

Ischler Lebkuchen GmbH - Franz Tausch

Von einem Nürnberger Lebzelter und Wachsziehermeister wurde die Lebzelterei in Bad Ischl im 19. Jahrhundert gegründet und von den Familien Tausch und Kieneswenger in alter Tradition weitergeführt.

Der umtriebige Bauunternehmer Josef Zeppetbauer nahm nach kurzer Unterbrechung im gleichen Gebäude und streng nach den alten Traditionen die Herstellung des unverwechselbaren Ischler Lebkuchens wieder auf. Seiner Meinung nach dürfen die alten, überlieferten Rezepte und Backweisen keinesfalls verloren gehen, und somit wurde der Betrieb mit einem engagierten Team weitergeführt. Der weit über die Grenzen hinaus bekannte Ischler Lebkuchen wird ausschließlich von Handarbeit und ohne künstliche Aromen gefertigt. Die besonderen Ingredienzien machen den Ischler Lebkuchen so einzigartig im Geschmack und vor allem auch gesund.

Die Zeitschrift „Konsument“ kürte die Elisen von Franz Tausch zu den Besten Lebkuchen in Österreich, welche schon zu Zeiten Kaiserin Elisabeth die Gaumen verführten. Von ihr bekamen die kleinen, feinen Küchlein auch ihren Namen.

Ischler Lebkuchen wird seit über 200 nach den alten, überlieferten Rezepten hergestellt.

Kontakt

Ischler Lebkuchen GmbH - Franz Tausch

Christine Peinsteiner
Schulgasse 1

Telefon: +43 6132 23634-1
E-Mail: office@ischler-lebkuchen.at
Web: <http://www.ischler-lebkuchen.at>
Shop: <http://www.ischler-lebkuchen.at/frontend>

Ansprechpartner

Christine Peinsteiner
Marketing

Telefon: +43 699 12555788
Mobil: +43 664 6250650
E-Mail: office@bueroservice-salzkammergut.at



Geschenke

Lebkuchen-Geschenkverpackungen: Die traditionellste Art, Lebkuchen zu verpacken ist wohl die Weißblechdose. Selbstverständlich bieten wir unseren Ischler Lebkuchen auch in solchen Dosen an. Das Besondere: wir können das Dosendesign individuell anpassen und so zB mit einem Logo oder eigenen Foto versehen. Weitere Geschenkverpackungen für den Ischler Lebkuchen sind Kartonboxen oder Holzkisterl.

Produktpalette

Elisen Lebkuchen - der „zarte“ Lebkuchen (Produktkategorie: Lebkuchen)

Fruchtstangerl (Produktkategorie: Lebkuchen)

Lebkuchenherzen (Produktkategorie: Lebkuchen)

Traditioneller Lebkuchen (Produktkategorie: Lebkuchen)