

Die Story der Creussener Krüge

Unsere Zeit hat den besonderen Reiz des Rustikalen wiederentdeckt. Altes, handwerksmäßig hergestelltes Gebrauchs- und Ziergeschirr, oft unzutreffend als „Bauernkeramik“ oder „Bauernmajolika“ bezeichnet, ist zum Objekt moderner Sammelleidenschaft geworden, und hohe Liebhaberpreise provozieren Fälschungen. Auf dieser Woge „schwimmen“ gewissermaßen auch die einst berühmten Creussener Steinzeugkrüge, die vom 16. bis 18. Jahrhundert den Ruhm des knapp 2.500 Einwohner zählenden Städtchens zwischen Fränkischer Schweiz und Fichtelgebirge begründeten.

Daß die Creussener Krüge heute als Rarität gelten, hat seinen besonderen Grund. Der letzte Meister ertränkte sich 1760 in einem Weiher. Wie der Volksmund berichtet, hatte er zuvor sein Werkzeug, sein Material und dessen Herstellungsgeheimnis beiseitegeschafft. Seitdem hat man viele Brennversuche vorgenommen, niemals mehr aber ist es wieder gelungen, die Qualität des alten Tonzeuges zu erreichen. Es zeichnete sich durch eine verblüffende Leichtigkeit, Härte und Säurefestigkeit aus. Die Funken stoben, wenn ein Scherben gegen Eisen geschlagen wurde. Da es selbst während der Blütezeit im 17. Jahrhundert nur einige wenige Familienwerkstätten gab, hatte die Produktion mengenmäßig, im Vergleich zu anderen Fayence-Manufakturen, stets nur einen bescheidenen Umfang.

Einige wenige kostbare Stücke befinden sich jedoch in fast allen bedeutenden Museen, so vor allem in London, Salzburg, Berlin, München, Coburg und Nürnberg. Ein bunter Apostelkrug aus Creussen steht im Wilhelm-Busch-Museum zu Hannover. Es heißt, Deutschlands volkstümlichster Humorist habe daraus sein Bier getrunken.

Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts begann sich der internationale Kunsthandel für die schönen Erzeugnisse der Creussener Hafner und Bossierer zu interessieren (Hafner nannte man allgemein die Töpfer und Ofensetzer, die Bossierer überarbeiteten das Modell, nachdem sie die Einzelteile der Gipsabformung zusammengesetzt hatten). Auch private Sammler kamen von weither.

Um einen Totalausverkauf zu verhindern, trugen Bürger der mittelalterlichen Stadt Anno 1888 die letzten noch vorhandenen Stücke zusammen und übereigneten sie einer öffentlichen Sammlung, die zunächst provisorisch in einem engen Gewölbe untergebracht wurde. 1950 schließlich richtete die Stadt selbst in der über dem „Hinteren Tor“ gelegenen ehemaligen Wächterstube ein Spezialmuseum ein, das jetzt an die 150 „Krüge“ beherbergt. Dieser Begriff will im weitesten Sinne verstanden sein. Es handelt sich nämlich nicht nur um Bier-, Essig-, Wasser-, Wein- und Ölkrüge, sondern auch um Gewürzgefäße, Einmachetöpfe, Apothekerbüchlein, Salbentöpfchen und Riechfläschchen. Vor allem die Apotheker früherer Zeiten schätzten die spezifischen Eigenschaften der braunen Krüge, die jeder Säureeinwirkung widerstanden.

Ein kleines Weinkrüglein, vermutlich um 1575 in der Werkstatt des Georg Vest entstanden, ist das früheste Stück der Creussener Sammlung. Dieser Hafner produzierte auch Ofenkacheln, die er mit künstlerischen Motiven versah. Einer seiner Ofen steht heute noch in der Nürnberger Kaiserburg.

Schwere Zeiten für die oberfränkischen Krugmacher kündigten sich an, als dem Alchemisten Johann Friedrich Böttger in Meißen die Herstellung weißen Hartporzellans gelang. Unter dem Druck der neuen Konkurrenz hörte man bald auf, die handgefertigten Stücke künstlerisch auszugestalten, bis das einst blühende Gewerbe mit dem tragischen Tod des Johann Georg Schmidt endgültig zum Erliegen kam.

Durch Zukauf ist die Creussener Sammlung inzwischen auf etwa 150 Stücke angewachsen. Kenner und Kunstfreunde aus aller Welt besuchen das klei-



Anno 1698 erschien in Nürnberg Christoph Weigels sogenanntes „Ständebuch“, verfaßt von dem wortgewaltigen Kanzelredner und Volksschriftsteller Abraham a Sancta Clara (1644 – 1709). Der Titel: „Etwas für alle, eine kurtze Beschreybung allerley Stands- und Gewerbspersonen, mit beygereicher sitlichen Lehre und biblischem Concepte etc.“ Daraus stammt unsere Abbildung eines Hafners oder Töpfers (Ausschnitt). Zu jener Zeit erlebte die Töpferkunst im oberfränkischen Creussen ihre höchste Blüte. Die Tonerzeugnisse aus dem mittelalterlichen Städtchen gewannen Weltruhm.

Foto: Fremdenverkehrsverband Nordbayern e. V. Cossa

ne Krügemuseum, für das es wohl kaum noch ein vergleichbares Beispiel geben dürfte. Im Gästebuch vermerkte ein gewisser Mr. Hunter aus New York voller Stolz, er sei im Besitz von 19 echten Creussener Krügen. Sie sind nach Lage der Dinge gewiß ein Vermögen wert, wenn man die Liebhaberpreise zugrundelegt. Da auf den Bodenflächen oft die Herstellermarken fehlen, läßt sich ein Original nur sehr schwer von einer der vielen in Umlauf befindlichen Fälschungen unterscheiden.

Allein dem Kenner liefern Form, Glasur und Dekor verläßliche Hinweise.

fr 138

Grell Zottmann

Aus der Geschichte der „Nürnberger Lebkuchen“

Ein Weihnachtsfest ohne Lebkuchen? Undenkbar! Besonders die „echten Nürnberger Lebkuchen“, die ja das ganze Jahr über gern gegessen werden, sind gerade zur Weihnachtszeit ein sehr begehrter Leckerbissen und werden in unvorstellbaren Mengen in die ganze Welt versandt! Es lohnt sich daher, ein wenig in der Geschichte des Lebkuchens zu blättern.

Feststeht, daß er schon in frühester Zeit aus Mehl und wildem Honig bereitet und als Kultspeise gegessen wurde. Den Honig, seinen unentbehrlichen Grundstoff, betrachteten die Germanen als den Tau der Weltesche Yggdrasil. Sie aßen ihn als Fruchtbarkeits- und Liebessymbol; er verlieh auch dem Honigkuchen seine geheimnisvollen Kräfte. Auf die Honig-Kultessen zur Wintersonnwende ist es wohl zurückzuführen, daß man später den Honigkuchen besonders gern zu Weihnachten und Neujahr als Liebesgabe reichte und genoß.

Über die Entstehung der Bezeichnung „Leb-Kuchen“ gibt es verschiedene Ansichten. Die eine hält sich an die Erklärung, daß „Leb“ soviel bedeutet wie „Heil“ – und die Heilkraft des Honigs war (und ist!) unbestritten. Die andere aber beruft sich auf die Tatsache, daß im Mittelalter zuerst Klöster die Heimstätten der Lebkuchenbereitung waren. Die Klostersprache aber war Latein und vom lateinischen „Libum“ (= Fladen) war nur ein kleiner Schritt zum Leb-Kuchen.

Sehr bald bemühten sich auch verschiedene mittelalterliche Städte um seine Herstellung und Nürnberg war die erste, in der schon zu Beginn des 14. Jahrhunderts Lebküchner ansässig wurden. Kein Wunder!: die prächtigen Wälder um Nürnberg – „des Kaisers und Reiches Bienengarten“ genannt – lieferten reichliche Mengen köstlichen Honigs, der damals das einzige Süßmittel überhaupt war. Die fleißige und strebsame Stadt selbst – schon frühzeitig Knotenpunkt zahlreicher Handelswege – war ein wichtiger Umschlagplatz auch für Südfrüchte und die Gewürze des Orients, die das typische Lebkuchen-Aroma geben: Zimt, Nelken, Ingwer, Muskat, Kardamon, Pfeffer. Dank dieser Gewürze nannte man die Lebkuchen auch Pfefferkuchen. Ein altes handgeschriebenes Rezept aus dem Germanischen Museum in Nürnberg fordert an Zutaten:

...eyn Mäßl Zucker, eyn halb Seidel Honig, vier loth Zimmet, eyn Quantlein Pfeffer, zweeyn halb loth Ingwer, dieselb Menge Muskat, ein loth Cardumumlein, dazu noch ein Diethäuflein Mehl, soll fünf loth schwer seyn...