

Figürliches Fastnachtsgebäck früherer Zeiten

Die daragehörigen Teigmodelle sind heute Teilnehmendlichkeiten der Heimkehrer

Weiterverbreitete Fastnachtsbäckereien im Unterfranken ist seit alters her Krapfen – der Höhe vollrunde und der ausgeprägten kantige, beide aus Hefeteig zubereitet, in verschiedenen Formen herausgegeben und hernach mit Puderzucker (Staubzucker) bestäubt. Vor etwas mehr als hundert Jahren haben die Zuckerbäcker, die Nachfahren der Lebkücher, Lebkücher oder Heringkucherbäcker, außerdem ein figürliches Gebäck in Mode gebracht, das sich seiner launigen Bildung zufolge gut einfügte und bis zum ersten Weltkrieg großer Beliebtheit erfreute.

Dieses figürliche Gebäck war, wie von ihrem Leuten nach erfahren werden kann, in den unterfränkischen Stächen, kleinen Landstädtchen und Marktflecken





anastoffen und wurde auch gerne von den Darfleuten gekauft, wenn sie dorthin kamen. Unsere Bilder zeigen nicht das Backwerk selbst, sondern einige im Heimatmuseum Gera als Leinwandabwache Model zur Anordnung des Trüges, Holzfischchen, ca. 15 bis 20 cm groß, in die rechteckige oben- und überwindende auf der geringen nach andere Gezeiten der römischen Zeit kanonisch als Negativformen eingeschmitten sind. Die Teigstücke in der Pflanzgröße des Model und ungefähr einen halben Zentimeter dick, nahmen, in die Vertiefung eingedrückt, die Positivform an, wie ein unsere Fotos, durch besondere Ausleuchtung hervorgehoben, erhalten kann. Nach vor dem Backen konnte man die zusammenhängenden Teigstücke durch Messerschneide und kann so kleine Einzelbilder. Ausgedrückt wurde in den halbrunden Formen fleischförmig Lebkuchen- und Pfefferkuchentyp. Eier- und Wassermarzipan, für keine Gummigläser aber auch sehr Marzipanmasse.

Seine Originalität verdankt dieses Festtagsgebäck vergangener Zeiten der phantasievoll gebildeten Figurenerzeller. Sie war, wie selbstgepöbel erzieht, dem Bauern des Marktes selbst anwesend, das damals von hebräischen Gesellen, lehrte das Geschick beibringt war, von Hanswürstern, dem Bruder Ludwig, von Jürgen und Wilhelm, der Halbfrau seiner Nachbarin der Frau Heiler, von Hanswürstern oder Schultern war, — wie sie spielte auf Zandale an, in die sich die Festmacher kindig versetzt füllten. Derer Hans-

stelle den als herbstgewürzten Gebäck... von, leerte die Tassen und das öpfige Schmausen doch oft die Gelbheit bis auf den unteren Grund. An das so jener Zeit in vielen Handlungen ähnliche Schlafstube vor Festnacht erinnert das Bild des Schweinemetzgers. Sie führte die Gestalt eines Märchens — des Kapuziners, wie man sich allgemein ausdrückt —, dem Mäher zu Einkehr und Ruhe nach den höchstzeitig hingebachten römischen Tagen und Nächten.

Die im Geschichtlichen Heimatmuseum aufbewahrten Model für figürliches Festtagsgebäck, durchwegs kunsthandwerklich schön und heute sehr selten, haben gleiche oder ähnliche Entsprechungen in den anderen heimatkundlichen Sammlungen Unterfrankens. Wissen Herz als einst schön, ist nunmehr nicht mehr bestmöglich. In ganz frühen Zeiten stellten die Lebkuchen ihre herkömmlichen Model — auch die für den Reiter und die Dackel als Weihnachts- und Neujahrsgebäck gebräuchlichen Ausdrucksformen — nicht selbst her. Man weiß, daß sich zum Beispiel Detaillierter Lebkuchen zugleich als richtige Modelschneider (Modelnerherber) bewegten. Vielfach bezog das Zuckerbäckergewerbe seine Model jedoch auch von auswärtigen, von Landschaften, in denen das Schneiden als Heimkunst blühte.

Text und Fotos: Oswald Schüler

Hinweise:

Von Al-Bohnenberg Jahrbuch 1966-1978 enthält Jahrsberichte 1966/67 u. 1968/69 sowie die Beiträge Harald von Strand (Uppsala/Schweden), Hieronymus Joseph Suard (1767-1816) und Ludwig Schwaner. Die St. Nikolauskapelle in Bohlenberg.

Hans Freiherr von und zu Aufseß und die Anfänge des Germanischen Nationalmuseums. Ausstellung des Germanischen Nationalmuseums vom 100. Todestag seines Gründers am 8. Mai 1972, 1. Juli bis 1. Oktober 1972, Nürnberg 1972, Kallberg.