahr. Und zur besseren Verdauung gibt's international prämierte Edelbrände.

Sie gehören in jeden Heimatfilm, auf jede Messe, zu jeder Wallfahrt: Lebkuchenherzen aus Mariazell. Mindestens schon seit 1655 – aus diesem Jahr stammt die älteste chronikale Eintragung – wird im Schatten der Basilika Lebkuchen hergestellt. Nicht ganz soweit zurück reicht die Familiengeschichte der

Lebzelterei Pirker. Sie widmet sich aber immerhin auch schon seit mehr als 200 Jahren der Herstellung der süßen Köstlichkeit.

Früher von Wallfahrern als nahrhafte Wegzehrung für den Eigenbedarf geschätzt, gehört der Lebkuchen mittlerweile zu einem „Muss-Mitbringsel“ aus dem obersteirischen Marienort. Nicht zuletzt wegen des Geschmacks. Denn was den handgefertigten Pirker'schen Lebkuchen von seinen industriell hergestellten Namensvettern unterscheidet, ist der Honiganteil. Die Rechnung ist einfach: Je mehr Honig, desto schwerer und zäher der Lebkuchen, desto voller und besser der Geschmack.

rade kleinbürgerlichen Kalorienmengen, die einem derartigen Backwerk innewohnen, werden von den Lebzelttern mit dem Hinweis auf die im Honig haltbar gemachten Vitamine (C, B), Traubenzucker und Spurenelemente entkräftet. Meist reicht aber ohnehin der Duft, um schwach zu werden. Auch Waltraud Pirker, die als Konditormeisterin mit dem gebackenen „Familienerbstück“ aufgewachsen ist und das Mariazeller Stammhaus führt, „isst immer noch fest mit“, wenn Hausgästen Lebkuchen serviert wird.

Der schmackhafte Zwischendurch-Snack kann aber nicht nur mit zuckersüßen Liebesrei-