Der Basler Lebkuchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Der Basler Lebkuchen
Text und Bildauswahl: Albert Spycher-Gautschi, Basel

Wie in Nürnberg, Aachen, Danzig und andern Lebkuchen-Hochburgen, geht auch die Geschichte der Lebküchlerei in der Rheinstadt Basel ins ausgehende Mittelalter zurück. Nach Aufzeichnungen des Domstifts wurde 1340 "Adelheidis" als früheste namentlich bekannt gewordene Basler Lebkuchenbäckerin bei der Münsterkirche begraben. Das Rechnungsbuch der Münsterbauhütte vom Jahr 1428 enthält erste Notizen über eine Lebkuchenherstellung: "Do machten wir die Lebkuchen. Diese kosteten für Gewürz 6 Pfund und 37 Mass Honig, die Mass für 2 Schillinge. Dazu für die Lebkuchen zu machen 13 Schillinge." Während der folgenden Jahrzehnten des Konzils zu Basel (1431-1449) bot die Stadt, wie Traugott Geering schrieb, "das buntbewegte Bild eines unaufhörlichen Jahrmarktes", der vorübergehend einer grösseren Zahl auswärtiger Lebküchler Arbeit verschaffte. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts machte ihr Gewerbe im Zusammenhang mit der Schnapsbrennerei von sich reden. Lebkuchen durften nur zu St. Nikolaus, Weihnachten und Neujahr verkauft werden. Anno 1624 eröffnete der Ulmer Zuckerbäcker Georg Spleiss ein Lebkuchen-Engrosgeschäft in Basel und handelte mit seinen Waren auf elsässischen Märkten sowie in der Stadt Bern, deren "Bären-Lebkuchen" zu einem Begriff in der Lebkuchenlandschaft wurden.

Nachrichten über das Handwerk der Lebküchler erfahren wir ausschliesslich aus Rechnungsbüchern vor- und nachreformatorischer Klostergutsverwaltungen. So führten die Klosterfrauen zu St. Clara ein spezielles Konto "Umb honig und gewurtz zu den lebkuochen die man zuo dem guoten Jahr und Verehrung gibt". Auf St. Thomastag, den 21.12.1524, verarbeitete man 6 Mass Honig, 6 Lot Pfeffer, 11 Lot Ingwer, 7 Lot Nelken, 1 1/2 Lot Zimt zu zehn grossen Lebkuchen. Weitere 2 Mass Honig brauchte es für die kleinen "lebkuochlin". Im Jahr 1583 verrechnete der Krämer Jakob Respinger dem ehemaligen Frauenkloster Gnadental 22 Pfund und 10 Schillinge für Honig und Gewürz "zu den Lebkuochen". Den als Backlohn für den "Küchler" bestimmten Betrag steckte er in die eigene Tasche. Als die Backbretter nicht mehr für den Ofen taugten, musste der Küfer "vier nüwe böden machen". Und zum Verdruss der Basler Lebküchler liess man die Gnadentaler Lebkuchen jahrelang im Sundgaustädtchen Altkirch backen.

Die schriftliche Überlieferung zeigt, dass die damaligen Lebkuchen vor allem als repräsentative Geschenke für weltliche und kirchliche Würdenträger bestimmt waren. Die Schaffnerin des Strassburger Magdalenenklosters beschränkte das Neujahrsgeschenk an den Münsterprediger Johannes Geiler von Kaisersberg auf eine bestimmte Menge, "um kein Präjudiz für seine Nachfolger zu schaffen". Kaisersberg schrieb zu Anfang des 16. Jahrhunderts in seinen berühmten "Lebkuchenpredigten", man bestecke Lebkuchen mit Gewürzen als Sinnbild der Dornenkrone als Leidenswerkzeug Jesu Christi. Vom materiellen Standpunkt aus betrachtet geschah das zusätzliche Bestecken mit Gewürznelken und Ingwer je nach Wertschätzung des jeweiligen Beschenkten. Jene scharf gepfefferten "Gewürzbomben" waren nicht besonders süss und nach heutigem Geschmack nicht unbedingt zum Verzehr geeignet. Man rieb sie als Würz-, Binde- und Färbemittel in Saucen oder zermahlte sie zu Schraps für die Herstellung doppelt gebackener Lebkuchen.

Im 17. Jahrhundert leitete die aufstrebende Zuckerbäckerei den Niedergang des Basler Lebküchlergewerbes ein. Das Lebkuchenbacken wurde zur Sache von Bürgersfrauen, die uns Rezepte für ihre "gelben, weissen und braunen", "geringeren und besseren", "rässen [scharfen] und süssen" Lebkuchen hinterlassen haben. Ein in der Universitätsbibliothek (Mscr. HV 158) aufbewahrtes namenloses Kochbuch enthält das handschriftliche Rezept

"Gemeine Honig Läbkuchen zu machen.
Nim 1/2 Mass Honig. Lass ihn auf den Kohlen warm werden, mit 1/4 Pfund süssem Anken [Butter] miteinander vergehen lassen. Thu 1/8 Pfund Aenis darein, Rosenwasser und Zimmet nach Belieben. Rühr hernach Mehl darein bis es dick genug zu wahlen und in die Mödel zu trucken. Auf die Blech gethan, das Blech vorher mit Mehl bestreut und im Bach Ofen schön gelb gebachen. Man kann hernach auch ein Guss darauf machen von Zucker."

Ein paar Seiten weiter ist zu lesen, wie man den Backofen beheizte:

"Wenn man im Backofen 2 Holzwellen und 10 Buchenscheiter feuert, und es nicht zu kurz überschlagen lässt, so werden sie eben recht im Stubenofen zu backen. Die Probe davon habe ich 1823 gemacht."

Als das gegen Ende des 17. Jahrhunderts aufgekommene "Basler Leckerli" zum Exportartikel wurde, zeigten die Herstellerfirmen kein Interesse, ihr Erfolgsprodukt mit dem guten alten Basler Lebkuchen zu konkurrenzieren. Dafür erschienen Rezepte in der gesamten Bäckerei- und Konditorei-Fachliteratur - weitergetragen oft durch Bäckergesellen auf Wanderschaft. Das Stadtmuseum München besitzt aus dem Nachlass der Lebküchlerdynastie Ebenböck eine verschnürte und mit historisierenden Emblemen bedruckte alte Originalpackung "Feinste Baseler-Lebkuchen" aus dem 19. Jahrhundert. Der Ausdruck "Baseln" wurde zum Fachbegriff für das Aufpinseln der traditionellen Basler Zuckerglasur. Ein Rezept aus F.H. Stegmanns "Der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler" (Weimar 1855) lautet so:

"Basler Lebkuchen (ordinäre):
Ein Pfund Honig wird einige Minuten lang gekocht, vom Feuer genommen und 1 Pfund gestossener Zucker und 2 Pfund Mehl darunter gerührt und der Teig stehen gelassen. Dann wird der Teig mit einigen ganzen Eiern zart gearbeitet, 1 Loth Zimmt, l Loth Nelken, das Gelbe einer Citrone, zwei Quent pulverisiertes Ammonium oder 2 Loth aufgelöste Potasche dazu gethan, dann ausgerollt und auf mit Mehl gut bestreuten Blechen bei guter Hitze gebacken. Wenn die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie in einer gekochten Zuckerwasserlösung glasiert."

Die 1903 gegründete Süsswarenfabrik André Klein AG im basellandschaftlichen Münchenstein (Produktionsfirma des Basler "Läckerli-Huus") beschäftigte Dekorateure, die mit Hilfe ihrer Spritztüten wahre Kunstwerke auf die Lebkuchenlaibe zauberten. Im übrigen wurde es eher still um den echten Basler Lebkuchen, bis der Schreibende aufgrund seiner Rezeptanalysen aus mehreren Jahrhunderten die Produkteentwickler des schweizerischen Migros-Genossenschafts-Bundes zur Kreation eines neuen Basler Lebkuchens in Confiseriequalität motivieren konnte.

Masseinheiten:

1 Mass = ca. 1,4 Liter

1 Lot	=	ca. 15 Gramm
1 Quentchen	=	ca. 3,8 Gramm (auch Quintlein)

Bildnachweis:

1. Basler Lebkuchen, in München gebacken und verpackt.
   Foto: Stadtmuseum München mit Wiedergabebewilligung.
2. Prachtlebkuchen aus dem Basler "Läckerli-Huus".
   Foto: Albert Spycher, Basel.
3. Gespannte Erwartungen bei der Erstproduktion eines neuen Basler Lebkuchens.
   Foto: Rosmarie Spycher, Basel.
4. Le voilà - der Basler Lebkuchen MIGROS-Sélection.
   Foto: Albert Spycher, Basel.

Empfohlene Literatur:

- Traugott Geering: Handel und Industrie der Stadt Basel, Basel 1886.
- Eugen A. Meier: Das süsse Basel, Basel 1973.
- Albert Spycher: Leckerli aus Basel - ein oberrheinisches Lebkuchenbuch, Basel 1991.
- Internet: Stichwort Kulinarisches Erbe der Schweiz.

Titel: Der Basler Lebkuchen
Autor: Albert Spycher-Gautschi, Bündnerstr. 26, CH-4055 Basel
Copyright: © by Albert Spycher-Gautschi, Basel
gepostet von Albert Spycher-Gautschi am:
Date: Mon, 15 Jun 2009 08:20:28 +0200

→ *Alle Beiträge von Albert Spycher-Gautschi*

Mehr Informationen und Bücher von Albert Spycher-Gautschi erhalten Sie bei

- http://www.appenzellerverlag.ch
- http://www.schwabe.ch

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED