

# Selbst der Papst war begeistert

Erfolgreiches Lebküchner-Duo aus Herrnhütte

VON HORST MAYER

Der Lebküchner Hans-Uwe Felch (62) und sein Kompagnon Dieter Federschmidt (65) schmieden eifrig Pläne fürs Altwerden: Die zwei wollen die traditionsreiche Bäckerei zwischen Herrnhütte und Klingenhof mit einer Mischung aus Schau-Lebküchnelei und Besucherprogramm am Leben erhalten. Felch träumt außerdem von einer Kinder-Kirchweih im großen Garten des Geschäftshauses.

„Das letzte, alte Haus in Herrnhütte“ an der Bessemerstraße 11 dürfte alteingesessenen Nürnbergern noch als „Steffalas-Haus“ bekannt sein. Mit der breiten Veranda und der einstigen Stiege sieht es auf früheren Fotos aus wie ein Gebäude aus den Südstaaten der USA. 1951 stieg der junge Hans-Uwe in den elterlichen Betrieb ein. Besondere Jugenderinnerungen verbinden ihn mit seiner österreichischen Großmutter. Felch:



In der ehrwürdigen Backstube der Familie Felch steht noch der alte Ofen, den die Lebküchner reaktivieren wollen. Foto: Seuß

„Während andere Kinder draußen spielten, musste ich in der Bäckerei Apfel schneiden. Oder als Zwölfjähriger mit rotem Kopf unterm Ladentisch Camelia verkaufen, weil meine Oma in dem kleinen Geschäft außer Backwaren auch Strümpfe und Binden anbot.“

Als sein Vater 1980 die letzte Kellerbäckerei Nürnbergs dicht machte, fand sich in der Familie niemand, der den Laden weiterführen wollte. Auch Felch verspürte zu diesem Zeitpunkt (noch) keine Lust: Er wollte ursprünglich Sozialarbeiter werden, studierte aber Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München.

## Befreundete Frauen

Erst die Begegnung mit dem Einzelhandelskaufmann und Lebensmittelkontrolleur Dieter Federschmidt – beide lernten sich über ihre befreundeten Frauen kennen – änderte sein Vorhaben: Die gemeinsame Leidenschaft für Lebkuchen brachte sie auf die Idee, den

Laden 2003 wieder zu eröffnen. Demnächst wollen sie sogar den original Dampfbackofen aus dem Jahr 1925, wo früher täglich 100 Brote und 600 Brötchen gebacken wurden, renovieren. Geschätzte Kosten: 25 000 Euro.

Nach der Sanierung soll hier eine Schau-Lebküchnelei eingerichtet werden. „Wir wollen unsere alte Bäckerei zum Stadtteiltreff ausbauen – mit Lesungen und musikalischen Beiträgen. Die Besucher sollen die Möglichkeit bekommen, hier über Gott und die Welt zu reden“, meint der 62-Jährige. Die Salonmusik vor rund 100 Gästen beim „Tag der offe-



Zwei Kunden lassen sich Lebkuchen und Dominosteine schmecken, die ihnen Dieter Federschmidt (2. v. re.) und Mitarbeiter Leo (li.) anbieten (oben). Vor zehn Jahren begann das Duo Federschmidt und Hans-Uwe Felch (unten li.). Fotos: Eduard Weigert, privat/PR



nen Tür“ Ende November, gespielt von der Gruppe „Desperate House Fives“, kam bereits gut an.

Hinter dem Verkaufsraum beginnt die Zeitreise im traditionellen Ladenzimmer und führt weiter über den Schürraum, den Kohlenkeller bis zur Backstube. „Wir lassen die Lebkuchen in kleinen Mengen

nach unseren Vorgaben in der Südstadt backen und sofort ofenfrisch verpacken“, erklärt Federschmidt. Und Felch ergänzt: „Wir verwenden nur beste Zutaten wie frisch gemahlene, geröstete Nüsse und hochwertig kandierte Früchte.“

Auch Früchtebrot, Dominosteine, Konfekt, Frankenweine, Lebkuchenlikör und Glüh-

wein aus Sommerhausen am Main gehören zum Sortiment. In absehbarer Zeit wird Federschmidt nicht mehr im Laden stehen, sondern zuständig sein für Einkäufen und Kundenbesuche: Er und Felch, der zeitweise an der Akademie des Bäckerhandwerks in Friedberg bei Augsburg junge Leute ausbildet, wollen künftig ihre Kinder stärker ins Geschäft mit einbinden.

## Beitrag zur Inklusion

Besonders freut es sie, dass Leo (29) von der Werkstatt für Behinderte der Stadt Nürnberg in ihrem Laden seit elf Jahren einen Außenarbeitsplatz gefunden hat. Der 29-Jährige übernimmt Botengänge und arbeitet als Lagerist. Leos Tätigkeit wurde kürzlich in einem Film der Medienwerkstatt Franken als Beitrag zur Inklusion erwähnt.

Seit Jahren schicken ihre Kunden die Süßigkeiten aus dem Laden zu Verwandten und

Bekanntem unter anderem in die USA, nach Mexiko oder nach Kanada. Selbst Papst Benedikt XVI. kam in den Genuss von Lebkuchen aus Herrnhütte, übersandt durch ein Paket von Felch und Federschmidt. Ein Vierteljahr später traf die Antwort ein: Ihm hätten die süßen Sachen ausgezeichnet geschmeckt, schrieb der inzwischen zurückgetretene Josef Ratzinger.

Gibt es ein großes Ziel, das sie anstreben? „Wenn wir den einmillionsten Lebkuchen verkauft haben, plant die Belegschaft einen Ausflug nach Bora-Bora in die Südsee“, erzählt Federschmidt begeistert. Auch Leo und seine Freundin sollen dabei sein.

① „Lebkuchen & Allerlei“, Bessemerstraße 11; geöffnet: September bis Dezember: Mo. bis Fr., 9 bis 12.30 und 14 bis 18 Uhr, Samstag, 9 bis 14 Uhr. Infos unter Tel. 51 2201.