



Leupoldt Soßenkuchen

Dieser Soßenkuchen – eigentlich ein Lebkuchen – hat bereits eine über 100-jährige Tradition. Er ist eine echte fränkische Spezialität und als solche aus der Küche der Region nicht mehr wegzudenken. „Leupoldt Soßenkuchen“ ist ein eingetragenes Markenzeichen und wird in Mengeneinheiten von 60 Gramm produziert und verkauft.

Besonderheit

Soßenkuchen dient zur Verfeinerung von Soßen – vor allem für den Fränkischen Sauerbraten. Seine feine Würze verleiht den Soßen einen besonderen Geschmack und eine sämige Konsistenz. Soßenkuchen sind vor allem in der Fränkischen, Oberpfälzer, Thüringischen und Böhmisches Küche bekannt. Sie finden hauptsächlich zu Sauerbraten und Wildgerichten Verwendung, lassen sich aber auch für Rotkohl und andere Gerichte verwenden. In Franken kommt seit fast 100 Jahren hauptsächlich Leupoldts Soßenkuchen zum Einsatz. Dieser fein gewürzte Lebkuchen wird bis heute nach einem gut gehüteten Familienrezept hergestellt.

Verzehrtipp

Es gibt von Sauerbraten, über den Zwiebelkuchen bis zur fränkischen „Zieh mich hoch“ viele Leckereien, die man mit dem Soßenkuchen herstellen kann. Ein kleines Rezeptbüchlein findet man auf der Webseite www.pema.de.

Lagerung

Durch die besondere Verpackung hat der Soßenkuchen auch ohne Konservierungsstoffe eine Haltbarkeit von mindestens 6 Monaten.

Bezugsquellen

Die weltweit geschätzten Spezialitäten von Leupoldt und PEMA sind in vielen Handelsgeschäften in Deutschland sowie in 80 weiteren Ländern und im Webshop erhältlich.

PEMA Heinrich Leupoldt KO



Region: 95163 Weissenstadt/Oberfranken

Gründungsjahr: 1905

Produkte:

Vollkornbrote, Pumpernickel,

Lebkuchen-Spezialitäten

Spezialität des Hauses:

Leupoldt Soßenkuchen

Dr. Laura und Franz H. Leupoldt

Was dem Altbayern sei Broadsuppn, ist dem Franken sei Suppenbrot, oder besser gesagt: Suppenkuchen. Denn seit über einem Jahrhundert gehört der Leupoldt Soßenkuchen in die fränkische Küche und vor allem in der Sauerbraten. Eigentlich ist er ein Lebkuchen, aber speziell in Franken wird er dazu verwendet, die Soße des Sauerbratens zu würzen und sämig zu machen. Die Geschichte der Leupoldt Lebkuchen-Manufaktur ist auf die Engste mit der Geschichte der Familie verbunden. Diese begann 1905 in Weissenstadt im Naturpark Fichtelgebirge mit Adam und Elise, ging weiter mit Heinrich und Alma zu den heutigen Unternehmern Laura und Franz H. Leupoldt. Dieser wollte – noch bevor er das Wort Lebkuchen aussprach – wissen, wie sie gebacken werden. Das Geheimnis der Herstellung des außergewöhnlichen Lebkuchens ist gut gehütet und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Heute produzieren über 100 Mitarbeiter täglich neben dem Soßenkuchen etwa 40 Tonnen Vollkornbrot, darunter auch das Fränkische Vollkornbrot und den klassischen Pumpernickel.

Schmankerltipp

Das Fränkische Vollkornbrot ist ein herzhaft-kerniges Roggen-Vollkornbrot, dessen Hauptzutat ein Getreide mit hohem Mineralstoffgehalt ist. Es wird ebenso wie der Pumpernickel oder die Bio-Brote ohne jegliche Zusatzstoffe gebacken und erreicht seine lange Haltbarkeit ausschließlich durch das besondere Verpackungs- und Pasteurisierungsverfahren.



Wussten Sie schon,

- ... dass Pumpernickel über 20 Stunden lang gebacken wird und ursprünglich aus der westfälischen Küche stammt?
- ... dass im „Kleinen Museum – Kultur auf der Peunt“ in Weissenstadt nicht nur die Historie der Leupoldt Lebkuchen-Manufaktur und der PEMA dargestellt wird, sondern auch ständig wechselnde Kunstausstellungen stattfinden?
- ... dass Roggen reichlich Eisen, Kalium, Phosphor, Fluor, Kieselsäure wie Vitamine der B-Gruppe enthält.