Lebkuchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Lebkuchen •—•

Das äteste Gebäck zum Fest, übrigens nicht nur zu Weihnachten. Lebkuchen aus Honigteig hat man früher auch an Ostern und bei Hochzeiten oder als Taufgabe verschenkt.

Die Lebkuchen wurden ursprünglich als Heil- und Arzneimittel verteilt. In vielen Gebäcken werden auch Nüsse und Mandeln zum Zeichen für Tod und Auferstehung (Schale und Kern) verbacken.

Zwei Arten von Lebkuchen lassen sich grundsätzlich unterscheiden: Die sogenannten "braunen" Lebkuchen, das sind alle nicht auf Oblaten gebackenen Lebkuchen. Und anderes Kleingebäck, und die auf Oblaten gebackenen Lebkuchen, wegen ihres Gehaltes an Pfeffer und anderen Gewürzen wurden auch als "Pfefferkuchen" bezeichnet.

Früher ließen erfahrene Lebküchner die Fässer mit den Grundstoffen Mehl, Honig und Triebmittel über Jahre reifen, bis der Teig endlich geknetet und verarbeitet wurde. Solche Lebkuchen stellte man natürlich nicht zu Hause her, sondern kauffte sie fertig beim Lebzelter oder auf einem Weihnachtsmarkt.

Erst im 19. Jh. als billigere Fabriklebkuchen zu haben waren, verschwand das alte ehrwürdige Handwerk der Lebzelterei

Wissenwertes über Lebkuchen mit ausführlichen Informationen gibt es unter

- Der Basler Lebkuchen
- Basler Leckerli
- Elsässer Lebkuchen
- Der Sankt Galler Biber, eine Ostschweizer Lebkuchenspezialität
- Appenzeller Biber, Biberfladen und Verwandtes

Einige alte überlieferte Rezepte

- Elisenlebkuchen
- Pfefferkuchen
- Thorner Kathrinchen

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/l/lebkuchen/home.html

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED