Lebkuchen-Eis im Sommer: Wiener Genuss mit Geschichte in jedem Biss!

Entdecken Sie das Lebkucheneis aus der Wiener Manufaktur Metzger & Söhne ج ein neues Geschmackserlebnis in der Herrengasse.

Herrengasse 6-8, 1010 Wien, Österreich - Was gibt es Schöneres im Sommer als ein erfrischendes Eis? In Wien hat das Lebkucheneis aus der traditionsreichen Manufaktur Metzger & Söhne jetzt für einen wahren Hype gesorgt. Geschäftsführer Lukas Linsbichler hat mit seinem kreativen Kopf das Lebkuchen-Eis im Lebkuchenstanitzel entworfen, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch ein Highlight ist. In der Filiale in der Herrengasse bietet das Unternehmen dieses köstliche Eis an, das die Herzen von Naschkatzen höherschlagen lässt.

Das Besondere am Lebkucheneis ist die originale Gewürzmischung, die auf das Jahr 1685 zurückgeht. Diese

traditionelle Rezeptur wird nicht nur im Eis verwendet, sondern auch bei der Herstellung der bekannten Lebkuchen. Hergestellt aus einem cremigen Mix, der mit hochwertigem Wiener Honig verfeinert wird, ist das Eis besonders gut gelungen. Der Honig stammt ausschließlich aus Österreich und verleiht dem Eis eine samtige Konsistenz. Die Lebkuchenstücke, die darin verarbeitet sind, sorgen für das gewisse Extra. Und das Beste: Das Stanitzel, in dem das Eis serviert wird, ist ebenfalls aus Lebkuchen und handgefertigt im Geschäft.

Tradition trifft Innovation

Die Manufaktur Metzger & Söhne hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1685 zurückreicht. Mit natürlichen Zutaten, vor allem österreichischem Honig und ohne Eier, Fette oder Konservierungsstoffe, hebt sich die Produktion von anderen ab. Die Lebkuchen reifen über ein halbes Jahr, was dem Teig eine unvergleichliche Tiefe verleiht. Bekannt für ihre kunstvoll gestalteten Lebkuchen in verschiedenen Formen, bietet Metzger & Söhne auch modernere Eiskreationen an, die durch Aromen wie sizilianische Pistazie, belgische Schokolade oder geröstete Haselnüsse ergänzt werden.

Die neue Eiskollektion ist inspiriert von der Natur und bietet köstliche Geschmäcker, die im Sommer hoch im Kurs stehen. „Das Lebkucheneis ist meine absolute Lieblingssorte“, schwärmt Linsbichler und stellt stolz fest, dass dies etwas völlig Neues für Wien ist. So können Wiener und Besucher:innen das Winterfeeling auch bei 30 Grad im Schatten genießen.

Der Lebkuchen: Eine kulinarische Reise durch die Geschichte

Doch wie ist es überhaupt zum Lebkuchen gekommen? Ursprünglich im arabischen Raum beheimatet, wurde bereits um 1500 v. Chr. in Ägypten eine Art Honigbrot gebacken. Über die Seidenstraße fand der Lebkuchen seinen Weg nach Europa, wo

er sich in verschiedenen Regionen weiterentwickelte. Die Leckerbissen wurden oft in Wallfahrtsorten verkauft, wo Pilger auf der Suche nach haltbaren Nahrungsmitteln waren. Aufgrund des hohen Honiganteils war Lebkuchen lange haltbar und erfreute sich großer Beliebtheit bei Reisenden, die ihn im Dreier-Pack kauften ج als Proviant für den Heimweg und als Mitbringsel für Familie und Freunde.

In dieser faszinierenden Geschichte liegt ein Stück kulturelles Erbe, das auch in den Lebkuchen von Metzger & Söhne weiterlebt. Ein schmackhaftes Erlebnis, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Traditionen des Backens bewahrt. Ein Besuch in der Herrengasse lohnt sich also nicht nur für das Lebkucheneis, sondern auch für die Geschichte und die Kunst des Lebkuchens! Besuchen Sie dieses kulinarische Highlight auf der Webseite der Manufaktur Metzger & Söhne oder erfahren Sie mehr über die interessante Geschichte vom Lebkuchen auf dem Kurier!

Ob bei einem heißen Sommertag oder einem gemütlichen Winterabend ج das Lebkucheneis ist ein Genuss für die Seele und ein Stück Wiener Geschichte, das neu interpretiert wird. Also nicht verpassen, das Beste aus beiden Welten zu kosten!

Details	
Ort	Herrengasse 6-8, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.heute.at • metzgersoehne.com • kurier.at

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net