

Wann schmecken Lebkuchen, Spekulatius und Co am besten? Eine Lebensmitteltechnologin verrät den perfekten Zeitpunkt für den Kauf von Weihnachtsgebäck

Alle Jahre wieder geht sie los die Diskussion. Spätestens im September stehen sie in den Supermarktregalen. Vanillekipferl, Dominosteine und anderes typisch weihnachtliches Gebäck. Und während sich die einen darüber aufregen, dass man diese Leckereien schon im Spätsommer kaufen kann, schwören die anderen, dass sie zu keinem Zeitpunkt im Jahr besser schmecken. Aber stimmt das auch? Wir machen hier ein für alle Mal Schluss mit diesem Streit.

Riedlingen, 23. September 2024

Nele Timpe (25) kommt aus der Nähe von Osnabrück und hat einen Job, auf den viele neidisch sind. Sie beschäftigt sich den ganzen Tag mit der Kreation von Rezepten, dem Verkosten von Kuchen und Keksen und er Frage, wie ein köstliches Produkt noch leckerer werden könnte. Neben ihrem Job als Werksstudentin eines großen Lebensmittelherstellers studiert die an der SRH Fernhochschule Lebensmittelmanagement- und Technologie. Nele sagt glücklich: „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht.“

„Nach dem Abi sollten alle eine Ausbildung machen“

Nach dem Abi legte sie erst einmal ein Jahr Pause ein, um sich im Anschluss ihrem Studium der Innenarchitektur zuzuwenden. Doch sie merkte schnell, dass das noch nicht das Richtige für sie ist. „Das war zu un kreativ“, erzählt die junge Frau. Also beschloss sie, das Handwerk einer Konditorin zu erlernen. Backen mochte sie schon immer. Also warum nicht direkt die passende Ausbildung dazu machen? Eine Entscheidung, die sie nie bereut hat: „Eigentlich sollten alle nach dem Abitur zuerst eine Ausbildung machen. Dabei lernt man unheimlich viel. Nach der Schule hat man ja oft gar keine Ahnung, was einem eigentlich liegt oder was man will. Mit der Ausbildung bekommt man einen direkten Bezug zum Berufsleben, lernt Menschen kennen, die zum Teil schon Jahrzehnte dabei sind. Mit denen kann man sich ganz anders austauschen als mit Kommilitonen.“

Doch Nele wollte noch mehr aus ihrem Handwerk herausholen. Noch während der Ausbildung begann sie Lebensmittelmanagement- und Technologie an der SRH Fernhochschule – The Mobile University, zu studieren und fand schon kurz danach den Job als Werksstudentin. Jetzt arbeitet sie 20 Stunden beim Lebensmittelkonzern und entwickelt neue Naschereien während sie parallel ihr Studium zu Ende bringt. Sie freut sich: „Das ist für mich der absolute Best Case. So sind beide Welten super vereinbar.“

Ideenküche für Weihnachtsgebäck läuft auf Hochtouren

Gerade eben geht es in ihrem Job vor allem um Weihnachtsgebäck. „Gerade eben habe ich eine Rezeptur für einen weihnachtlichen Käsekuchen entwickelt“, erzählt sie. Was das traditionelle Gebäck angeht, verrät sie, dass vor allem Lebkuchen und Spekulatius zu den Favoriten der Deutschen gehören. Diese werden bereits im Sommer produziert und kommen am Ende August, spätestens jedoch im September in die Regale. Wobei wir wieder bei der Eingangsfrage wären. Wann genau kauft uns isst man das Weihnachtsgebäck denn am besten?



Frische, Geschmack, Konsistenz: Wann schmeckt Weihnachtsgebäck wirklich am besten?

Nele lacht: „Für viele Leute ist das ein absolutes No-Go, diese Sachen jetzt schon zu kaufen. Wir Lebensmitteltechnologe freuen uns dagegen sehr darüber. Wir decken uns dann direkt mit jeder Menge Weihnachtsgebäck ein. Wir brauchen das für unsere Versuchsküche.“ Nun gibt es aber auch die Fraktion, die steif und fest behauptet, dass Spekulatius und Co. jetzt im September am besten schmecken. Ist das tatsächlich so? Hierauf hat die Lebensmitteltechnologin eine klare Antwort: „So lange die Verpackung geschlossen ist, ändert sich im Verlauf der nächsten Monate geschmacklich gar nichts. Erst wenn man sie ein Jahr lang im Schrank liegen hat, kann es sein, dass das Aroma nicht mehr ganz so intensiv ist.“ An der Konsistenz und Frische gibt es demnach, zumindest aus lebensmitteltechnologischer Sicht, ebenfalls keine signifikanten Änderungen, womit klar wäre:

Weihnachten ist ein Gefühl und hat wenig mit Geschmack zu tun

Wann genau Weihnachtsgebäck am besten schmeckt, ist eine rein ideologische Frage. Kann man es verschmerzen, dass kein Jingle Belles im Radio tündelt und auch kein Schnee liegt, schmecken Herzen, Sterne, Brezeln im September genauso wie im Januar. Und überhaupt gab es auch schon Heiligabend in Deutschland mit 24 Grad und Sonnenschein. Für diesen Fall sind Spekulatius perfekt. Da schmilzt keine Schokolade.

Jeden Tag Süßigkeiten – Wie bleibt man da schlank?

Eine Frage hätten wir dann aber noch zu Schluss. Obwohl Nele den ganzen Tag mit Kuchen, Desserts und Keksen hantiert, ist sie gertenschlank. Wie ist das möglich? Danach gefragt lacht sie: „Ich esse sehr gerne Süßes, lasse deswegen manchmal aber auch eine Mahlzeit aus. Das Mittagessen auf der Arbeit besteht meistens aus Kuchen und anderem Süßkram. Aber ich arbeite auch mit Kolleg:innen, die seit 20 Jahren hier sind und denen es noch immer nicht zu viel Süß ist. Zum Glück bewegen wir uns aber auch viel. Wir haben ja keine Bürojobs.“

Ohnehin freut sich die angehende Lebensmitteltechnologin über die angenehmen Arbeitszeiten. „Ich habe Gleitzeit, fange aber trotzdem früh an. Spätestens um 7 Uhr geht's los, ist ne alte Konditorenkrankheit“, schmunzelt sie.

Wir freuen uns jedenfalls auf die vielen köstlichen Sachen, die Nele entwickelt und die auch wir hoffentlich bald probieren können. Ganz egal zu welcher Jahreszeit.

SRH Fernhochschule – The Mobile University

Seit über 25 Jahren setzt sich die unbefristet staatlich anerkannte SRH Fernhochschule – The Mobile University dafür ein, dass Studierende ihren Traum vom Hochschulabschluss in jeder Lebenssituation verwirklichen. Fast 200 Mitarbeitende begleiten und unterstützen rund 12.000 Menschen auf ihrem Bildungsweg. Rund 70 staatlich anerkannte Bachelor- und Master-Studiengänge sowie über 90 Hochschulzertifikate im Online-Studium geben schon heute die Antwort auf das, was morgen gefragt ist.

SRH | Gemeinsam für Bildung und Gesundheit

Als gemeinnützige Stiftung mit führenden Angeboten in den Bereichen Bildung und Gesundheit begleiten wir Menschen auf ihren individuellen Lebenswegen. Unserer Leidenschaft fürs Leben folgend, helfen wir ihnen aktiv bei der Gestaltung ihrer Zukunft, hin zu einem selbstbestimmten Leben. Mit 17.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 1,25 Mio. Kunden erwirtschaften wir einen Umsatz von rund 1,3 Mrd. Euro (2022).

Die 1966 gegründete SRH ist heute eines der größten Bildungs- und Gesundheitsunternehmen Deutschlands mit bundesweit rund 80 Standorten. Hauptsitz der SRH ist Heidelberg.



Gerade fühlt es sich noch so nach Sommer an und dann stehen schon wieder Spekulatius im Regal. Die isst man doch nur in der Weihnachtszeit, oder?

Bild: SRH Fernhochschule



Nele Timpe ist gelernte Konditorin, arbeitet in der Versuchsküche eines großen Lebensmittelherstellers und studiert an der SRH Fernhochschule Lebensmittelmanagement- und technologie.

Foto: privat