

Elisabeth Mödlhammer

Eßbares am und unter dem Christbaum aus vergangener Zeit

Wenn in den letzten Jahren in diversen Ausstellungen künstlicher Christbaumschmuck wie Glaskugeln, kleine Werke aus leonischem Draht, Holzspielzeug und so manches Selbstgefertigte zu sehen war, vermißte man doch meist den gebackenen Baumbehang, oder er wurde nur am Rande erwähnt, obwohl er immerhin fast ein Jahrhundert lang den Christbaum geziert hatte. Dieses Fehlen ist wohl darauf zurückzuführen, daß er seit Jahren wegen des mit der Herstellung verbundenen großen Zeitaufwands nicht mehr angefertigt wurde und seine vielgestaltigen Formen somit langsam in Vergessenheit gerieten.

Als bei uns im 19. Jahrhundert der Christbaum immer populärer wurde, gehörte der eßbare, vergängliche Baumbehang zum festen Bestand des Weihnachtsbaumschmuckes. Allerlei Gebäck, angefertigt aus Eierzucker-, Wasserzucker- oder Lebkuchenteig, Marzipan, von Modellen abgedrückt, aber auch Zuckergespritztes, Quittenschlingzeug und anderes war als Baumschmuck sehr begehrt. Begünstigt wurde dies dadurch, daß anfangs des 19. Jhdts. hierzulande die ersten Zuckerfabriken aufkamen und der Zucker damit auch für einfache Bevölkerungsschichten erschwinglich wurde. Vorher mußte er teuer aus dem Ausland eingeführt werden; der Zentner kostete damals, nach unserer heutigen Berechnung, etwa 1 400,- DM.¹⁾ Für das Backwerk verwendete man je nach Gaumen unterschiedliche Geschmackszutaten. Dem Eier- oder Wasserzuckergebäck fügte man z. B. Arrak, Rum, Zitronensaft, Anis oder Rosenwasser hinzu, dem Lebkuchenteig mengte man verschiedene Gewürze aus dem fernen Osten, wie auch Nüsse, Mandeln, Zitronat und Orangetat bei.

Das Wissen über die Herstellung und Verwendung des Weihnachtsgebäcks beruht in erster Linie auf mündlichen Überlieferungen durch ehemalige Konditoren und deren Angehörige. Meine Erkundigungen erstreckten sich hauptsächlich auf den Ansbacher Raum, aber auch auf seine nähere und weitere Umgebung; teilweise waren sie auch zufallsbedingt. Es kann daher durchaus sein, daß das eine oder andere Gebäck hier nicht erwähnt wird, sei es, daß es in Vergessenheit geraten, oder daß es der Verfasserin nicht bekannt geworden ist. Das, was üblicherweise an Weihnachtsplätzchen hergestellt wurde, soll hier allerdings ausgespart bleiben.

Hergestellt wurde der eßbare Christbaumschmuck von Konditoren und Bäckern, aber auch in bürgerlichen und ländlichen Haushaltungen. Die Methoden zur Ausschmückung und Gestaltung waren recht unterschiedlich, denn schließlich war die Anfertigung des Gebäcks auch mit Kosten verbunden. Dies tat jedoch dem Geschick und der Phantasie der "Bäcker" keinen Abbruch. In vielen Varianten wurden kunstvoll geformte und verzierte "Gutsehn" gefertigt. Gerade im häuslichen Bereich wetteiferte man, wer die schönsten und individuellsten Plätzchen herstellen konnte. Die Vorweihnachtszeit brachte daher für die Kinder besonders erwartungsvolle Tage, wenn sich in der Küche so mancherlei regte und Außergewöhnliches geschah. Die Vielfalt der Ausschmückung muß beachtlich gewesen sein, obwohl sie heute nur noch auf Grund von Erzählungen nachvollzogen werden kann. Von einem Umkreis zum anderen ergibt sich eine Fülle von Gestaltungen, die z. B. vom Lichtenauer- bis zum Wendelsteiner Zucker reichen, von der Bemalung bis hin zur Vergoldung.

Über den Christbaum ist vieles geschrieben worden; vereinzelt wird er schon im 16. Jhd. erwähnt. In seiner bunten Pracht und im strahlenden Kerzenglanz findet man ihn allerdings erst in den Anfängen der Biedermeierzeit bei der bürgerlichen Oberschicht; schließlich hielt er auch Einzug in den Stuben des einfachen Volkes. Vorher war es üblich, daß in der Vorweihnachtszeit Zweige von Obstbäumen in einen mit Wasser gefüllten Krug in das Zimmer gestellt wurden; sie erblühten zu Weihnachten in schönster Pracht und man schmückte sie mit allerlei Naschwerk.

Ein solch "blühender Weihnachtsbuschen" ist im *Simplicianischen Wundergeschichts-Calender*, der 1795 in Nürnberg erschien, abgebildet und beschrieben. U. a. ist zu lesen, daß er "... mit allerhand kostbaren Conditor- und Zuckerwaren, als Engel, Puppen, Thiere und dergleichen geschmückt ist, alles von Zucker, welches mit den Blüten des Baumes gar artig harmonierte. Ferner hing auch vergoldetes Obst von allen Sorten in großen Mengen daran ...". Der Brauch, an Weihnachten geschmückte Zweige ins Zimmer zu stellen, hat sich in der Hersbrucker- und Fränkischen Schweiz teilweise bis Anfang des 20. Jhdts. erhalten. Meist war es so, daß entweder aus Platzmangel oder bei ärmeren Familien, die sich keinen Christbaum leisten konnten, in bescheidenem Maße solche abgeschnittenen Reiser geschmückt wurden.²⁾



Eierzuckergebäck voll ausgemalt
Größe: 32 x 15 cm oder 26 x 20 cm

Weit verbreitet war der Eierzucker, ein einfaches Gebäck aus Eiern, Zucker, Mehl, etwas Triebmittel und diversen Geschmackszutaten. Beim Wasserzucker verwendete man die gleichen Zutaten, nur anstelle der Eier nahm man Wasser. Unzählige Abbildungen wurden meist aus Holzmodellen abgeformt. Allerdings war die Bemalung nicht überall gleich. So wurde das im Volksmund auch als Springerle oder Marzipan, Bauernmarzipan oder ordinäres Marzipan bezeichnete Gebäck verschiedentlich voll ausgemalt oder es wurden nur die Konturen nachgezogen. Auch geschminkt hat man es, indem man Speisefarbenpulver mit Speisestärke vermischte und mit einem Wattebausch auf das Backwerk auftrug.³⁾

Da man tagsüber für solche Tätigkeiten keine Zeit verschwenden wollte, war die Ausschmückung bzw. Bemalung eine ausgesprochene Feierabendbeschäftigung. Dabei bekam jeder "Feierabendkünstler" eine andere Farbe zugeteilt; so wurde seinerzeit schon rationell gearbeitet.⁴⁾

Aus alten Kochbüchern ist zu entnehmen, daß man früher seine Speisefarben selbst hergestellt hat, deren Gebrauch allerdings schon Ende des 18. Jhdts. durch ein strengeres Lebensmittelgesetz verboten wurde. Heute erhält man amtlich zugelassene Speisefarben in Drogerien und Lebensmitteläden. Man hat aber auch weitgehend Naturprodukte verwendet, wie das Eigelb, den Saft von Spinat oder Roten Rüben, Kirschsafte, sowie das Ausgepreßte von Kornblumen oder Veilchen. Für die schwarze Farbe nahm man entweder Ruß oder aufgeweichten Bärenreck (Lakritze), wie er im Volksmund heute noch heißt.⁴⁾

Aus einer besonderen Art von Modellen hat man "Durchbrochene" abgeformt, deren Herstellung und Verwendung heute nur noch wenigen Insidern bekannt ist. Nach Erzählungen alter Konditoren waren sie in Franken einst ein sehr beliebter Christbaumschmuck.⁵⁾ Die zur Herstellung dieses Gebäcks verwendeten Modellen zeigen gitterartig verschlungene, vielliniige Ornamente, die alle gleich tief und rund geschnitzt sind. Auf Grund der Formgestaltung kann mit Sicherheit angenommen werden, daß sie bereits im 18. Jhd. verwen-

det wurden. Manche Ornamentmuster ähneln alten Mosaiken und Friesen aus dem vordeutschen Orient; sie kommen aber auch den romanischen Rundformrosetten gleich. Selbst der barocke Zierrat hat Pate gestanden. Im 19. Jhd., ab der Biedermeierzeit, einer Epoche tunlicher Beschaulichkeit, kamen u.a. Blumen und Körbchen, Herzen und schnäbelnde Täubchen in Mode. Der reiche Motivschatz auf diesen Hölzern zeigt außerdem Figürliches, wie Menschen (den Schlotfeger mit der Leiter; ein Dukatenmännchen; einen Bauern, der seinen Schubkarren vor sich herschiebt), Tiere und Gegenstände und noch vieles mehr. Daraus kann gefolgert werden, daß solche Motive auch das ganze Jahr über gebacken wurden.⁵⁾ Diese "Durchbrochenen" wurden aus Wasserzuckerteig, der auch rosa eingefärbt wurde, aus Marzipan oder Lebkuchenteig hergestellt. Den Teig drückte man in den Model. Zwischen Teig und Model wurde dann ein scharfes Messer durchgezogen, so daß nur der Teig in der Vertiefung des Modells verblieb. Nach leichtem Klopfen fiel das Gebäck von selbst aus der Form heraus und wurde anschließend gebacken.⁴⁾ Zum Verziern verwendete man eine Zuckerglasur, die mit selbstgefärbtem buntem Hagelzucker und später mit Nonpareilleperlen (im Raum Herrieden "Momperelli" genannt⁶⁾) bestreut wurden, oder man trug einen Zuckerspritzguß von Hand auf.



"Durchbrochene", mit Zuckerguß handverziert. Die Modeln, 19. Jahrhundert, sind aus einer Ansbacher Konditorei.

Noch nach dem 2. Weltkrieg wurde dieser Baumbehang in der Vorweihnachtszeit von Konditormeister Rohleder in Ansbach hergestellt. Als jedoch nach der Währungsreform (1948) der wirtschaftliche Aufschwung begann und die Menschen immer Anspruchsvolleres verlangten, war dieses einfache Gebäck nicht mehr gefragt; denn es war ja nur ein Teig aus 6 Pfd. Mehl, 2 Pfd. Farinzucker, 3/4 l Milch, 1 - 2 Eier und etwas Triebmittel.⁷⁾

Besonderer Beliebtheit als Weihnachtsgebäck erfreute sich im Ansbacher Raum der "Lichtenauer Zucker". Die älteste handgeschriebene Aufzeichnung über dieses Gebäck, die bis jetzt gefunden wurde, stammt von 1850 aus Neuendettelsau. Zum ersten Mal gedruckt erschien dieses Rezept 1872 in dem "Neuen illustrierten Conditoreibuch" von Karl Krackart, der in Ansbach das Konditorhandwerk erlernte. Es ist dort unter der Bezeichnung "Lichtenauer Marzipan" nachzulesen.

Erdacht soll dieses Zuckerwerk ein Apotheker aus Lichtenau bei Ansbach haben, der einen Eierzuckerteig mit Bolusrot aus seiner Apotheke einfärbte, wodurch dieser nach dem Backen eine pfirsichsamtene Farbe erhielt.⁷⁾ Laut Brockhaus ist "Bolus" eine rote Tonerde, ein Heilmittel für Magen- und Darmbeschwerden. Andere Konditoren haben zum Einfärben Sandelholz, oder – um eine zarte, rosarote Farbe zu bekommen – Saft von Roten Rüben, Himbeersaft oder die Speisefarbe Cochenillerot verwendet.

Die Herstellung des "Lichtenauer Zuckers" war sehr zeitaufwendig; deshalb haben sich Landfrauen zusammengetan, um das Gebäck in Gemeinschaftsarbeit anzufertigen. Je nach dem Herstellungsort wurde es zunächst mit dessen Haus- oder Gewerbenamen versehen, wie z.B. Sattlerzucker oder Wagnerzucker. Erst später hat man ihm die allgemeine Bezeichnung "Lichtenauer Zucker" gegeben. Mit dieser Beschäftigung verdienten sich die Landfrauen ein Zubrot; ihre Erzeugnisse haben sie in der Vorweihnachtszeit in einer "Kerm" in die nähere und weitere Umgebung getragen und dort verkauft.⁸⁾

Abgeformt wurde das Gebäck von handgefertigten Blechformen. Herzen und Sterne wurden mit einem Oblatenbildchen versehen,



Lichtenauer Döcke und Reiter (Pelzmärtel), sowie Christbaumschmuck

auf denen gute Wünsche zu lesen waren. Kleine Plätzchen wie Sterne, Mond und Vögel waren Christbaumschmuck. Im wesentlichen aber wurden Döcken (Puppen) und Reiter angefertigt. Das äußere der ausgestochenen Figur wurde mit einem Marzipankneifer verziert, was eine besonders schöne Umrandung ergab. Der Rest bekam eine weiße Zuckerglasur, in welche mit einem Holzstäbchen bunte Speisefarben eingezogen wurden. Den Döcken wurde ein buntglänzendes Oblatenbild mit einem Mädchenkopf aufgeklebt, den Reitern ein uniformierter Soldat – später auch ein Pelzmärtel⁸⁾. – Die Soldatenbilder waren, entsprechend dem damaligen Zeitgeist, vielfältig; fast jede Waffengattung war vertreten.

Zu Weihnachten erhielten die Mädchen von ihrer Patin, dem Dudla oder Dodla, wie es im Fränkischen heißt, eine Döcke oder eine Spinnerin als Patengeschenk; die Buben bekamen einen Reiter. Dieses Geschenk war, wie so manche Großmütter heute noch berichten, oft die einzige Gabe, welche die Kinder unter dem Weihnachtsbaum fanden

und wurde daher stets mit leuchtenden Augen entgegengenommen. Dieses Zuckerwerk hat man mit einem Wollfaden an den Christbaum gehängt oder zwischen dessen Zweige gestellt, sowie auch unter den Weihnachtsbaum gelegt. Manche Kinder haben schon am 1. Weihnachtsfeiertag damit angefangen, das Gebäck anzuknabbern. Stück für Stück wurde jeden Tag etwas verzehrt, bis alles aufgegessen war.⁹⁾ Andere haben das Geschenk oftmals bis Ostern in einen Glaskasten gestellt, um sich recht lange daran zu erfreuen.¹⁰⁾

Eine andere Herstellungsart des Eier- bzw. Wasserzuckers war der "Wendelsteiner Zucker" aus der Gegend südlich von Nürnberg. Er war wie der Lichtenauer Zucker ein Dauergebäck, mit dessen Anfertigung schon im Herbst begonnen wurde. Auch hier wurden in erster Linie Döcken und Reiter von Modeln abgeformt; aber auch kleinere Figuren dienten als Christbaumschmuck.

Die Besonderheit der Ausschmückung bestand darin, daß von dem Backwerk lediglich



Wendelsteiner Zucker, dazwischen ein Rädchen

die Konturen mit roter und blauer Speisefarbe nachgezogen wurden. Eine weitere Eigenart war, daß das Gebäck nicht – wie üblich – mit einem gewöhnlichen Messingrädchen ausgerädelt wurde; vielmehr konstruierte man in Handarbeit ein Rädchen mit verschiedenartig großen Zacken, so daß das Fertigprodukt aussah, als ob der Rand ein Spitzenzäckchen hätte. Beliefert wurde die Privatkundschaft in der Umgebung von Nürnberg, Schwabach und Roth. Im Volksmund wurden die Zulieferer liebevoll als "Hückler" bezeichnet, da sie das Gebäck in einem Huckelkorb – einer Rückentrage – zur Stadt brachten. Noch heute wird bemaltes Gebäck am Wendelsteiner Weihnachtsmarkt in kleinen Mengen angeboten.¹¹⁾

Ein Augenschmaus zu Weihnachten waren vergoldete Reiter und Docken. Diese waren durchaus eßbar; denn Gold wird auch heute noch in der Pharmazie-Industrie verwendet. Über das Vergolden von Speisen finden sich schon sehr frühzeitig Aufzeichnungen, z. B. ist bei Platina von 1542 folgendes nachzulesen⁴⁾:

Vergulden

Mach ein klein honig wasser / bestreich die metall damit / scheinß das gold oder sil-

ber also naß darauf / truck es mit baumwollen zu / wo es nicht gleich ligt. Du magst leb kuchen oder anders auch also vergulden / Sonst taugt kein ands nit zu essen speyß. Mach ein hültzin scher damit du daz gold helst / Rürs mit blosser hand nit an / es verdirbt sonst.

Auch in den darauffolgenden Jahrhunderten wird in Kochbüchern das Vergolden von Gebäck beschrieben. Im Brandenburgischen Kochbuch von 1723 heißt es z. B. "... wenn es kalt ist (gemeint ist der Eierzucker) kann es vergoldet und gemahlet werden; es ist nicht kostbar und siehet doch ziemlich aus."

Eine ehemalige Konditorei in Dinkelsbühl hat noch bis zum Zweiten Weltkrieg die Bordüren und Tressen der aus Eierzucker gemodelten Damen und Herren mit Schwabacher Blattgold verziert und in ihrem Geschäft angeboten.⁵⁾

Von Modelhölzern mit kleinen, meistens eingerahmten Gegenständen – ein Baum, Kirschen, eine Uhr, ein Krug u. a. – wurde Gebäck für die Puppenküche abgeformt. Dieses war zum einen dazu ausersehen, den Kindern die Dinge des täglichen Lebens einzuprägen, zum anderen füllten sie den Kaufladen und das Pelzmärtelsäck-

chen¹². Interessant ist, wie sich dieses Gebäck im Laufe der Jahre verteuert hat. Anfangs dieses Jahrhunderts hat man 4 Stück der eingerahmten Motive für 1 Pfennig erhalten¹³, 1947 kostete das Pfund schon 3.– RM¹⁴, und heute muß man für 100 g zwischen 3.– und 4.– DM bezahlen.

Die Anfertigung von gespritzten Zuckerfiguren wird heute kaum noch von jemandem beherrscht. Hierzu benötigt man viele Spritztüten mit verschiedenen großen Öffnungen, so-



Mit Schwabacher Blattgold verziertes Eierzuckergebäck



Puppenküchenmodel (18. Jhdt.), Grafchaftsmuseum Wertheim

wie bunt gefärbten Spritzzucker, da das Produkt ja möglichst originell aussehen soll. Auf einem Untergrund von Gelatine und Puderzucker werden Engelchen, Zwetschgenmännchen, Steckenpferdreiter, Märchengestalten und noch vieles andere dressiert. Diese Kunst wurde noch nach dem 2. Weltkrieg mit großem Können in der ehem. Konditorei Scheuermann (Gmeiner) in Nürnberg gepflegt. Heute noch wird sie von dem Konditormeister und Gewerbelehrer i. R. Pinsenschaum in Nürnberg – mehr aus Liebhaberei – betrieben.

Nach dem 2. Weltkrieg hat das Germanische Nationalmuseum in Nürnberg bei besagter Konditorei einen großen Christbaum mit bemaltem Eierzucker und Zuckerspritzfiguren

ren im Chörlein der Karthäuserkirche aufstellen lassen. Man wunderte sich damals jeden Morgen, daß die an den unteren Zweigen hängenden Zuckerwaren verschwunden waren, bis man bemerkte, daß sie dem Wachhund, der nachts freien Lauf im Museum hatte, ein willkommenes, zusätzliches Fresen waren.

Wem das Spritzen von Figuren zu zeitaufwendig oder kompliziert war, der konnte sich einer einfacheren Herstellungs-Methode bedienen. Im 19. und anfangs des 20. Jahrhunderts wurden solche Figürchen aus Eierzucker von Modeln abgedrückt und der äußeren Form nach mit einem Messingmesser ausgeschnitten. Dieses benutzte man – im Gegensatz zu den damals üblichen Stahlmessern – weil es nicht anlief und rostete. Die Figuren hat man nach dem Backen mit Speisefarben bemalt, wodurch sie einen transparenten Schimmer bekamen.



Ausgeschnittene Eierzuckerfiguren

Ein sehr hübscher Christbaumschmuck war in der 2. Hälfte des 19. Jhdts. das Quittenschlingzeug, wie es bei Krackart nachzulesen und abgebildet ist. Hier sein Rezept:

633. Quittenschlingzeug

3 Pfund flüssiges Quittenmark (632) und 3 Pfund gestoßenen Zucker kocht man zusammen in einem Kessel unter fortwährendem Rühren zur Probe (632), füllt die Masse in Papierkapseln oder noch besser in Holzrähmchen von der Größe eines halben Papierbogens, die nicht ganz 1/2 Zoll hoch sind

und streicht die Masse mit dem Messer glatt. Nach ein oder zwei Tagen sind die platten so weit, daß sie sich schneiden lassen. Dann löst man sie von den Rähmchen, schneidet der Breite nach schmale Streifen, die so breit sind als die Kapsel hoch ist, und legt dieselben auf Papier in Figuren, z. B. Herz, Ring, Schleife etc. etc. Den Schluß befestigt man mit einer kleinen Raute. Ist nun dieses Schlingzeug auf beiden Seiten getrocknet, so bespritzt man es aus ziemlich weiter Düse mit dreifarbigter Spritzglasur: Chocolate, roth und gelb, sucht aber an jedem Stück alle drei Farben anzubringen. Zuletzt verziert man die Stücke noch leicht mit weißer Spritzglasur.

Dieses Schlingzeug ist sehr schön; es ist ein vorzüglicher Schmuck für Christbäume. Man kann es auch candiren. Siehe unten. – Vergleiche die Zeichnungen auf den beigegebenen Tafeln.



Quittenschlingzeug von Karl Krackart, Ansbach, 19. Jhd.

Auch mit Hilfe von Tragant wurde Christbaumbehang gefertigt. Tragant ist eine feste, konstante, unschädliche, weiße, geschmacks- und geruchlose, luftgetrocknete Harzmasse, die man schon 300 v. Chr. kannte. Sie wird aus dem Boxdornstrauch gewonnen, der in Indien, dem Iran und in den Mittelmeerländern wächst. Über die italienischen Handelsstädte gelangte Tragant im Mittelalter zu uns und diente zunächst den Apothekern als Stabilisierung- und Bindemittel. Schließlich wurde Tragant von den Zuckerbäckern übernommen und erscheint im 17. und 18. Jahrhundert in den Kochbüchern als "aufgelaufenes Zuckerzeug". Tragantpulver wurde über Nacht in Rosenwasser eingeweicht und mit Weizenpulver und Zucker vermenget. Die so geschaffene Modelliermasse hat durch ihre außerordentliche präzise Formbarkeit in gestalterischer Hinsicht weitaus mehr geboten, als die herkömmlichen Teige. Man hat mit ihr Figuren von Model abgeformt, die man im Ofen trocknete und die alsbald steinhart wurden. Sodann wurden sie bemalt oder vergoldet bzw. teilweise mit Gummiarabicum belackt, so daß sie letztlich dem weißen Porzellan ähnlich waren. Viel Gegenständliches wurde auf diese Weise hergestellt, z.B. Möbel für eine Puppenstube oder Geräte für die Puppenküche. Diese Tragantsachen waren weniger zum Essen geeignet, als vielmehr eine Augenlust. Trotzdem bemerkten die Kinder bald, daß das Ganze süß war; so wurde oft so lange daran geleckert, bis z.B. ein Puppengesicht nur noch ein glattes Oval war.

In einer ehemaligen Ansbacher Konditorei sind noch Schwefelformen, z.B. ein doppel-seitiger Tannenzapfen, sowie ein Zwerglein vorhanden, die sich die Konditoren selbst angefertigt haben. Solche Gegenstände wurden noch nach dem 2. Weltkrieg mit Marzipan abgedrückt und waren ebenfalls als Naschwerk für den Christbaum gedacht. Heute unterliegen diese Formen einem strengen Lebensmittelgesetz und sind nicht mehr zulässig.

Es gibt verschiedene Vorstellungen, wie das Marzipan nach Europa gekommen ist. Einmal kamen Mandeln und Zucker über den Seehandel zu den Hansestädten und so ist heute noch Lübeck (früher auch Königsberg) für sein Marzipan bekannt. Zum anderen sol-



Marzipanschwefel-Form, 19./20. Jahrh., ehemal. Ansbacher Konditorei

len es die Kreuzritter gewesen sein, die Marzipan im vorderen Orient als Haremskonfekt kennengelernt haben und es mitbrachten.

Lange Zeit aber war Marzipan unerschwinglich; denn seine Zutaten mußten teuer eingeführt werden. Dieses Naschwerk war zunächst nur Fürsten und reichen Patriziern vorbehalten. Man hat Marzipan entweder in Modeln abgedrückt oder mit der Hand modelliert. Im Brandenburgischen Kochbuch, welches in Nürnberg 1732 bei Endres gedruckt wurde, ist vermerkt, "daß diese Mandel-Bilder und Früchte nirgends schöner als in Nürnberg gemacht werden." Später, als im 19. Jhd. bei uns der Zucker selbst hergestellt wurde, war dieses erlesene Naschwerk mehr und mehr auch für die Bevölkerung erschwinglich.

Wenn hier in Franken von Lebkuchen die Rede ist, so denkt man unwillkürlich an die Nürnberger Lebkuchen, deren Tradition ausreichend bekannt ist. Weniger bekannt ist, daß schon im 14. Jhd. die Mönche des Heilsbronner Klosters aus ihren landwirtschaftlichen Erzeugnissen "libeti", das sind Lebkuchen, herstellten und verkauften¹⁵⁾. Sie waren eine Fasten- wie auch eine Krankenspeise, desgleichen auch eine Bereicherung des eintönigen Speisezettels.

Die vielfach vorhandenen alten Modellformen lassen den Schluß zu, daß schon im 14./15. Jhd. bebildertes Gebäck hergestellt wurde. Zunächst waren es die Klosterküchen, die auf Grund alter Überlieferungen eine Art Lebkuchen herstellten. Denn durch ihre schon damals weitreichenden Beziehungen zum Mittelmeerraum hatten sie Kenntnis von allerlei Gewürzen zum Verfeinern von Speisen und wußten den gesundheitlichen Wert von Honig und Gewürzen zu schätzen. Deshalb wurde der Lebkuchen im ganzen Land sehr schnell populär. Allerdings war damals das Mehl nicht so fein ausgemahlen wie heute, sodaß das Modelbild beim Backen seine Form behielt. Will man heute von Modeln einen Lebkuchenteig abformen, empfiehlt es sich, ein weniger ausgemahlenes Mehl zu verwenden, damit die Konturen beim Backen nicht zerlaufen.

Im 19. und 20. Jhd. hat man zum Ausstechen von Lebkuchenteig aus Zeitersparnisgründen Blechformen hergenommen. Nach dem Backen wurde den Figuren häufig ein bunt ausgestanztes Oblatenbildchen (Albumbildchen) aufgeklebt. Diese Bilder entnahm man hauptsächlich den bekannten "Neuruppiner Bilderbögen".

Kurz erwähnt werden sollen noch die ausgesprochenen Lebkuchenmodel aus dem 18./19. Jhd. Sie zeigen viereckige, rautenförmige, reliefartige Darstellungen, das Dekor ist meist achsenspiegelt. Das Gebäck hieraus wurde teilweise mit einer bunten Zuckerglasur verziert. Nicht zu verwechseln mit diesen Hölzern sind lange, schmale Model, mit sich stets wiederholenden floralen, gleichmäßig abgeteilten Mustern; diese waren für die Zubereitung von Soßlebkuchen bestimmt. Der Nürnberger Volksmund hatte hierfür eine spezielle Bezeichnung parat und nannte ihn "Rimpfl-Käs". Meist wurde er aus Syrup und Roggenmehl gebacken und – da er steinhart war – mit einem Reibeisen in die Bratensoße eingerieben. Sein Name wird wohl von "Rampf = Rinde" oder "rumpfen = runzeln" abgeleitet.

Einer der wenigen Meister, der wie zu alten Zeiten Docken und Reiter in Lebkuchen von Modeln abformt, bäckt und mit buntem Zuk-

kersspritzezeug verziert, ist der Bäckermeister Hugo Schenk in Ostheim v.d. Rhön. Er benutzt heute noch die von seinen Vorfahren nach Ostheim mitgebrachten Docken- und Reitermodel aus dem Jahr 1607. Sie sind unterschiedlich groß; die größte Docke mißt 78 cm, der größte Reiter 65 cm; alle anderen Model – mit immer dem gleichen Muster – sind stufenweise kleiner. Schon damals hat man sich nach dem Geldbeutel der Kundschaft gerichtet. Früher wurde das Gesicht der Figuren nochmals extra mit Marzipan abgedrückt; die Augen und der Mund wurden anschließend geschminkt. Anstelle des Marzipan werden heute gestanzte Papierköpfe angebracht, die aus der Schweiz bezogen werden. Dieses Ostheimer Gebäck findet auch heute noch in der Vorweihnachtszeit guten Absatz und ist weit und breit bekannt.¹⁶⁾

Einige Handwerker, die heute in Franken die zeitaufwendige Herstellung des Modelgebäcks noch pflegen, hat die Verfasserin durch Zufall in Erfahrung bringen können. So werden in der Konditorei Prezel in Rothenburg o.d.T. und auch im Feuchtwanger Kreuzgangcafé ganzjährig Springerle angeboten. Auch die Bäckerei Lang in Bayreuth bietet in der Vorweihnachtszeit Abdrücke aus ihrem Modelbestand an, sowie die Bäckerei Eberlein in Ansbach in vereinfachter Ausführung den Lichtenauer Zucker.

Gefragt sind nach wie vor die in Dettelbach am Main seit Jahrhunderten von Model abgeformten würzigen Muskaziner; sie dienen als Wallfahrtsgebäck und sind eine köstliche Beigabe zum Frankenwein.

Um den bebilderten Eierzucker wieder in Erinnerung zu bringen und um ihn nicht in Vergessenheit geraten zu lassen, wird in Langgenn seit einigen Jahren am 3. Adventssonntag von den unteren Volksschulklassen ein Lichterzug veranstaltet, nach dessen Beendigung jedes Kind ein gebackenes Wassermatzgebäck, die Mädchen eine Docke, die Buben einen Reiter, erhalten.¹⁷⁾

In Seukendorf, Lkrs. Fürth, befindet sich in der Ortskirche ein wunderschöner Katharinenaltar aus dem frühen 16. Jhd. Seit neuerer Zeit wird zum Kathreinstag (25. November)

vom dortigen Konditormeister Graef ein "Katharinen" aus Lebkuchen gebacken, was – selbst ohne historischen Hintergrund – als Wiederaufleben alter Sitten angesehen werden kann.¹⁸⁾

Seit ca. 300 Jahren wird am Hl. Abend gegen 14 Uhr in Leutershausen bei Ansbach das "Christkindleinsläuten" gepflegt. Um den Kindern die Zeit bis zur Bescherung zu verkürzen, wird vom Fenster eines Torturmes Eierzuckergebäck von einem gesichtsverschleierte Christkind, das in Begleitung eines Pelzmärtels erscheint, auf die unten wartende Kinderschar hinabgeworfen. Es ist fraglich, ob schon seit jeher die heute üblichen Springerle dazu Verwendung fanden oder ob man früher einen von Modeln abgeformten Lebkuchen verteilte; denn das Springerlesgebäck wurde – wie schon erwähnt – erst im 19. Jhd. erschwänglich.¹⁹⁾

Je mehr man sich mit diesem "historischen Naschwerk" befaßt, umso mehr kommt man zu der Erkenntnis, daß dieses selbstgefertigte Gebäck von einer Gegend zur anderen mannigfaltig hergestellt und von unterschiedlichster Ausgestaltung war und somit Ausdruck der jeweiligen kulturgeschichtlichen Epoche, mit viel heimatlichem, bodenständigem Brauchtum.

Es soll noch darauf aufmerksam gemacht werden, daß vom 5. 12. 1994 – 2. 1. 1995 in Ansbach, im Amt für Touristik, geöffnet von montags bis freitags, ein geschmückter Tannenbaum nach alter Art mit Durchbrochenem, Zuckergespritztem, Märchenfiguren u. a. zu sehen sein wird.

Literatur- und Auskunftsnachweis

- 1) Kronberger - Frentzen, "Die alte Kunst der süßen Sachen" Broschek Verlag, Hamburg 1959
- 2) Wilhelm Schäfer, Nürnberg, Laufamholzer Kirchensteig 2, †
- 3) Frau Edelhäuser, Michelbach a. Lücke, †
- 4) Frank, Konditormeister in Crailsheim
- 5) Grau, Konditormeister i. R., Dinkelsbühl †
- 6) Frau Hödel, Herrieden
- 7) Rohleder, Konditormeister, ehemals Ansbach, †

8) Müller, Konditormeister, Lichtenau b. Ansbach, †

9) Frauen aus der ev. Gemeinde Muhr a. See

10) Justus Waßer, Ansbach, †

11) Horndasch, Heimatmuseum Wendelstein

12) Gmeiner, Konditormeisterin i. R., Nürnberg

13) Endres, Neuendettelsau

14) Wechsler, Neuendettelsau

15) Haus der Bayer. Geschichte, Ausstellung 1990 über "Die Zisterzienser in Altbayern, Franken und Schwaben" im Heilsbronner Münster

16) Schenk Hugo, Konditor- und Bäckermeister Ostheim v. d. Rhön

17) Ullrich, Heimatmuseum Langenzenn

18) Graef, Konditor- und Bäckermeister, Seukendorf, Lkrs. Fürth i. B.

19) Bürgermeisteramt Leutershausen, b. Ansbach

Lothar Bedacht

Vier Kazn und es Licht

*Advent. Es öschta Kazla brennt,
es knistrit leis und zuckt,
ze förchtn, daß die Nacht än End
des klee Ding nu vrschluckt.*

*Schwer tut sis Flämmla, – ringt und kempft; –
es leucht nit weit nein Zimmr,
wenns nu so schwach brennt und gedempft,
its doch a Hoffnungsschimmr.*

*Brennt öscht die zwätt und dritta Kazn,
na wern die Schattn lichter,
es Glück schleicht zächhaft nei die Hazn,
glanzt schtill aus Aang und Gsichtr.*

*Zeletzt leuchtn ölla vier,
gemeinsam, traut und muntr,
verlöschn die, schtrählt dir und mir
es "Licht" van Himml runtr.*

*So schtark und hall it dann sei Schei,
wiesd nergns kannst een find,
aar dringt tief in die Hazn nei,
und kummt vann – Jesuskind.*