

Leseprobe



Das kleine Buch vom Lebkuchen

Geschichten, Anekdoten & Rezepte

80 Seiten, 11,5 x 17,5 cm, gebunden, durchgehend farbig
ISBN 9783746266398

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2024

Das kleine Buch
vom Lebkuchen

Geschichten, Anekdoten
& Rezepte



benno

Inhalt

Thomas Naumann:	
Geschichte des Pfefferkuchens	7
Klosterleben	10
Krisenzeiten	12
Vom Honigbrot zum Pfefferkuchen	13
Unbekannt: Ein Pfefferkuchen-Gedicht	16
Hans Hipp: Lebkuchenspezialitäten – eine Exkursion in die europäischen Lebkuchenzentren	17
Nürnberger Lebkuchen	18
Aachener Printen	20
Pulsnitzer Pfefferkuchen	22
Basler Leckerli	24
St. Galler und Appenzeller Biber	25
Hamburger Braune Kuchen	26
Thorner Kathrinchen	27
Kruidnoten (holländische Pfeffernüsse)	28
Gingerbread	29
Brune Kager und Pebernodder	30
Pfeffernüsse	31
Pain d'épices	32

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet unter
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell auch in unserem Newsletter
zum Verlagsprogramm, zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-6639-8

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig
Zusammenstellung: Volker Bauch, Gößnitz
Umschlaggestaltung: Karen Münch-Thornton, München
Covermotiv: © stock.adobe.com/MaverickMedia; © Olga Rai/
shutterstock.com (Herzen)
Gesamtherstellung: Arnold & Domnick, Leipzig (A)

Elke Bräunling: Der Tag der lachenden Lebkuchen	33
Gebrüder Grimm: Hänsel und Gretel	36
Lied: Hänsel und Gretel	52
Christa Holtei: Hänsel und Gretel verirren sich im Wald	54
Clara Weiss: Parodie von „Hänsel und Gretel“	56
Paul Richter: Geschichte eines Pfefferkuchenmannes	58
Romy Herold: Die Lebkuchen-Prinzessin	61
Rezept: Lebkuchenmänner	76
Rezept: Einfacher Lebkuchen zum Ausstechen	78



Geschichte des Pfefferkuchens

Thomas Naumann

Es ist heute nicht möglich festzustellen, wo und wann der erste Pfefferkuchen gebacken wurde. Aber als sicher gilt, dass die Tradition des Pfefferkuchenbackens älter ist, als man sich gemeinhin vorstellt. Bereits im Ägypten der Pharaonen waren mit Honig bereitete Brote bzw. Kuchen sehr beliebt: als Proviant für Feldzüge und lange Reisen des Hofes, als Wegzehrung der Verstorbenen auf ihrer Reise ins Jenseits.

Auch im antiken Griechenland, das im Allgemeinen als Wiege der europäischen Back- und Kochkunst angesehen wird, wusste man Schmackhaftes zu backen.

Wie auf vielen anderen Gebieten, waren in der Backkunst die Griechen die Lehrmeister der Römer. Aber auch zuvor schon wussten beispielsweise die römischen Matrosen aus Datteln, Nüssen, Pinienkernen und Honig ein Gebäck in Form von Klößen herzustellen, das sie „panis





mellitus“ (Honigbrot) oder, sinnigerweise, „panis nauticus“ nannten.

Die große Wertschätzung, die man mit Honig hergestelltem Brot entgegenbrachte, zeigt sich auch in Zeugnissen römischer Mythologie. Viele Römer nahmen Honigbrote ins Jenseits mit, um den Höllenhund mit den drei Köpfen, Cerberus, friedlich zu stimmen, und zu Hochzeiten waren Honigkuchen ein Teil der Opfern für die Gottheit des Ehestandes.

Der Verzehr von Süßspeisen war zu jener Zeit auch ein Statussymbol und stand für ein üppiges Leben. Während feine Kuchen und Torten den Reichen und Leuten von Stand vorbehalten blieben, wurde Honigkuchen eine beliebte Speise der einfacheren Bevölkerungskreise.

Die Essgewohnheiten Roms gelangten auch im Gefolge römischer Kriegszüge und Kolonisation in den Norden jenseits der Alpen, ins „barbarische“ Gallien, Germanien und Britannien. Hier trafen sie auf bereits bestehende, eigenständige Traditionen.

Während der Zeit des Mittelalters scheint sich die Tradition der Feinbäckerei, der Honigku-



Aachener Printen

Aachen ist die Heimat der berühmten Printen und Stammsitz der Firma Lampertz (1688 gegründet), heute einer der größten Lebkuchenhersteller Europas. In Modeln geformte, aus Honigteig steinhart gebackene Lebkuchen mit verschiedensten Bildmotiven gab es in der Region um Aachen schon im 15. Jahrhundert. Der Name Printen kommt vom niederländischen „print“, was Druckplatte oder Abdruck bedeutet. Die ortsspezifische Bezeichnung „Aachener Printen“ entstand aber erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts für eine von Henry Lampertz IV. neu kreierte Sorte brauner Lebkuchen, für die er erstmals statt Honig den billigeren Zuckerrübensirup verwendete. Der nun

wesentlich weichere Teig wurde nicht mehr in Modellen geformt, sondern flach ausgebreitet ohne bildliche Motive gebacken und danach in die typische rechteckige Printenform geschnit-



ten. Um 1860 verhalf Lampertz den Aachener Printen überregional zum Durchbruch, als es ihm gelang, durch neuartige Verarbeitungsmethoden die Lebkuchen mit flüssiger Schokolade zu überziehen. Charakteristische Besonderheit der Aachener Printen sind die im Teig verarbeiteten winzigen Kandiszuckerstücke, die beim Kauen knistern. Neben den einfachen braunen Kräuterprinten werden in Aachen heute auch zahlreiche feine Variationen wie Saft-, Nuss- und Schokoladenprinten hergestellt. Die „Original Aachener Printen“ sind durch die Europäische Union als Produkt mit geschützter geografischer Angabe zertifiziert.



Pulsnitzer Pfefferkuchen

Wie Aachener Printen und Nürnberger Lebkuchen zählen Pulsnitzer Pfefferkuchen zu den geschützten Produktbezeichnungen. Die acht Pfefferkuchler in der 7500 Einwohner zählenden Stadt zwischen Dresden und Bautzen gehören als eigene Innung dem Landesverband des Bäckerhandwerks im Freistaat Sachsen an. In ganz Deutschland gibt es keinen anderen derartigen Zusammenschluss von Handwerksbetrieben, die das ganze Jahr über nur Pfefferkuchen backen und ausschließlich von diesem Geschäft leben.



Die „Original Pulsnitzer Pfefferkuchen“ werden aus einem mit Honig und Sirup gesüßten Grundteig hergestellt, der teilweise mehrere Jahre lang gelagert wird. Bekanntestes Produkt der Stadt sind die mit Schokolade überzoge-

nen und gefüllten Pulsnitzer Spitzen. Außerdem gibt es noch zahlreiche ungefüllte Spezialitäten wie Alpenbrot, Pflastersteine und seit Neuestem auch Bio-Vollkorn- oder Hanf-Pfefferkuchen. Sehr beliebt sind die mit bunten Zuckerglasuren verzierten Pfefferkuchen. Seit 2003 lockt der Pulsnitzer Pfefferkuchenmarkt alljährlich im November bis zu 100 000 Besucher in die sächsische Kleinstadt.



Einfacher Lebkuchen zum Ausstechen



- 240 g Butter
 - 150 g (Kristall-)Zucker
 - 180 ml Melasse oder Honig
 - 1 Vanilleschote oder Vanillezucker bzw. -aroma
 - 1 TL Natron
 - 360 g Mehl
 - 1 EL Lebkuchengewürz
 - Nüsse
 - Trockenfrüchte
1. Butter und Zucker schaumig schlagen.
 2. Melasse oder Honig langsam hinzufügen.
 3. Trockene Zutaten mischen und in Dritteln hinzufügen.
 4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel rollen und für 1–2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
 5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Formen ausstechen und auf ein mit

- Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Nach Belieben noch mit Nüssen und getrockneten Früchten – wie z. B. Mandeln, Haselnüssen, Rosinen – dekorieren.
6. Ofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
 7. Die Lebkuchen 8–10 min backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.



Quellenverzeichnis

Bildnachweis

S. 8: Ein Herzengeschenk. Weihnachtsgruß der Gartenlaube an ihre Leser. Kunstbeilage Nr. 49 (1888). Nach dem Originalgemälde von Ludwig Blume-Siebert. Universitätsbibliothek Regensburg, 291/LI 99999 B658; S. 10: Hans Friedrich Geist: Kleine Weihnachtsfreuden. Von weihnachtlichen Bräuchen im deutschen Haus. Kassel: Bärenreiter-Verlag, ca. 1940. S. 22. Universitätsbibliothek Regensburg, 221/LB 59015 G313; S. 15: Oblatenbild. Universitätsbibliothek Regensburg, 291/GE 3111 L141; S. 16: © stock.adobe.com/electriceye; S. 17: © stock.adobe.com/kalanustudios.com; S. 19: © stock.adobe.com/pusteflower9024; S. 20: © stock.adobe.com/ji_images; S. 21: © stock.adobe.com/engel.ac; S. 22: © Numiscontrol/CC-BY-SA-3.0 (Wikimedia Commons); S. 23: © picture alliance/ZB | Matthias Hiekel; S. 24: © stock.adobe.com/andrifoto; S. 25: © stock.adobe.com/RnDmS; S. 26: © stock.adobe.com/Mapics; S. 27: © stock.adobe.com/vivoo; S. 28: © stock.adobe.com/Corinne; S. 29: © stock.adobe.com/Zerbor; S. 30: © stock.adobe.com/Volker; S. 31: © stock.adobe.com/MissesJones; S. 32: © stock.adobe.com/photocrew; S. 34: © stock.adobe.com/Cloudlet; S. 43: © MCAD Library/CC-BY-2.0 (Wikimedia Commons); S. 53: © stock.adobe.com/askaja; S. 54: © stock.adobe.com/Julia; S. 57: © stock.adobe.com/Fulcanelli; S. 58 ff.: © stock.adobe.com/wacomka; S. 62: © stock.adobe.com/Natalia; S. 65: © stock.adobe.com/xiquence; S. 68: © stock.adobe.com/Firm; S. 73: © stock.adobe.com/Laiotz; S. 74: © stock.adobe.com/Manuel; S. 76: © stock.adobe.com/azurita; S. 79: © stock.adobe.com/sonyachny.

Textnachweis

Thomas Naumann, Geschichte des Pfefferkuchens, aus: Ders., Kleine Pfefferkuchen-Bäckerei: Geschichten und Rezepte © 2005, Buchverlag für die Frau GmbH, Leipzig.
Hans Hipp, Lebkuchenspezialitäten – eine Exkursion in die europäischen Lebkuchenzentren, aus: Ders., Das Lebkuchenbuch. Insel-Bücherei © 2019, Insel Verlag, Berlin. Alle Rechte bei und vorbehalten durch Insel Verlag Berlin.
Elke Bräunling, Der Tag der lachenden Lebkuchen, aus: Elkes Kindergeschichten © Elke Bräunling & Verlag Stephen Janetzko.
Christa Holtei, Hänsel und Gretel verirren sich im Wald (1901), aus: Dies., Warum klappert die Mühle am rauschenden Bach? Kinderlieder und ihre Geschichte. Mit Bildern von Tilman Michalski © 2010 Fischer Sauerländer GmbH, Frankfurt am Main.
Clara Weiss, Parodie von „Hänsel und Gretel“ © Clara Weiss.
Romy Herold, Die Lebkuchen-Prinzessin (Auszug: 1. Kapitel), aus: Romy Herold, Die Lebkuchen-Prinzessin © 2022 Blanvalet Taschenbuch Verlag, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH.

Wir danken allen Rechteinhabern für die freundliche Abdruckerlaubnis.
Der Verlag hat sich bemüht, alle Rechteinhaber in Erfahrung zu bringen. Für zusätzliche Hinweise sind wir dankbar.