

Stimmt es eigentlich, dass Lebkuchen jedes Jahr früher verkauft werden?

In unserer Serie „Stimmt es eigentlich, dass...?“ wollen wir einen Blick hinter die Kulissen von Kaufland ermöglichen. Denn einkaufen geht schließlich jeder. Unser Thema in der ersten Folge: Der Verkaufsstart von Lebkuchen und Co.

Man hat noch das Sommerkleid am Körper, die Flip-Flops an den Füßen und sieht sie beim schnellen Einkauf nach dem Schwimmbad: Lebkuchen und Spekulatius. Als erste Vorboten des Winters stehen sie in den Regalen der Supermärkte – und das gefühlt jedes Jahr ein paar Wochen früher, wenn der Sommer noch im vollen Gange ist. **Aber stimmt es eigentlich, dass Lebkuchen jedes Jahr ein bisschen früher verkauft werden?**

Markus Geiger, Geschäftsführer Einkauf Süßwaren bei Kaufland, weiß die Antwort: „Nein, das stimmt nicht. Mit dem Verkauf von Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen und Spekulatius, aber auch Marzipan starten wir wie alle in der Branche im Spätsommer. Das heißt: Die ersten Lebkuchen wird man bei Kaufland nicht vor Ende August oder Anfang September finden. Das ist übrigens auch der meteorologische Herbstanfang. Lebkuchen und Co. im Juli gab es bei Kaufland noch nie, das ist selbst für die sehr weihnachtsbegeisterten Kunden zu früh.“ Die Weihnachtsbegeisterung ist aber gleichzeitig der Grund dafür, dass die süßen Leckereien nicht erst im späten Herbst in Supermärkten wie Kaufland angeboten werden: „Viele unserer Kunden freuen sich schon das ganze Jahr über auf Weihnachten und wollen daher nicht nur in der Vorweihnachtszeit Plätzchen essen. Mit Lebkuchen und Spekulatius können sie sich einfach frühzeitig in weihnachtliche, festliche Stimmung bringen“, sagt Markus Geiger. Streng genommen ist der Lebkuchen auch gar kein echtes Weihnachtsgebäck. Der Lebkuchen stammt vom Honigkuchen ab, ist also eigentlich eine Art Gewürzkuchen. Schon lange, bevor er als Süßigkeit gegessen wurde, war er einfach ein gesundes, verdauungsförderndes Gebäck mit Kräutern und Gewürzen. Als heilsames Essen durfte er sogar in der Fastenzeit gegessen werden und ist darüber hinaus sehr lange haltbar. Während des 30-jährigen Kriegs wurden in Deutschland allerdings Gewürze knapp. Daher wurde der Lebkuchen nur noch zu besonderen Anlässen, wie eben zu Weihnachten, gegessen.

Die Sorge, **dass Lebkuchen aufgrund ihrer langen Haltbarkeit vom Spätsommer bis Weihnachten in den Filialen lagern**, ist ebenfalls unbegründet. „Natürlich bieten wir unseren Kunden immer frische Produkte an. Das funktioniert allein deshalb gut, weil unsere Kunden die Produkte rege nachfragen und wir daher immer wieder nachbestellen. Unsere Filialen werden also bis kurz vor Weihnachten laufend mit Lebkuchen und Co. beliefert“, gibt Markus Geiger für Kaufland Auskunft. Ende September kommen dann auch Schoko-Weihnachtsmänner und sonstige Weihnachtssüßwaren hinzu. Insgesamt können die Kunden bei Kaufland so aus über 400 verschiedenen Weihnachtssüßigkeiten und unzähligen Gebäcksorten wählen. Allein 80 verschiedene Schoko-Weihnachtsmänner bietet der Lebensmittelhändler an.

Wie ist das mit den Schoko-Weihnachtsmännern?

An dieser Stelle kann Markus Geiger gleich noch mit einem weiteren Mythos aufräumen und die Frage beantworten, **ob es eigentlich stimmt, dass sich ein Schokoladen-Weihnachtsmann am Ende seines Lebens in einen Schokoladen-Osterhasen verwandelt**. „Dieses Gerücht kommt immer auf, aber das ist ganz klar lebensmittelrechtlich verboten“, erklärt Markus Geiger. Aber was passiert dann mit den Weihnachtsmännern, wenn Weihnachten vorbei ist? Bei Kaufland wird die Bestellmenge aller Artikel, so auch von Schokoladen-Weihnachtsmännern, sehr genau im Voraus mit verschiedenen Prognosetools geplant. Auf Basis der Erfahrungen aus den Vorjahren, aber auch der Nachfrage der Kunden in den einzelnen Filialen lässt sich gut berechnen, wie viel Bedarf eine Filiale an Schokoladen-Weihnachtsmännern hat. Sollte kurz vor Heiligabend noch etwas übrig sein, dann werden die Süßigkeiten zu einem reduzierten Preis angeboten und anschließend auch an karitative Einrichtungen

wie die Tafel gespendet. Denn „die Schokolade schmeckt ja auch nach Weihnachten noch“, sagt Markus Geiger. „Bei uns landen Weihnachtsmänner daher natürlich nicht in der Tonne, nur weil sie nicht mehr der Jahreszeit entsprechen.“ Für alle, die an Ostern dann doch noch einen kleinen Weihnachtsmann im hinteren Teil des Schrankes finden, gibt es daher auch noch ein paar Verwertungsideen. Klein gehackt kann der Weihnachtsmann zum Beispiel in eine heiße Schokolade wandern oder dient als Basis für die Glasur eines Schokoladenkuchens oder eines Schokoladenfondues. So oder einfach pur, schmeckt er nämlich zu jeder Jahreszeit hervorragend.