

Zum Weihnachtsfest: Lebkuchen und Stollen

Das Jahr neigt sich seinem Ende zu, und die Feiertage stehen vor der Tür.

Die Adventszeit und das Weihnachtsfest stimmen uns froh und in gewohnter Weise soll auch in diesem Jahr etwas Kurzweliges zur Weihnachtszeit unser „Ärztblatt Sachsen“ bereichern.

Nachdem in den vorausgegangenen Jahren Geschichtliches zum Weihnachtsfest, Brauchtum und Weihnachtsmusik beleuchtet wurden, wollen wir uns diesmal der schmackhaften Weihnachtsbäckerei zuwenden.

Weihnachten ist vor allem eine Zeit, in der die Haus- und Festbäckerei eine Blütezeit hat. Neben Plätzchen und Pfeffer- oder Lebkuchen gehören Stollen zu den Köstlichkeiten des Verzehrs.

Um die Urheberschaft der beliebten und bei uns bekannten Stollen gibt es bis heute Rivalität. Berichtet wird von einem Privileg des Naumburger Bischofs aus dem Jahre 1329. Die Bäckerinnung war aufgefordert, dem Bischof jeweils am Geburtstag Christi und am Michaelistag zwei lange Weißbrote, auch Stollen genannt, als Zins zu liefern. Wenn man der Historie Glauben schenken darf, stellte der Koch vom Schloss Hartenstein nahe Torgau erst um 1457 seiner Herrschaft dieses herrliche Backwerk vor.

In Dresden bekamen die Stollen mit dem



Striezelmarkt eine bis heute geliebene Heimstatt. Die Tradition des Stollenbackens verlangte sogar von der Dresdner Bäckerinnung bis zum Abdanken des Sächsischen Königs 1918 die Lieferung zweier über einen Meter langen Stollen zu den Weihnachtsfeiertagen. Nicht nur Bäcker, auch Geschäftsleute haben wesentlich zum Erhalt des Brauchtums beigesteuert. Sie waren es, die den Stollen als auch die sächsische Weihnachtsbäckerei außerhalb Sachsens bekannt machten. Sachsen, die überall anzutreffen sind, haben den Brauch des Stollenbackens zu seinem Bekanntheitsgrad weltweit verholfen. Es war und ist deshalb üblich in der Weihnachtszeit, dass Stollen auf dem Postweg in Europa und nach Übersee unterwegs sind. Schon Ende Oktober findet man in den Geschäften der Konditoreibranche und

in Kaufhallen Backwerk mit dem Namen Dresdner Christstollen oder Christstollen nach Dresdner Art. Das Wort Stollen führt uns in die Symbolik des weihnachtlichen Geschehens, in dem die Stollen uns das in weiße Windeln gelegte Christkind versinnbildlichen.

Die weihnachtliche Hausbäckerei hat insbesondere nach dem Zweiten Weltkrieg nochmals eine Hochblütezeit erfahren. Hausfrauen sammelten im Jahreslauf die Zutaten für das gute Backwerk, und im Dezember wurden beim Bäcker Bleche zum Abbacken für kleines Entgelt reserviert. Die Stollen durften aber erst am Heiligen Abend angeschnitten werden. Im Computerzeitalter werden sie schon ab Oktober verspeist, da doch inzwischen alles eine Frage der Logistik und des Kommerz geworden ist. Zu den schärfsten Stollenkonkurrenten gehören die Lebkuchen, die sich als Pulsnitzer und Nürnberger Lebkuchen eine große Beliebtheit verschafft haben. Auch diese haben eine eigene Geschichte.

Bei Ausgrabungen im alten Mesopotamien hat man Backformen gefunden, die uns Glauben machen, dass unsere Vorfahren Backwerk mit Gewürzen und Honig versetzt verzehrt haben, mit Zutaten also, denen die

Menschen in jener Zeit neben dem Genuss einen hohen gesundheitlichen Wert beimaßen.

Der Honigkuchen der vorchristlichen Zeit hat offenbar seinen Weg über italienische Klöster zu uns genommen. Da die mittelalterlichen Klöster Stätten der Kultur waren, kam auch das Essen und Trinken nicht zu kurz. In klösterlichen Handschriften tauchte im 11. Jahrhundert erstmalig der Begriff „pfeforzeltum - Pfefferzelten oder Pfefferkuchen“ auf. Der Begriff Pfeffer deshalb, weil die Vorliebe für Pfeffer damals so groß war, dass er geradezu zum Oberbegriff für alle Gewürze wurde.

Die Version, dass Lebkuchen vom mittellateinischen Wort - libum also Fladen oder Kuchen abgeleitet wurde, ist auch nicht von der Hand zu weisen, weil Latein nun einmal die Klostersprache und der Lebkuchen auch eine Klostersache war.

Vielleicht geht die Vorsilbe aber auch auf Laib zurück oder das polnische Wort Lipa/Linde, weil Bienen aus den Lindenblüten Nektar saugen, der zu Honig verarbeitet wird und im Lebkuchen Verwendung findet.

Aus den Klöstern ist die Lebkuchenbäckerei in alle Volksschichten gelangt. Pfefferzelten, lebknoche und lebzeltel wurden bekannt im schlesischen Schweidnitz, in Thorn, Danzig, Pulsnitz, Salzburg, Basel, Ulm und Nürnberg.

Überall, wo es einerseits genug Honig und die notwendigen Gewürze gab und andererseits insbesondere dort, wo sich Handelsstraßen kreuzten, sind Wurzeln der Pfefferkühlerei zu finden.

Pulsnitz ist seit Jahrhunderten als sächsische Pfefferkuchenstadt bekannt.

Der ausgezeichnete Geschmack und die gute Bekömmlichkeit der Pfefferkuchen sorgten dafür, dass seit über 400 Jahren die Tradition von Meistern und Gesellen weitergetragen wurde.

Im Jahre 1558 wurde die Pfefferkuchenbäckerei in Pulsnitz bereits urkundlich erwähnt. Sie war damals noch keine Spezifität, so dass sie noch in den

Backstuben der Brotbäcker zu finden war. Anfangs hatten es die Bäcker schwer, ihre Lebkuchen auch außerhalb von Pulsnitz zu vertreiben. So gab es beispielsweise 1675 einen Pfefferkuchenstreit zwischen Kamenz und Pulsnitz. Dieser konnte beigelegt werden, und es wurde den Pulsnitzern erlaubt, ihr Backwerk zu Weihnachten und auf sonstigen Jahrmärkten feilzubieten. Im Laufe der Zeit bildeten sich ganze Pfefferkühlergenerationen heraus.

Zirka zehn dieser Traditionisten gelang der Sprung in die Marktwirtschaft nach 1990, was den Osten Deutschlands betrifft. Die ererbten Rezepte wurden und werden streng geheim gehalten, verbessert und verfeinert, und sie lassen uns bis heute hohen Genuss erleben.

Der Teig wurde durch schwere körperliche Arbeit von Hand gemacht, oft lange, bisweilen auch Jahre gelagert, ehe er in Formen wie Brezeln, Sterne, Ringe, Herzen u. a. kam. Später halfen Maschinen die Arbeit zu erleichtern.

In Sachsen hat der Pulsnitzer Lebkuchen seinen Siegeszug über die Grenzen der Heimat mit Bravour angetreten, und er ist als Markenzeichen in Deutschland genau so bekannt wie der berühmte Nürnberger Lebkuchen.

Dank der weltweiten Handelsbeziehungen der Nürnberger Kaufmannsgeschlechter und der darüber hinaus verkehrsgünstigen Lage der Stadt am Schnittpunkt der alten Salz- und Handelsstraße fehlte es den Nürnberger Pfefferkühlern nicht an den notwendigen Zutaten und Gewürzen, ohne die eine Herstellung der Lebkuchen undenkbar war und ist. Anis, Ingwer, Koreander, Macis-Blüte, Nelken, Piment, Zimt, Orangeat und Zitronat neben anderen Gewürzen machen den guten Geschmack der Pfefferkuchen aus. Von einem eigentlichen Lebküchlerhandwerk ist in Nürnberg allerdings erst im 17. Jahrhundert die Rede.

Nach fast hundertjährigem vergeblichem Bemühen um Selbstständigkeit dieses Handwerks gewährte der Rat der Stadt

Nürnberg 1643 endlich die Gründung einer Nürnberger Lebküchlerzunft.

Im Laufe der Zeit wurden braune Lebkuchen, Lebkuchen mit Zucker und mit Schokoladenglasur hergestellt. Eine Besonderheit waren Pfefferkuchen mit Oblaten. Der Teig musste mit den Oblaten in Verbindung gebracht und gebacken werden. Bis in die dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts wurden die Oblaten Stück für Stück von Hand gestrichen.

Nach der Mechanisierung in den sechziger Jahren setzte sich dann die Automatisierung durch. Heute werden in der Bundesrepublik tausende Tonnen von Lebkuchen gebacken. Die Zeit zwischen September und Dezember ist Hochzeit der Pfefferkuchenbäckerei. Neben herkömmlichen Pfefferkuchen, Dominosteinen und Nusslebkuchen sind die seit 1808 bekannten Elisenlebkuchen, offenbar nach der Tochter eines Nürnberger Pfefferkühlers oder vielleicht der Heiligen Elisabeth als Schutzpatronin der Bäcker und Lebküchler benannt, ein erlesener Leckerbissen, der nicht in der Weihnachtsnascherei fehlen darf.

Ob Stollen, Pulsnitzer oder Nürnberger Lebkuchen, es handelt sich um Tradition, die bei uns aktiv zu den Feiertagen gelebt wird.

Aber in Anbetracht des Hungers in vielen Teilen dieser, unserer Welt sollten wir auch im Bewusstsein des Überflusses nicht vergessen, an die Menschen zu denken, die nicht wie wir frohen und behaglichen sowie satten Feiertagen entgegengehen können.

Wünschen wir uns nun neben den Gaumenfreuden zum Jahresende eine friedliche und besinnliche Weihnachtszeit und ein gutes und erfolgreiches Jahr 2001

namens des Redaktionskollegiums des „Ärztblatt Sachsen“.

Dr. med. Hans-Joachim Gräfe
Kohren-Sahlis