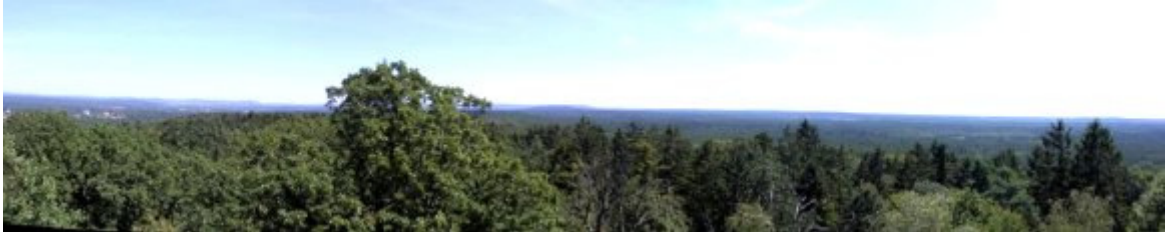


Lebkuchenstadt Nürnberg
**Die Zeidler und ihre Honigproduktion machten Nürnberg zur
Lebkuchenstadt Europas schlechthin**



Eine wichtige Rohstoffquelle für die Herstellung vom Lebkuchen war der schier unübersehbare Nürnberger Reichswald. Die Zeidler gewannen hier in großem Umfang den als Süßungsmittel benötigten Honig.

Eine Fränkische Erfindung

Das älteste schriftlich überlieferte Rezept für Nürnberger Lebkuchen stammt aus dem 16. Jahrhundert und wird im Germanischen Nationalmuseum aufbewahrt: "1 Pfd. Zucker, ½ Seidlein oder 1/8erlein Honig, 4 Loth Zimet, 1 ½ Muskatrimpf, 2 Loth Ingwer, 1 Loth Caramumlein, ½ Quentlein Pfeffer, 1 Diethäuflein Mehl – ergibt 5 Loth schwer." Aber schon Jahrhunderte zuvor wurden, wenn auch unter verschiedenen Bezeichnungen, Lebkuchen gebacken. In einer Handschrift aus dem 11. Jahrhundert aus dem Kloster Tegernsee ist zum ersten Mal der „Pfefferkuchen“ erwähnt, eine Vorform des späteren Lebkuchens, war doch „Pfeffer“ damals der Sammelname für Gewürze. schlechthin, die man ja für die Lebkuchen benötigte. Die eigentliche „Lebküchnelei“ nahm wahrscheinlich in den fränkischen Klöstern ihren Anfang. Dort wurde die Teigmasse auf eine Oblate gesetzt, um zu verhindern, dass der Teig auf dem Backblech anklebte. So wurde ein Backwerk geboren, das schon bald zu den beliebtesten Spezialitäten zählte und eine rasche Verbreitung fand. 1296 ist in Ulm der Beruf des „Lebzelters“ urkundlich erwähnt, ein sicherer Hinweis darauf, dass bereits damals Lebkuchen auch gewerbsmäßig hergestellt wurden.

Das Wort „Lebkuchen“ findet sich erstmals in einem Zinsbuch aus dem Jahr 1409. Ob diese Bezeichnung vom altdeutschen Wort „lebbe“ (sehr süß), vom lateinischen "libum", (Fladen) bzw. vom deutschen „Laib“ abgeleitet ist, darüber sind sich die Fachleute nicht einig.

Zum Zentrum der Lebkuchenbäckerei entwickelte sich sehr bald Nürnberg. Dies verdankt die damalige Freie Reichsstadt zwei dafür idealen „Standortbedingungen“. Zum einen lag sie sehr verkehrsgünstig am Kreuzungspunkt wichtiger mittelalterlicher Straßen und entwickelte sich aus diesem Grund zu einer der bedeutendsten Handelsmetropolen in Europa. Neben zahlreichen anderen Waren gelangten auf diesen auch seltene, zuvor unbekannte Gewürze aus dem Nahen und Fernen Osten - meist auf dem Weg über Venedig - in die Freie Reichsstadt. Mit ihnen wurde der einfache Honigkuchen oder Honigfladen immer mehr verfeinert, und bald zeichneten sich die Nürnberger Lebkuchen durch eine große Würze und Vielfalt des Geschmacks aus und wurden ihrerseits zu einem begehrten Handelsgut, das in viele der damaligen europäischen Länder exportiert wurde. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts waren Lebkuchen so beliebt, dass der Kaiser den Lebzelterern sogar die zollfreie Einfuhr ihrer Produkte in 72 Orte des Reiches verbriefte.

Die zweite Grundlage für die Entwicklung Nürnbergs zur „Lebkuchenstadt“ war die

praktisch unbegrenzte Verfügbarkeit von Honig als Süßungsmittel. Im Vergleich zum importierten ostindischen Kolonialzucker war dieser zudem wesentlich billiger. Geliefert wurde er von den zahlreichen „Zeidlern“. Sie gewannen ihn in „des Heiligen Römischen Reiches Bienengarten“, wie der ausgedehnte Reichswald um die Stadt damals genannt wurde, vor allem in der Gegend um Feucht. So wurde der Honig bald zum unverzichtbaren Bestandteil der Nürnberger Lebkuchen und verlieh ihnen ihr besonderes Aroma.

Gebacken wurden sie von den Lebküchnern und Lebzelterern, einem angesehenen Berufsstand, der auch in einer eigenen Zunft organisiert war. Sie arbeiteten nach strengen Vorschriften, welche die hohe Qualität ihres Gebäcks sicher stellten. Jeder Lebkuchenbäcker entwickelte aber seine persönlichen Rezepturen und hütete sie als strenges Geheimnis hütete. Wegen der hohen Güte ihrer Produkte genossen die Lebküchner großes Ansehen weit über die Stadtmauern hinaus.

Seit 1996 ist die Bezeichnung „Nürnberger Lebkuchen“ auch europaweit geschützt. Sie dürfen ausschließlich im Stadtgebiet von Nürnberg hergestellt und im Handel nur von September bis Weihnachten angeboten werden. Definiert sind sie als rundes oder rechteckiges braunes Weihnachtsgebäck mit einem Durchmesser von 8 – 10 cm und einer Höhe von 1 – 1,5 cm. Sie müssen süß schmecken und ein würziges Aroma sowie einen intensiven Nussgeschmack haben. Bestandteile sind Zucker und Honig, Eier, Treibmittel, Ölsamen, also Nüsse und Mandeln, Zitronat, Orangeat, Gewürze, Oblaten und Weizenmehl. Der Mehlanteil darf jedoch nur gering sein. - Die genaue Rezeptur lassen diese Vorschriften offen und gewähren damit den Lebkuchenherstellern Spielraum für zahlreiche Sorten, Geschmacksrichtungen und Formen. So können vor allem die Nürnberger Bäcker, die die Lebkuchen noch von Hand formen und bestreichen, ihr Können beweisen und schaffen wahre kulinarische Kunstwerke.



„**Feinste Elisen-Lebkuchen**“ gelten als die erlesensten unter den Nürnberger Oblaten-Lebkuchen. In der Lebkuchenmasse müssen mindestens 25% Mandeln und/oder Haselnüsse und/oder Walnüsse enthalten sein (andere Ölsamen werden nicht zugesetzt) und dürfen maximal 10% Getreidemehl oder 7,5% Stärke oder eine entsprechende Mischung aus diesen Erzeugnissen enthalten. Ihren Namen erhielten sie der Überlieferung nach von Elisa, der Tochter eines Nürnberger Lebzelters, die 1864 starb. Ihr Vater wollte ihr ein Denkmal setzen, indem er seine zartesten Lebkuchen nach ihr benannte.

Schon seit der Erfindung geeigneter Maschinen werden solche auch für die Produktion von Nürnberger Lebkuchen eingesetzt, anfangs vor allem Rühr- und Knetmaschinen. Heute ist die Nürnberger Lebkuchenindustrie weitestgehend automatisiert. Trotzdem arbeiten in Nürnberg jährlich etwa 4000 Menschen im Dienst des traditionsreichen Gebäcks. Tausende von Oblatenlebkuchen laufen pro Minute auf riesigen Backblechen über die meterlangen Backstraßen. Großen Wert legen die Hersteller auf eine anspruchsvolle Verpackung, darunter vor allem Lebkuchendosen und -truhen Metall, Holz oder gar Porzellan mit weihnachtlichen Nürnberger und anderen Motiven. Jedes Jahr werden sie durch neue „Modelle“ ergänzt, die, von namhaften Künstlern entworfen und mit klangvollen Namen versehen, auch als Sammlerstücke sehr begehrt sind.

Zeidler im Nürnberger Reichswald

Im Mittelalter war der ausgedehnten Nürnberger Reichswald noch ein artenreicher Mischwald: Mit einem unermesslichen Reichtum an Bäumen, Sträuchern, Heideflächen und ausgedehnten Sumpfgebieten war er ein idealer Lebens- und Versorgungsraum für die Wildbienen. Üppiges Erlen- und Weidengestrüpp lieferte vor allem frühzeitig im Frühjahr die wichtige Pollentracht.

Aus dem Bestreben, die „Produkte“ Honig und Wachs der Wildbienen zu nutzen, entwickelte sich der Berufsstand der Zeidler, die diese nicht nur ausbeuteten, sondern auch „veredelten“ und durch den Handel mit ihnen reich und angesehen wurden. Ein Bienenstock war um das Jahr 1500 immerhin so wertvoll wie eine Kuh. Um an Honig und Wachs zu kommen, machte sich der Zeidler das Verhalten der Bienenschwärme zunutze, sich in Baumhöhlen einzunisten, half dabei aber der Natur etwas nach: Mit einem speziell



Wildbienenwacht (Zeidler) um 1750 im Nürnberger Reichswald

Zeidler bei der Honigernte im Reichswald



Das ehemalige Zeidlerschloss in Feucht zeugt vom Reichtum dieser Zunft

geformten Beil hieb er in möglichst gesunde, glatte und hohe Baumstämme, meist Kiefern und Fichten, in etwa sechs Meter Höhe künstliche Höhlen ein, oft mehrere übereinander, in denen die Bienen nisten konnten. Zur „Ernte“ stieg er mit Hilfe eines Seils, in das ein Brett als „Sitz“ eingeflochten war, auf die Stämme und schnitt mit dem Zeidelmesser aus dem Wabenbau in einem Jahr die eine, im nächsten Jahr die andere Hälfte heraus. Von der zweiten Hälfte nahm er jeweils nur so viel weg, dass die Brut nicht geschädigt wurde. Um den Bienen nicht ihre Winternahrung zu nehmen, wurde grundsätzlich erst im Frühjahr gezeidelt. Da man erkannte, dass durch diese Methode der Wald immer mehr geschädigt wurde, entwickelte man allmählich eine andere: Man sägte aus umgestürzten Stämmen von Bienen besiedelte Teile, die „Klotzbeuten“ heraus und nahm sie mit nach Hause. Schließlich flocht man den Bienen Bienenkörbe als Behausung, und so entstand allmählich die Garten- und Hausbienenzucht.



Das Zeidelmuseum in Feucht

Informationen

Das Zeidel-Museum in Feucht informiert über Leben und Nutzen der Bienen, das Zeidelwesen und seine Geschichte, die Geräte der Zeidler und Imker (z.B. Werkzeuge, Bienenkörbe und -kästen, Imkerpfeifen, Honigpressen und -schleudern), die Geschichte des Zeidler-Vereins, die Tracht der Zeidler u.a.. In wechselnden Sonderausstellungen präsentieren im Museum immer wieder heimische Künstler ihre Werke.

Zeidel-Museum , Pfinzigstraße 6
90537 Feucht
Tel. 09128/12184
Geöffnet sonntags von 13.30 – 17.30
Uhr
Gruppenführungen jederzeit unter Tel.
09128-12184



Tracht der Zeidler

Zurück zur Übersicht "Bistum"