



Paul Ultsch

Lebkuchen aus Unterfranken

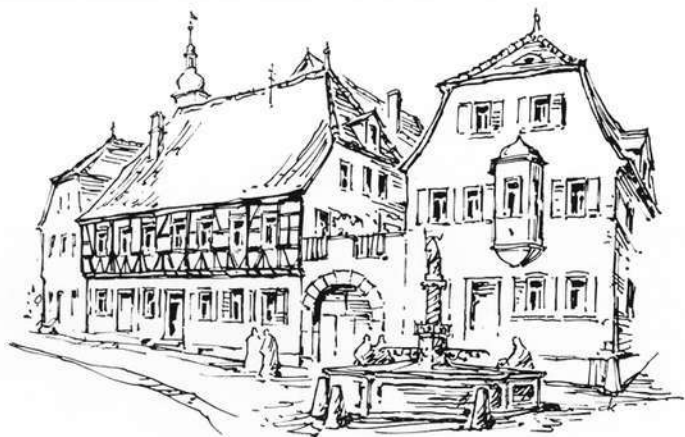
Johann Friedrich Schmidt,
Lebküchnermeister

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

Schmidt nach langen Wanderjahren und nach einer von August 1860 bis 30. Juni 1863 währenden erfolgreichen Tätigkeit in der wohlrenommierten Nürnberger Lebkücherei F. G. Metzger in das idyllische unterfränkische Städtchen Mainbernheim. Dort übernahm der Zweiunddreißigjährige noch im gleichen Jahre 1863 das in der Hauptstraße gelegene, fachwerkgezierte Doppelhaus mit dem Lebkuchen- und Konditoreiwarengeschäft Steghöfer samt der angegliederten „Spezereihandlung“ und begründete eine eigene Lebkuchenproduktion, eigene Rezepte und von ihm selbst schon 1860 entworfene und geschnitzte Modellen verwendend. So kam vor mehr als hundert Jahren die in Nürnberg zur Tradition gewordene Lebkücherei nach Unterfranken. 1864 holte sich Johann Friedrich Schmidt die Bürgerstochter Maria Barbara Müller aus Marktbreit als Lebensgefährtin ins Haus. Zwei in deutschen Landen nicht gerade seltene Familiennamen waren zu einem glücklichen Ehebund vereint und bildeten die Keimzelle für ein Unternehmen, das sich erfolgreich bis zum heutigen Tage



Stammhaus in Mainbernheim

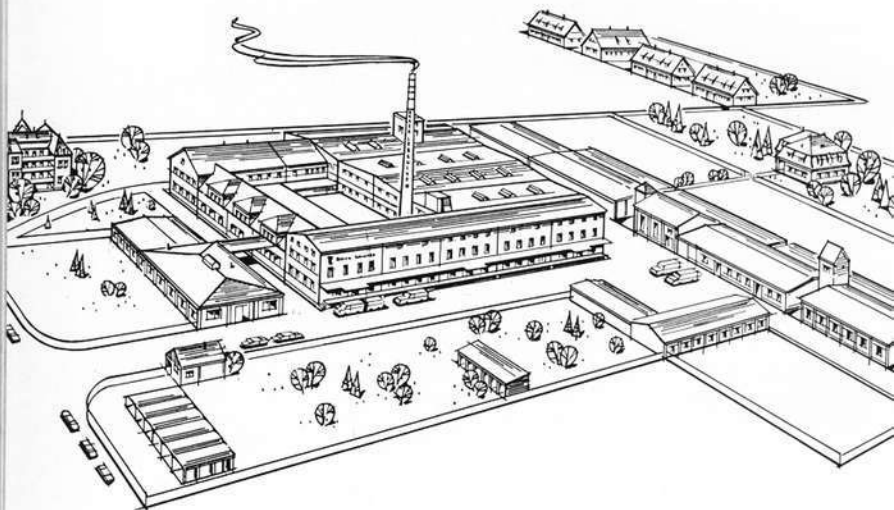
Zeichnung von Ossi Krapf-Würzburg

fortentwickelte. Die in Johann Friedrichs beruflichem Werdegang lobend bescheinigten Tugenden „Treue, Fleiß und vorzügliches Betragen“, dazu handwerkliches Können und redlicher Kaufmannsgeist, verbunden mit der seit Jahrhunderten von Schmidts Vorvätern gepflegten Tradition (sie waren Großpfleger, Spezereihändler und Müller bis 1630 zurück), erwiesen sich als ein gutes Rüstzeug für den Beginn.

Mainbernheim, „eine gute Wegstunde östlich von Kitzingen“ gelegen, war eine glückliche Wahl. Nicht nur wegen der weinfrohen Nachbarschaft. – Das Wahrzeichen des Städtchens, ein Bär, der just vor dem Schmidt'schen Fachwerkhaus einen Brunnen krönt und wachsam ein Fähnlein hält, wurde auch das Wappentier des sich immer mehr ausweitenden Betriebes. Bannerschwingend begleitet er die in künstlerisch gestaltete Truhen, Dosen und Kartons verpackten „Bärenlebkuchen“ hinaus in die weite Welt, kündigt von fränkischem

Gewerbefleiß und grüßt von einem Städtchen am Main, dem die Firma, trotz mancher günstiger Angebote von anderer Seite, die Treue gehalten hat. Das Produktionsprogramm wurde erweitert, das Sortiment reichhaltiger. Zu den Lebkuchen kamen noch andere Backwaren sowie Zuckerwaren verschiedener Art.

1893 übernahmen die beiden Söhne, der Kaufmann Christian Schmidt (geb. 13. 5. 1866, gest. 5. 4. 1930) und der Lebküchner und Konditor Georg Schmidt (geb. 8. 4. 1871, gest. 16. 3. 1922) vom Vater das Geschäft und begründeten die Firma „Gebrüder Schmidt“. Ihr Bestreben war es, den väterlichen Kleinbetrieb auszuweiten, zu modernisieren und in eine Fabrik umzuwandeln. Nach anfänglicher Umstellung im Elternhaus und nach vorausblickendem Planen konnten 1903 ein im Jahr zuvor begonnener Fabrikneubau und ein stattliches Wohnhaus in der Nähe des Mainberner Bahnhofs bezogen und in Betrieb genommen werden. Johann Friedrich Schmidt durfte den erfreulichen Aufschwung seines Lebenswerkes noch erleben. Er starb am 1. Januar 1906.



Fabrikansicht

Die Firma „Gebrüder Schmidt“ entwickelte sich trotz der Rückschläge zweier „Weltkriege“ mehr und mehr zu einem bedeutenden Faktor im unterfränkischen Wirtschaftsleben. Die „Bärenlebkuchen“ wurden über Bayerns und Deutschlands Grenzen hinaus zu einem Wertbegriff gewerblicher und kaufmännischer Tradition. Öffentliche Auszeichnungen und Anerkennungen der in Mainbernheim hergestellten Erzeugnisse sind äußere Zeichen dafür.

Noch heute – nach mehr als hundert Jahren – stehen Enkel Johann Friedrich Schmidts und deren Angehörige dem Betrieb vor und führen ihn nach zeitgemäßen Gesichtspunkten im Geiste des Gründers weiter.

Literatur: Die 1963 zum 100jährigen Firmenjubiläum erschienene Festschrift.

Adolf Rettelbach

Spätwerke des Meisters Matthäus Gotthard Neithardt in Würzburg

„Würzburg hat seinen „Grünewald“, so schrieb 1933 der Kunsthistoriker Prof. Fritz Knapp zum Erwerb einer Kiliansmarter*) aus dem Berliner Kunsthandel für die Würzburger Universitätssammlung. Meister Matis hat diese Außenflügel eines kleineren spätgotischen Wandelaltars in seinem schwungvollen Spätstil nach Aussage der rechts unten angebrachten Jahreszahl 1521 vollendet. Eine Reihe gewichtiger Stilähnlichkeiten zum bisher anerkannten Werke sprechen für unseren Meister. Da steht wie in der Isenheimer Weihnacht im Hintergrunde an den Berg angelehnt eine Kirche, ein Symbol der Kirche Christi auf Erden. Über sie führt nach oben ein Weg zur festen Burg Zion auf dem Gipfel des Berges. Ein bei Matis in Plastik und Malerei häufiges Merkmal ist der Gewandknoten. Darauf möchte ich andernorts eingehen. Hier ist er an der rechten Seite des linken Mordgesellen zu sehen, dessen Kopfhaltung uns an St. Cyriacus in Frankfurt und dessen Körperstellung an den Faustschläger der aus Aschaffenburg stammenden Münchener Verspottung erinnert. Ebenso besteht ein Zusammenhang mit der Henkerknechtsgestalt einer weiteren Kiliansmarter in der Universitätssammlung zu Würzburg, deren Entstehungszeit im Jahre 1495 ich durch Auffinden dieser Zahl feststellen konnte. Die an diesem Werk gefundene Buchstabenfolge MGN erlaubt mir die Zuweisung an die Schule des Meisters Matis. Auch hier ist der eine Henker in der gleichen Körperhaltung wiedergegeben wie in den beiden vorgenannten Gemälden. Die

*) Die Wiedergabe der Kiliansmarter von 1521 erfolgt in der nächsten Ausgabe.



Weihnachtsgruppe in Salz, Ldkrs. Bad Neustadt-Saale – Barock –
Foto : Karl Treutwein-Schweinfurt