

## Besichtigung der Lebkuchenfabrik Schulze in Borgholzhausen

Am 8. November 2016 fuhren wir in Fahrgemeinschaften ins Borgholzhausener Land und trafen uns am Stammsitz der traditionsreichen Fabrik. In einer kurzen Einführung wurden wir eingangs über die Geschichte des Unternehmens informiert.

Die Fa. Heinrich Schulze wurde 1830 von einem Johann Heinrich Schulze gegründet. Feines Backwerk wie „Zuckerbriesges, Moppen, Makronen und Schokoladefitzbohnen“ wurden auf den Jahrmärkten in der Umgebung vertrieben. Im Laufe der Jahre entwickelte sich der handwerkliche Backstubenbetrieb zur industriellen Fabrik. Mittlerweile war Heinrich Knaust – ein eingetragener Geselle - Chef dieses Unternehmens.

In der 5. Generation wurde der Betrieb in den 1970er Jahren zu einer international anerkannten Großbäckerei. Nach einem Großbrand im Jahr 1997 produziert das Familienunternehmen weiterhin Lebkuchen- und Gebäckspezialitäten, jetzt unter dem Markennamen „von Ravensberg“.

Mit blauen „Häubchen“ ausgestattet durften wir die Produktionshalle betreten. Überall stand in großen Behältern Teig, der noch gären musste oder noch eine weitere Ruhezeit brauchte, bevor es in die Backstraße ging.



Es duftete nach Koriander, Ingwer, Nelken und Muskat. Unter sachkundiger Leitung wurden uns die einzelnen Schritte erklärt. Über das Laufband liefen gerade Lebkuchenherzen, sie wurden ausgestochen, fertig gebacken, mit Schokolade überzogen, abgekühlt und dann verpackt.

Kostproben der unterschiedlichen Gebäcksorten wurden uns gereicht. Wir konnten uns überzeugen, dass hier sehr gut schmeckende Plätzchen in sehr viele Varianten produziert werden.

Dann stiegen wir über eine lange Treppe hinauf ins Obergeschoss. Hier werden die Lebkuchenherzen mit Zuckerguss verziert. Bisher habe ich mich immer gefragt: „Warum sind die vielen kleinen Einstiche auf der Rückseite vom Herz zu sehen? Woher kommen diese?“

Meine Fragen wurden dahingehend beantwortet, dass die fertigen Herzen auf ein Nagelbrett gesteckt werden, damit sie bei der Bemalung mit dem Zuckerguss nicht verrutschen.

Wir konnten den Mitarbeitern zusehen, wie sie mit einer enormen Geschwindigkeit, aber mit einer Genauigkeit, aus einem Sahnespritzbeutel die gewünschten Schriftzüge in den verschiedenen Farben auf die Herzen spritzten. Die bemalten Herzen mussten dann erst wieder trocknen. Danach wurde das Band mit zwei drei kleinen flinken Handgriffen an dem Herz befestigt. Das fertige Lebkuchenherz wurde eingeschweißt und war nun fertig für den Versand.



Hier war nun unsere Führung über das Werksgelände beendet und wir kamen zum gemütlichen Teil des Nachmittags. Im Café waren für uns Plätze reserviert und im Vorfeld konnten wir uns aussuchen, ob wir ein Stück Himbeer-Sahne-Torte oder einen Honigkuchen mit Schwarzbrot essen wollten. Dazu gab es dann Kaffee oder Tee.

Im angeschlossenen Verkaufsraum konnten wir uns eindecken mit den hier produzierten Köstlichkeiten. Es gab Lebkuchen, Pfeffernüsse oder eine der vielen verschiedenen Sorten Plätzchen zu kaufen; außerdem Lebkuchenherzen mit Zuckergussprüchen und jede Menge Bonbons und Dominosteine.



Es war ein toller Besuch in einer „Lebkuchenfabrik“, mit vielen Informationen zum Betrieb und zum Backwerk. Zu Hause konnten wir noch lange die eingekauften von Ravensberg Spezialitäten wie Lebkuchen, Pfeffernüsse, Marzipanbomben, Maracuja-Herzen oder Mini Butter Spekulatius genießen und uns so an einen schönen Nachmittag in Borgholzhausen erinnern.

Fotos und Text U.Sch.