

Hessens beliebtes Weihnachtsgebäck: Tradition trifft Genuss!

Erfahren Sie, warum hessisches Traditionsgebäck wie Bethmännchen zur Weihnachtszeit besonders gefragt ist und welche Herausforderungen Bäckereien meistern.



Tilsiter Straße 106, 60487 Frankfurt am Main, Deutschland - In der festlichen Vorweihnachtszeit legen viele Kunden großen Wert auf traditionelle hessische Backwaren. Besonders begehrt sind die Frankfurter Bethmännchen, die nicht nur ein Hochgenuss für den Gaumen, sondern auch ein Stückchen Geschichte sind. Wie die **Welt** berichtet, erfreuen sich diese Marzipanspezialitäten großer Beliebtheit, besonders unter denjenigen, die in den Bäckereien nach handwerklich gebackenem Gebäck suchen. „Wenn man nicht selbst backt, kann man sich das kleine Glück nach Hause holen,“ äußerte Stefan Körber, Geschäftsführer des Bäcker-Innungsverbandes Hessen. Das traditionelle Gebäck, das zeitintensive Handarbeit erfordert, ist jedoch teurer als die Massenware aus dem

Supermarkt.

Die Geschichte der Bethmännchen

Die Frankfurter Bethmännchen wurden bereits im Jahr 1838 von Jean Jacques Gautenier, einem Pariser Konditor, erschaffen. Ursprünglich bestanden sie aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser und waren mit vier Mandelhälften verziert – eine für jeden Sohn der Familie Bethmann. Heute zieren lediglich drei Mandeln die kleinen Kugeln, nachdem Heinrich Bethmann 1845 verstarb, wie die **Bembelproduktion** erklärt. Diese Gebäckstücke sind nicht nur eine weihnachtliche Delikatesse, sondern auch Teil des kulinarischen Erbes Frankfurts und werden heutzutage vor allem zur Weihnachtszeit gebacken und genossen.

Die steigenden Rohstoffpreise, wie beispielsweise die erhöhten Butterkosten, beeinflussen zudem die Preisgestaltung der handwerklich produzierten Leckereien. Immer mehr Bäckereien sehen sich durch den Wettbewerbsdruck gezwungen, ihr Sortiment zu straffen. Laut Körber hat das Bäckerhandwerk in Hessen in den letzten Jahren jährlich etwa drei bis fünf Prozent seiner Betriebe verloren. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Tradition und die Herstellung der beliebten Bethmännchen in Zukunft entwickeln werden.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Tilsiter Straße 106, 60487 Frankfurt am Main, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• nag-news.de• www.welt.de• www.bembelproduktion.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at