



Lebkuchen-Geschichte

„Bereits im alten Ägypten ...“, so beginnen viele kulturgeschichtliche Abhandlungen. Die Tradition des Honigkuchens stammt ebenfalls aus dieser Zeit. Im Mittelalter kam er nach Europa und eroberte sich hier einen fixen Platz, sodass er heute als würziges Weihnachtsgebäck sowie in Herz-Form auf Kirtagen und Volksfesten nicht wegzudenken ist und auch in Märchen wie Hänsel und Gretel eine Rolle spielt.

VON GUDRUN WINKLHOFER

Beinahe meditativ ist es, wenn ich meine Hände in die klebrige Masse aus Eiern, Honig, Mehl und Gewürzen tauche und wenn sich nach ausgiebigem Kneten die Zutaten unter dem aufsteigenden Duft von Zimt, Nelken, Piment, Kardamom, Muskatnuss, Ingwer und Orange in einen glatten Teig verwandeln. Schon in meiner Kindheit habe ich es geliebt, meiner Mama beim Backen zu helfen und den Lebkuchenteig zu kneten.

Elisenlebkuchen mit Zucker- oder Schokoladenglasur, Honiglebkuchen mit Mandeln und kandierten Kirschen verziert, würzige Pfeffer-

Über Griechenland und das Römische Reich, wo er als „panitus mellitus“ bekannt war, gelangte der würzige Honigkuchen nach Europa.

nüsse, Früchtelebkuchen, Basler Lächerli, Gingerbread, fruchtig gefüllte Lebkuchen und viele anderen Sorten – ein Advent ohne Lebkuchen ist einfach unvorstellbar!

Mit dem Duft von frisch gebackenem Lebkuchen zieht auch ein Hauch seiner langen Geschichte durchs Haus.

In Antike und Mittelalter

Aus dem Orient stammende süße Honigkuchen kannte man bereits vor mehr als 5.000 Jahren im alten Ägypten. Sie waren den Herrschern vorbehalten, wurden an Festtagen serviert und oft an Kinder und Bedürftige verschenkt. Da die kostbaren Gewürze Dämonen vertreiben sollten, dienten die Fladen auch als Opfergaben. Ausgrabungen belegten, dass sie den Verstorbenen als Wegzehrung für die Reise ins Jenseits mit ins Grab gegeben wurden.

Über Griechenland und das Römische Reich, wo er als „panitus mellitus“ bekannt war, gelangte der würzige Honigkuchen nach Europa. Im Mittelalter wurde das Gebäck in den Klöstern zubereitet und, da die heilende Wirkung des Honigs bekannt war, in Apotheken verkauft. An Lebkuchen als Heilmittel erinnert auch das Magenbrot, das in der nördlichen Schweiz und im süddeutschen Raum bekannt ist. Es enthält magenfreundliche Gewürze und wurde Erkrankten zur Stärkung verabreicht. Lebkuchen zählten zu den beliebten

Fastenspeisen und wurden oft zusammen mit Starkbier angeboten. Durch die lange Haltbarkeit ließ sich das Gebäck gut lagern und als Notration aufbewahren.

Lebzelter

Entlang der Handelsrouten, über die die kostbaren Gewürze ins Land gebracht wurden, entstanden im Mittelalter vor allem an den Knotenpunkten wie Aachen, Ulm, Nürnberg, München oder Basel Lebzeltereien. Hier widmeten sich die in Zünften vereinigten Lebküchner oder Lebzelter ihrem Handwerk. Bald bürgerte sich die Doppelberufsbezeichnung „Lebzelter und Wachszieher“ ein. Der Honig war eine Grundzutat für die Herstellung von Lebkuchen und Met, aus dem Bienenwachs zogen sie auch Kerzen.

Damals wurde der Honig mit Wasser gekocht und nach dem Abkühlen mit dem Mehl vermischt. Dieser Grundteig konnte bis zu einem Jahr aufbewahrt werden. Nach der Fermentation knetete man die anderen Zutaten wie Gewürze, Nüsse, Eier und eventuell Fett darunter. Der Teig wurde in kunstvoll geschnittene Model, meist aus Birnenholz, gedrückt. Für kirchliche und bürgerliche Feste im Jahreskreis gab es nicht nur eigene Model, es wurden aus dem Teig auch Gebäckbrote hergestellt. Jeder Lebzelter hatte sein streng gehütetes Geheimrezept, jede Region brachte ihre Spezialitäten hervor. Namen und Formen sind unterschiedlich, aber sie haben alle etwas gemeinsam: orientalische Gewürze und Honig, auch wenn dieser seit dem 19. Jahrhundert oft ganz oder teilweise durch Zucker ersetzt wird.

Entlang der Handelsrouten, über die die kostbaren Gewürze ins Land gebracht wurden, entstanden im Mittelalter Lebzeltereien.

Lebenskuchen

Woher sich der Name Lebkuchen ableitet, ist nicht geklärt. Steht „Leb“ für Leben? Dafür spricht die in manchen Gegenden heute noch übliche Bezeichnung Lebenskuchen. Oder bedeutet „Leb“ Laib, also Brotlaib? Laib leitet sich vom lateinischen Wort libum für Fladen ab. Für mich sind beide Erklärungen stimmig. Der Begriff Lebzelter hingegen setzt sich aus zwei gleichbedeutenden Wortteilen zusammen – „Zelten“ steht ebenso wie „Leb“ für Fladen und Brot. Pfefferkuchen wiederum werden so genannt, weil früher alle fremdländischen Gewürze der Einfachheit halber als „Pfeffer“ bezeichnet wurden.

Verschiedene Arten

Wir kennen zwei Arten: Braune Lebkuchen wie Printen und Honigkuchen, die aus einem festen Knetteig mit hohem Mehllanteil hergestellt werden, und Oblatenlebkuchen wie Elisenlebkuchen, für die eine Eierschaummasse mit Nüssen oder Mandeln und kandierten Früchten auf Oblaten gestrichen wird. Eine spezielle Varietät ist der weniger süße Saucenlebkuchen, der vor allem in der südostdeutschen und böhmischen Küche gerieben und zum Binden von Bratensaucen oder zum Würzen von Blaukraut verwendet wird. Das traditionelle Handwerk hat sich bis heute erhalten und wird bei uns von großen und kleinen Lebzeltereien in Salzburg, St. Wolfgang, Bad Ischl, Bad Aussee, Bad Leonfelden, Mariazell, Wien und anderen Orten weitergegeben. ■



Durch ausgiebiges Kneten verwandeln sich die Zutaten langsam zu einem glatten Teig.



Es gibt verschiedene Arten von Lebkuchen.