



Katrin Vogt demonstriert die Wirkungsweise einer Speklatius-Maschine aus dem Jahr 1860.

Fotos (3): Christian Freund

„Knusper, knusper, knäuschen...“

Bis März entführt das Museum im Unteren Schloss Greiz in „Die märchenhafte Welt der Lebkuchen“

Von Christian Freund

Gäbe es Lesequoten für Märchen, dann würde „Hänsel und Gretel“ auf der Hitliste ganz vorn rangieren. 1812 schrieben die Brüder Jacob und Wilhelm Grimm diese bei Jung und Alt beliebte Story.

„Rund um die Schokolade drehte sich unsere erfolgreiche Weihnachtsausstellung 2011. Dabei bin ich auf die Tatsache gestoßen, dass die Urfassung von ‚Hänsel und Gretel‘ genau vor 200 Jahren publiziert wurde“, erklärt Rainer Koch, Direktor der Museen der Schloss- und Residenzstadt Greiz. „Knusper, knusper, knäuschen...“ hat uns inspiriert, in diesem Jahr neben der traditionellen Puppenstubenausstellung den Schwerpunkt der Präsentation in den Räumen des Unteren Schlosses auf das Thema Lebkuchen zu legen.“ Während der Recherchen ist Rainer Koch erst so richtig bewusst geworden,

wie interessant und umfangreich dieses Thema ist.

Pfefferkuchen, Lebkuchen, Gewürzkuchen, Ingwerbrot, Honigkuchen oder Labekuchen – die Bezeichnungen sind genauso regional geprägt wie die Rezepturen des würzig-süßen Gebäcks. In unserer Region ist die Bezeichnung Pfefferkuchen geläufig. Zimt, Nelken, Anis, Koriander, Muskat, Ingwer, Kardamom, Piment oder Vanille – all diese Gewürze, die zur Herstellung verwendet wurden, waren in den vergangenen Jahrhunderten eine Rarität. Die lange Haltbarkeit der Pfefferkuchen war sicherlich einer der Gründe für die weite Verbreitung. Das Weihnachtsgebäck war auch Bestandteil der Fastenküche und bei Pilgern beliebt. Klosterbäckereien, die traditionell Oblaten für die Hostien der Eucharistie fertigten, nutzten diese als Unterlage für die Lebkuchen. Damals gehörten die Lebkuchen auch als Festtagsgebäck zu Ostern oder zu anderen Kirchen- und Familienfesten auf den Tisch, unter anderem wurde dazu Starkbier getrunken.

Bis in das 19. Jahrhundert war der Bienenhonig das wichtigste Süßungsmittel. Deshalb befasst sich ein Teil der Ausstellung „Knusper, knusper, knäuschen – Die märchenhafte Welt der Lebkuchen“ ausführlich mit der Imkerei. So können die Besucher erfahren, wie einst die Zeidler – das Honigsammeln in luftiger Höhe, vonstatten ging. Seit Urzeiten ist bekannt, dass Wildbienen ihre Nisthöhlen bevorzugt in Baumöffnungen bauen. Dieses natürliche Verhalten machten sich die Zeidler zunutze und siedelten



Felix und Philipp Wächter schauen aus dem Fenster des begehbaren Pfefferkuchenhauses.

die Bienenvölker gezielt in Wäldern an, schufen Nistvoraussetzungen, um die natürlichen Produkte von den Bäumen zu ernten. Schon frühzeitig schlossen sich die Zeidler in Zünften zusammen. Und so ist es nicht verwunderlich, dass Nürnberg, umgeben von riesigen reichseigenen Nadelwäldern, durch die Zeidler zu einem Zentrum der Honigkuchenbäckerei wurde.

Die Zeidler wurden vom römisch-deutschen Kaiser ernannt und siedelten rund um Nürnberg in über 50 Dörfern. Das war wohl der Grund, warum der Nürnberger Reichswald auch „Des heiligen Römischen Reiches Bienengarten“ genannt wurde. Kaiserliche Zunftprivilegien für Zeidler von Feucht sind ab 1350 nachweisbar. Jährlich wurden mehrere Zentner Kerzenwachs aus Bienenwachs gewonnen und an den Stephansdom in Wien ge-

liefert. Die Waldbienenwirtschaft verschwand im beginnenden 19. Jahrhundert. Der Zuckerrüben-Anbau und die damit verbundene Zuckergewinnung ließen Mitte des 19. Jahrhunderts die Zeidler bedeutungslos werden.

Die Präsentation im Unteren Schloss wagt auch einen Blick ins benachbarte sächsische Pulsnitz. Schließlich sind die Pulsnitzer Pfefferkuchen nicht nur in Deutschland bekannt. So war bereits die Mitte des 18. Jahrhunderts für die wirtschaftliche Entwicklung der Pulsnitzer Pfefferküchlerei von herausragender Bedeutung. Die Pulsnitzer Pfefferküchler hatten zwar ein zur Backstube gehöriges Ladengeschäft, aber der Hauptumsatz wurde auf den Märkten der großen Städte, wie Dresden, Leipzig, Pirnau und Chemnitz, erzielt. Im Jahr 1939 wurden in dieser sächsischen Kleinstadt 39 Küchlereien ge-

zählt, heute existieren dort eine Pfefferkuchenfabrik und acht Pfefferküchlereien.

Dass im Greizer Raum ebenfalls die Pfefferkuchenbäckerei Tradition hatte, unterstreichen Back- und Rezeptbücher von 1768 der Hofkonditorei Müller sowie von August Piering aus dem Jahr 1866. Viele Greizer Bäcker- und Konditoreien haben noch heute während der Adventszeit ihre eigenen Lebkuchenprodukte im Angebot.

Museumsdirektor Koch hat in Vorbereitung der Ausstellung, die auch einzelne Rezepturen präsentiert, eng mit dem Deutschen Konditorei-Museum in Bad Kissingen zusammen gearbeitet. Die Schau wird ergänzt durch einen Märchen-Puppen-trickfilm, der 1975 gedreht wurde.



Museumsleiter Rainer Koch mit dem Dokument über den Greizer Konditor August Piering von 1866.

! Geöffnet: Bis 3. März täglich außer Montag von 10 bis 17 Uhr