

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 begehrt 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:

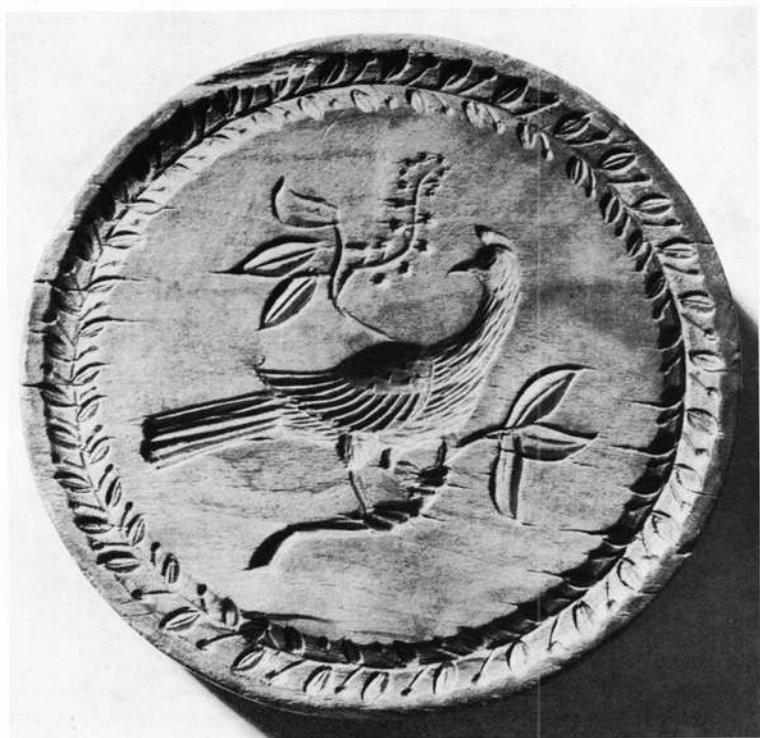
*...eyn Maßl Zucker, eyn halb Seidel Honig, vier loth Zimmet, eyn Quantlein Pfeffer, zweeyn halb loth Ingwer, dieselb Menge Muskat, ein loth Cardumlein, dazu noch ein Diethäuflein Mehl, soll fünf loth schwer seyn...*

Später verfeinerte man noch mit anderen Zutaten, insbesondere mit Nüssen und Mandeln, überzog die fertigen Lebkuchen mit Zucker- oder Schokoladenglasur und schmückte sie zierlich mit Mandelkernen, Citronat oder auch Spritzguß.

Zu Geschenkzwecken wurden oft geradezu monströse und besonders kunstvoll verzierte Lebkuchen hergestellt. So z. B., als im Juni 1855 König Max II. von Bayern Nürnberg besuchte und in der Kaiserburg von allen Nürnberger Gewerben „Hausgeschenke“ überreicht bekam.

In einem alten Bilderbuch heißt es da:

„Als einmal vor Jahren  
Der Herr König und die Frau Königin in Nürnberg waren,  
Da haben sie ihm einen Lebkuchen gebracht, einen braunen,  
Über den mußte man staunen!  
Der war so groß, ich kann euch sagen,  
Daß ihn vier Männer mußten tragen,



Alte Lebkuchenmodell im Archiv der Lebkuchenfabrik E. Otto Schmidt, Nürnberg.  
Foto: Grell Zottmann-Nürnberg

Und so voll Mandeln und Citronat,  
Daß er gar gut gerochen hat.  
Die ganze Luft  
War erfüllt von seinem Duft,  
Und die Leute freuen sich nicht wenig,  
Daß er so gut war, für den König . . ."

Ja, Kaiser und Könige längst vergangener Zeiten ließen sich die Nürnberger Lebkuchen schmecken und waren des Lobes voll; fremde Fürsten ließen sie sich an ihre Höfe schicken als seltene Köstlichkeit. Mit berechtigtem Stolz kann Nürnberg auf seine 600jährige Lebkuchen-Geschichte zurückblicken. Zweimal während dieser Geschichte hat sich die wirtschaftliche Struktur der Lebkuchenherstellung geändert: zuerst 1645, als die Lebküchner sich von den Bäckern trennten, um einen selbständigen Handwerkerstand zu bilden. Und dann 1867 durch die Einführung der Gewerbefreiheit, die später die umfangreiche Nürnberger Lebkuchen-Industrie erst ermöglichte. Anstelle der kleinen Lebküchereien von ehemals stehen heute riesige Fabriken. Die alten, kunstvollen Geräte und „Modeln“ verschwanden in die Museen, statt ihrer bearbeiten und formen blitzende, moderne Maschinen die verschiedenen, lekeren Teige. Diese werden aber immer noch nach den uralten, oft geheimen Rezepten bereitet! Und wer in vorweihnachtlicher Zeit durch Nürnbergs Strassen wandert, schnuppert genießerisch den süßen, würzigen Duft, den ein günstiger Wind ihm zuweht! Kein Reisender wird versäumen, solch feines „Mitbringsel“ einzuhandeln. Geschmackvolle Dosen und Packungen, von Künstlerhand entworfen, deren es dieser Stadt ja nie mangelte, tragen noch dazu bei, daß die längst berühmten „echten Nürnberger Lebkuchen“ immer neue Liebhaber finden und – vor allem zur Weihnachtszeit – in der ganzen Welt als besondere Leckerbissen beliebt und begehrt sind . . .

*Hans Stöflein*

## Vom schönen Spiel mit Zinnfiguren

Das Deutsche Zinnfigurenmuseum auf der Plassenburg in Kulmbach lebt wesentlich von einer Eigenart: Sein Bestand an Schaubildern erneuert sich in einem gewissen Umfang durch einen ständigen Austausch von Leihgaben. Die Plassenburg besitzt auf diese Weise in den überall verstreut lebenden Freunden und Sammlern kulturhistorischer Zinnfiguren einen weltweiten Fördererkreis.

Das erzeugt eine für alle Teile wertvolle Wechselwirkung und gestattet immer wieder neue Einblicke in die liebenswürdige Welt der Zinnfigur, auf eine richtige Spielweise für Erwachsene. Und dort liegt ein höchst bemerkenswerter Schwerpunkt des Zinnfigurenwesens.

Das Spiel, unversiegbare Gesundbrunnen, dem künstlerischen Erfinden nah verwandt, bringt in diese unvollkommene Welt, in das verworrene Leben eine zeitweilige, begrenzte Ordnung und Regel. Die innige Verknüpfung von Spiel, Kunst und Ordnung mag mit ein Grund dafür sein, daß die Zinnfigur sich immer mehr Freunde gewinnt und Freude bereitet. Glückliche beginnt fast immer ein wenig jenseits der Realitäten.