



FAQs

Allgemeine Fragen

1. Woher kommt der Begriff „Keks“?

Hermann Bahlsen brachte die Idee der fabrikgefertigten „Cakes and Biscuits“ nach einem Aufenthalt in England mit nach Deutschland. Da es keinen deutschen Namen für das Gebäck englischen Ursprungs gab, deutschte Hermann Bahlsen das Wort „Cakes“ im Jahr 1911 in „Keks“ ein. Einige Jahre später wurde es unter diesem Begriff auch vom Duden aufgenommen.

2. Was bedeutet das TET-Zeichen im Bahlsen-Logo?

Der Maler und Grafiker Heinrich Mittag wurde im Jahr 1900 von Hermann Bahlsen beauftragt, eine einprägsame Logoform zu finden, die Bahlsens Vision eines „ewig frischen Gebäckstückes“ entsprach. Mittags Entwurf orientiert sich an der altägyptischen Hieroglyphe „dsched“, was so viel wie „ewig-dauernd“ bedeutet. Er verdichtete das komplexe antike Schriftzeichen zu dem heute Bahlsen-typischen TET-Zeichen, das 1928 durch den unverwechselbaren Bahlsen-Schriftzug ergänzt wurde.

3. Wie lassen sich Bahlsen Produkte am besten aufbewahren?

Zur Aufbewahrung unserer Gebäcke empfehlen wir grundsätzlich eine kühle, trockene Lagerung, jedoch nicht im Kühlschrank. Nach dem Öffnen bewahren Sie das Gebäck entweder in einem Gefrierbeutel auf und verschließen diesen mit einem Aromaclip, oder Sie bewahren es in einer luftdicht verschlossenen Dose auf.

4. Wie gehe ich mit einem zu reklamierenden Produkt um?

Sollten Sie mit einem Bahlsen-Produkt unzufrieden sein, senden Sie dieses bitte mit dem komplett ausgefüllten Reklamations-Formular, welches Sie auf unserer Webseite unter „Konsumenteninformation“ finden, an die folgende Adresse:

Bahlsen GmbH

z.Hd Maria Müller
Dresdner Straße 38 - 40
1200 Wien



Marke Bahlsen

1. Woher stammt der Name „Afrika“?

Der Kontinent Afrika – vor allem die Westküste – ist der weltgrößte Kakaoproduzent mit einem Anteil an der Gesamterzeugung von fast 60%. In Anlehnung daran wurde der Name Afrika für unsere vollschokolierten Waffeln gewählt.

2. Woher kommt die Bezeichnung „Russisch Brot“?

Über den Ursprung der Bezeichnung „Russisch Brot“ gibt es mehrere Auffassungen, die folgende ist die wahrscheinlichste:

Russisch Brot ist im Sprachgebrauch aus „rösches Brot“ entstanden (rösch = knusprig, scharf gebacken). Brot ist in diesem Zusammenhang nicht Brot in unserem heutigen Sinn, sondern ein überlieferter sprachlicher Ausdruck aus dem 17. Jahrhundert. Damals bezeichnete man häufig mit Zucker hergestellte Backwaren als „Brod“.

3. Ist in den „ABC“-Packungen von allen Buchstaben die gleiche Anzahl enthalten?

Es werden von A bis Z alle Buchstaben in der gleichen Menge hergestellt. Produktionstechnisch bedingt ist es jedoch nicht möglich, ein bestimmtes Mischungsverhältnis zu gewährleisten. Beim Abfüllen der Tüten kommt es deshalb vor, dass einige Buchstaben mehr und andere weniger vertreten sind.

4. Seit wann gibt es den Klassiker „Ohne Gleichen“?

„Ohne Gleichen“ gibt es seit 1900 auf dem deutschen Markt.

5. Wie wird der „Comtess Kuchen des Jahres“ ausgewählt?

Jedes Jahr werden verschiedene neue Geschmacksvarianten für den Rührkuchen „Comtess“ entwickelt und von einem internen Team und von Verbrauchern getestet. Der Favorit wird zum „Kuchen des Jahres“ gewählt. Dieser ist für ein Jahr auf dem Markt erhältlich, bevor er von einem neuen „Kuchen des Jahres“ abgelöst wird.

6. Ab wann sind Lebkuchen und saisonale Artikel erhältlich?

Jedes Jahr ab Anfang September bis Ende Dezember ist diese Produktgruppe im Handel erhältlich.

7. Warum ist immer ein Lebkuchen „verkehrt“ herum in der Verpackung?

Die Packungen werden an den Seiten zugeschweißt. Damit der Schokoladenboden durch die Wärme nicht schmilzt, wird ein Lebkuchen so gedreht, dass die nicht schokolierete Seite nach außen zeigt.



Marke Leibniz

1. Woher kommt der Name „Leibniz“?

Unternehmensgründer Hermann Bahlsen benannte die „Leibniz Cakes“, die er 1891 auf den Markt brachte, nach einem der bekanntesten Einwohner Hannovers, dem Universalgenie Gottfried Wilhelm Leibniz (1646-1716). Nahrungsmittel nach bekannten Persönlichkeiten zu benennen, war zu Zeiten Hermann Bahlsens nicht unüblich (Bsp. Bismarckhering, Schillerlocke, Mozartkugel).

2. Warum hat der „Leibniz Butterkeks“ 52 Zähne?

Der im Jahr 1891 von Firmengründer Hermann Bahlsen auf den Markt gebrachte „Leibniz Cake“ (später „Leibniz Butterkeks“) hatte 52 Zähne aus rein ästhetischen Gründen: Mit dieser Anzahl, fand Hermann Bahlsen, hatten die Kekse das optimale Aussehen. Auch heute noch ist der „Leibniz Butterkeks“ nur echt mit 52 Zähnen.

3. Warum haben andere Leibniz-Produkte eine unterschiedliche Anzahl von Zähnen?

„Leibniz Vollkorn“ und „Leibniz Landkeks“ haben nur 38 Zähne. Das liegt an der Konsistenz des Teiges, der etwas gröber ist als der normale Butterkeksteig. Die Zähne müssen deshalb größer sein: Bei 52 Zähnen wäre der einzelne Zahn zu fein und würde leicht abbrechen. Der „Choco Leibniz“ hat 48 Zähne, weil der Keks etwas kleiner ist als der normale Butterkeks, da er noch mit Schokolade überzogen wird. Die Schokolade hat aber auch hier die 52 Zähne. „Leibniz Minis“ haben genau die Hälfte der Zähne eines „normalen“ „Leibniz Butterkekse“, nämlich 26.

4. Welche Tiere sind in „Leibniz Zoo“ enthalten?

In den „Zoo“-Packungen sind 17 verschiedene Tiere vorhanden: Nashorn, Schildkröte, Schaf, Eule, Pinguin, Affe, Eichhörnchen, Hase, Ente, Kamel, Katze, Elefant, Löwe, Bär, Hund, Esel, Pferd.

5. Warum ist das Verhältnis der Tierarten pro Packung „Leibniz Zoo“ nicht immer gleich?

Das Mischungsverhältnis der „Zoo“-Packungen ist produktionstechnisch bedingt. Die Tierformen sind auf der Ausstechwalze in gleicher Anzahl vertreten. Nach dem Backen gelangen die Kekse in einen Sammelbehälter und werden von dort in die Tüten gefüllt. Daher ist die Anzahl der einzelnen Tierformen rein zufällig.



6. Wie bekomme ich die Butterkekse aus der Verpackung, ohne dass sie zerbrechen?

Die „Leibniz Butterkekse“ sind der Packung leicht zu entnehmen, wenn man nach dem Öffnen mit dem Aufreißfaden die weiße Lasche komplett herauszieht und dann die Kekse aus der Verpackung herausschüttet. Auf diese Weise können die Keksstapel einfach entnommen werden. Dieser Hinweis ist auch auf der Rückseite der Packung zu finden.

7. Wie lautet das Rezept für den Kekskuchen „Kalter Hund“?

Ganz hinten hier im PDF können Sie sich das Rezept anschauen.

8. Warum bleibt der Leibniz Schriftzug beim Backen auf dem Keks?

Damit der Schriftzug nach dem Backen so aussieht, wie wir ihn kennen, wird der Teigusstecher schon entsprechend gestaltet. Dabei wird beachtet, dass der Teig während des Backprozesses etwas an Volumen zunimmt. Der Schriftzug im ungebackenen Teig ist also deutlich kleiner als im fertigen Gebäck.

Rezept

Kalter Hund



Zutaten:

250 g Kokosfett
2 mittelgroße Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Kakaopulver
100 g gehackte Mandeln
Fett für die Form
150g Butter LEIBNIZ
150g weiße Kuvertüre
50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Das Kokosfett in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Kakao und gehackte Mandeln hinzufügen und nach und nach das Kokosfett unterrühren. Eine Kastenform von ca. 20 cm Länge mit Alufolie auslegen und einfetten. Den Boden mit Butter LEIBNIZ bedecken, dann abwechselnd die Kokosfettmasse und die restlichen Kekse einschichten. Den kalten Hund mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen. Die weiße Kuvertüre zerkleinern und über einem heißen Wasserbad erhitzen. Den kalten Hund damit einstreichen. Die dunkle Kuvertüre hacken, ebenfalls schmelzen und als schwarze Flecken auf dem kalten Hund verteilen.

TIPP:

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf beim Dekorieren dieses Kuchens. Für Afrikaurauber könnte es auch ein Zebra werden, für den Schachspieler bietet sich das Schachbrettmuster an und in der Faschingszeit könnten ein lachendes und ein weinendes Harlekingesicht aufgemalt werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kühlzeit: mindestens 1 Stunde
für 1 Kastenform (ca. 16 Stücke)