

Sächsische Zeitung

SZ-ONLINE.DE

Die Rezepte des Ironmans

Der Pulsnitzer Markus Thomschke liebt Pfefferkuchen. Mit der Lebkuchenfabrik hat er jetzt welche für Sportler kreiert.

16.10.2015 Von Frank Oehl



Die Cranberry passt! Markus Thomschke hat mit Diplomchemikern Kristin Geißler von der Pulsnitzer Lebkuchenfabrik das Rezept für die fruchtige Variante des Power-Pfefferkuchens abgeschmeckt.

© René Plaul

Pulsnitz. Woher nimmt ein Ausdauertriathlet die Power für körperliche Höchstleistungen? Zum individuell abgestimmten Trainingsplan gehört auf alle Fälle die richtige Ernährung. Für Markus Thomschke aus Friedersdorf ist diese auch mit einem heimatischen „Grundnahrungsmittel“ verbunden, wie er schon mehrfach betonte: „Ich esse für mein Leben gern Pfefferkuchen.“ Und die werden in Pulsnitz bekanntlich nicht nur im Winter hergestellt und verkauft. Das passt also, aber das allein macht noch nicht den Unterschied zwischen Amateursport und Weltspitze. Der 31-jährige Ironman-Profi hat jetzt mit der Pulsnitzer Lebkuchenfabrik GmbH eine Neuheit entwickelt – den MT 3.

„MT“ steht für Markus Thomschke und die „3“ schon mindestens mal für den Triathlon. Aber es kommt noch besser: Den MT-Powerpfefferkuchen soll es nämlich in drei verschiedenen Sorten geben. Und wenn in der nächsten Woche auch die Verpackungsfrage

samt Logo geklärt ist, könnte das neue Produkt zum Pfefferkuchenmarkt am ersten Novemberwochenende pünktlich auf dem Markt sein. Lebkuchenfabrik-Chefin Ines Frenzel: „Das ist unser Ziel. Und das schaffen wir auch.“

Eine bahnbrechende Begegnung

Ein mit Pfefferkuchen vollgestopfter Vollprofi – das ist ein Bild, das einem zunächst ziemlich schräg vorkommt. Und es stimmt ja so auch nicht. „Wir kamen im Supermarkt ins Gespräch“, erinnert sich Markus an die bahnbrechende Begegnung mit der Lebkuchenfrau. „Warum sollte man den endlosen Regalen an Powerriegeln nicht ein Pfefferkuchenprodukt entgegenstellen?“ Dies käme freilich auf die Zutaten an. Also haben die Experten der Lebkuchenfabrik und der Sportler mit seinem Manager Ingo Gabriel selbst Zutaten-Hand angelegt. „Der Pfefferkuchen sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch wichtige Funktionen für Sporttreibende jeden Alters erfüllen.“

Inzwischen hat man die Rezepturen zusammen. Die Lebkuchenfabrik stellt drei Sorten des MT 3 her. Eine nussige mit Mineralstoffen, eine fruchtige mit Proteinen und eine schoko-minzige mit Muntermachern, zum Beispiel aus der Guarana-Pflanze. Diplomchemikerin Kristin Geißler, die in der Fabrik auch für neue Produktideen zuständig ist, hat sich am Bedarf eines Sportlers orientiert. Dazu gehören auch Kohlenhydrate, die vor allem nach hartem Training und Wettkämpfen wichtig für die Regeneration des Körpers sind, dessen Speicher wieder aufgefüllt werden müssen. Das ist eine Wissenschaft für sich, und deshalb haben Markus Thomschke und Ingo Gabriel die neuen Kreationen auch Sven Kunath aus Oberlichtenau vorgelegt, der selbst ein guter Ausdauertriathlet ist. „Der Irondoc hat mit Interesse gekostet und grünes Licht für die Zutaten gegeben“, sagt Markus. Damit erübrigt sich natürlich auch die Frage nach illegalen Aufputschwirkungen. Die gibt es selbstverständlich nicht.

Nicht nur für den Winter

Das Hand-in-Hand-Gehen des Pulsnitzer Ironmans und der Pulsnitzer Lebkuchenfabrik ist eine pfiffige Form des Sponsorings, ohne das Leistungssport in der Region undenkbar wäre. „Die Fabrik wirbt mit dem guten Namen von Markus, und Markus kann vom Erlös profitieren“, erklärt Manager Ingo Gabriel die mögliche Win-Win-Situation. Und ein Nebeneffekt: Der Power-Lebkuchen wäre ja nicht nur etwas für die kalte Jahreszeit. Und vom Ganzjahresgeschäft träumt die Branche schon immer.

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/die-rezepte-des-ironmans-3225377.html>