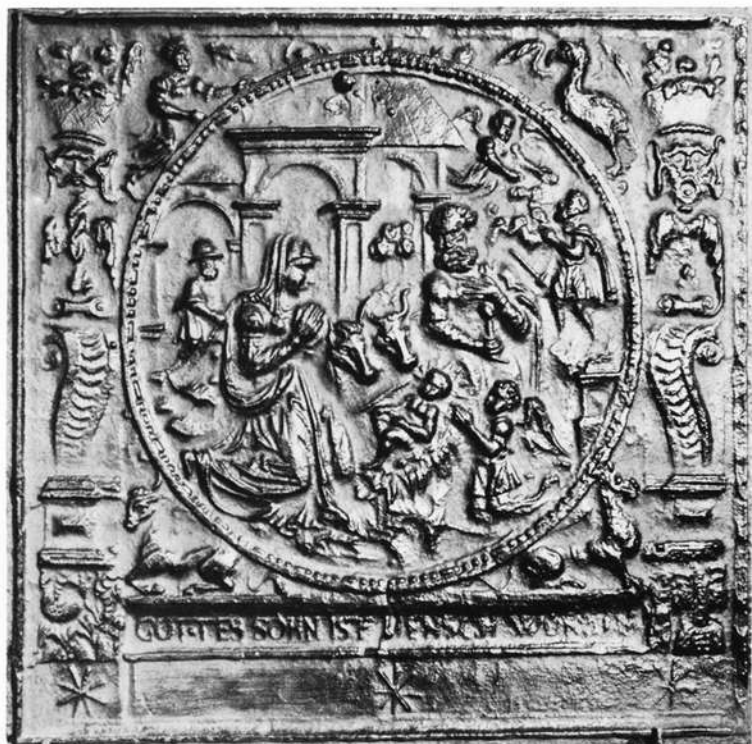


bildungswerk. So soll gesichert werden, daß es angesichts der nahen Zonen-
grenze außer pädagogischen, allgemeinbildenden und musischen Tagungen in
erster Linie Veranstaltungen gesamtdeutschen Charakters bzw. zu Ost-West-
Fragen dient.

Die beträchtlichen Gesamtkosten wurden in vorbildlicher Partnerschaft zwi-
schen dem Eigentümer, der Stadt Königshofen, und dem Bayerischen Volks-
hochschul-Verband aus öffentlichen Mitteln bestritten, hauptsächlich aus
Grenzlandzuschüssen und Darlehen von Bund und Land: das Volkshochschul-
heim aus Mitteln zur Förderung der Erwachsenenbildung, ansonsten aus Mit-
teln zur Förderung des Fremdenverkehrs. Die im Augenblick für den Stadtsäckel
außerordentlich hohe Eigenleistung der Stadt ist aber durchaus amortisier-
bar. Der aufgeschlossene Stadtrat wird auch späterhin das von Altbürgermeister
K a t z e n b e r g e r eingeleitete und unter Bürgermeister M a c k vollendete
Wagnis dieses weitschauenden Vorhabens nicht bereuen. Die erholsame Stille
dieses schönen Plätzchens aber soll nach dem Wunsche aller Beteiligten auch
in Zukunft erhalten bleiben.



Eisenguß-Ofenplatte, aufgefunden in Schloß Sulzheim, Ldkrs. Gerolzhofen-Ufr.
Foto: Oswald Schäfer-Schweinfurt



Paul Ultsch

Lebkuchen aus Unterfranken

Johann Friedrich Schmidt,
Lebküchnermeister

Was wäre ein Weihnachtsfest ohne Tannenduft, Kerzenschein und Lebkuchen? Enden nicht unsere frühen Kindheitserinnerungen in diesem Dreiklang, wenn wir an Weihnachten zurückdenken? Drängen nicht die kindlichen Gedanken auch jetzt noch hin zu diesen Begriffen, ohne Rücksicht auf die soziale Stellung des Elternhauses und des dementsprechend ausgestatteten Gabentisches? – So war es und so dürfte es auch heute noch in vielen Häusern sein. Hier und dort ist der flackernde „Kerzenschein“ durch dauerhafte elektrische Kerzen ersetzt, und der „Tannenduft“ ist vielleicht moderneren Einrichtungen gewichen; aber Lebkuchen kommen nach wie vor auf den Tisch. Nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen wissen ihn an langen Winterabenden zu heißem Tee, Glühwein oder Punsch zu schätzen. Der Lebkuchen ist gewissermaßen der „große Bruder“ des obligaten, vielgestaltigen Weihnachtsgebäcks.

In der 1866 in Hildburghausen erschienenen zweiten Auflage des „neuen“ Konversations-Lexikons von Hermann J. Meyer steht es schwarz auf weiß, daß der „Pfefferkuchen“ oder Lebkuchen ein „Backwerk“ ist, „in welches je nach seiner Feinheit verschiedene Gewürze, oft auch Pfeffer hineinkommen; zu der gewöhnlichen Sorte (braune) wird Sirup, zu der etwas besseren (Honigkuchen) Honig, zu der feinen (weiße) Zucker genommen. Die gewöhnlichen Sorten werden aus Roggenmehl, die feineren aus Weizenmehl gebacken, mit Mandeln durchknetet und mit Citronat belegt“. Soweit die Ausführungen des hundert Jahre alten Lexikons, die erkennen lassen, daß sich auch dieses „Backwerk“ in seiner unterschiedlichen Beschaffenheit den sozialen Unterschieden anpassen verstand.

Die Informationen über die Zusammensetzung dürften jedoch nicht ausgereicht haben, schmackhafte Lebkuchen zu backen. Nürnberger „Lebküchner“ beglückten schon frühzeitig ihre Zeitgenossen mit ihren, nach streng gehüteten Rezepten gebackenen, Erzeugnissen. Aus Nürnberg kam auch der am 29. April 1831 dort geborene „Lebküchner-Gehilfe“ und „Conditor“ Johann Friedrich