

Die Lebkuchenbäckerei hat ihren Ursprung in den Klöstern. Bald entstand mit dem Lebzelter oder Lebküchner ein eigener Berufszweig für das nicht nur zur Weihnachtszeit beliebte Gebäck.

Vor allem Städte an wichtigen Handelsstraßen, wie Nürnberg, Ulm oder Basel, haben eine lange Lebkuchengeschichte. Denn für die Herstellung benötigte man neben reichlich Honig auch viele exotische Gewürze aus fremden Ländern.

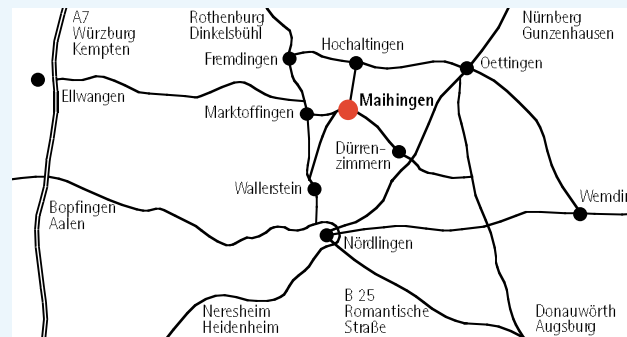
Neben der Ausformung mit Modellen wurde der Lebkuchen in München mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert. In Nürnberg schufen die Lebküchner mit feinen Zutaten wie Nüssen oder Mandeln eine eigene Tradition, und im 19. Jahrhundert ersetzten schließlich gedruckte Lebkuchenbilder die bildlichen Darstellungen, die einst mit den Modellen eingedrückt wurden.

Die Ausstellung informiert über die Geschichte der Lebkuchenherstellung, an die vor allem Dosen und bunte Oblaten erinnern. Sie zeigt eine große Anzahl kunstvoller Model, außerdem die verschiedenen Hilfsmittel zum Plätzchenbacken von der Waage bis zur Ausstechform. Arbeitsgeräte und Gussformen des Konditors runden das Bild vom weihnachtlichen Naschwerk ab.

Baukasten „Terraton“:
Mit Hilfe von Metallformen ließen sich zahlreiche verschiedene Miniaturziegel herstellen, um 1900/20



Rieser Bauernmuseum Maihingen
Klosterhof 3 und 8, 86747 Maihingen
Telefon 09087 / 920 717-0, Fax 09087 / 920 717-10
www.rieser-bauernmuseum.de



Öffnungszeiten

13 – 17 Uhr (außer Montag und Freitag)
25.12. – 7.1. täglich geöffnet
Heiligabend und Silvester geschlossen
Gruppen und Schulklassen auch nach Vereinbarung
Führungen nach Voranmeldung

Eintrittspreise

Erwachsene 2,50
Ermäßigte, Gruppen 2,-
Familienkarte 5,-
Schulklassen, Kinder 6–16 Jahre 0,50

Begleitprogramm

Ein Begleitprogramm zur Ausstellung, das sich an Erwachsene und Kinder richtet, wird auf einem gesondertem Blatt und im Internet bekannt geben.

Träger: Bezirk Schwaben in Verbindung mit dem Landkreis Donau-Ries und dem Rieser Bauernmuseums- und Mühlenverein
Leitung: Dr. Ruth Kilian
Konzept, Texte und Gestaltung: Anne Söllner, Ruth Kilian, Horst Geppert

Titelbild:
hänsel und gretel verliefen sich.????????????????????????????

Knusper knusper Knäuschen



Backen für das
Weihnachtsfest
Rieser Bauernmuseum
Maihingen
6. Dezember 2006
bis 11. Februar 2007

Bis ins späte 19. Jahrhundert hing am Christbaum essbarer Schmuck. Neben Äpfeln und Nüssen war dies meist farbig verziertes Gebäck aus Marzipan, Eierzucker-, Wasserzucker- oder Lebkuchenteig. Die Kinder, für die Süßigkeiten nicht wie heute zum Alltag gehörten, freuten sich darauf, den Baum an Dreikönig plündern zu dürfen.

Auch heute noch ist das Backen untrennbar mit dem Weihnachtsfest verbunden. In der Adventszeit durchweht die heimischen Küchen ein verführerischer Plätzchenduft. Selbst wer das Jahr über eher selten den Backofen bemüht, erliegt an grauen Herbsttagen der Versuchung dieses vorweihnachtlichen Rituals. Dr. Oetker erleichtert seit 1899 mit der Entwicklung des Backpulvers Backen die Arbeit, liefert die passenden Rezepte und sorgt mit einer Vielzahl von Produkten für gutes Gelingen. Gänzlich Backunwillige kaufen die feine Backware vom Konditor. Sie wird ergänzt durch Nikoläuse oder andere weihnachtliche Motive aus Schokolade gegossen.

Für Familien mit Kindern gehört das Backen zur Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Eine Vielzahl von Rezepten bestimmt heute den Markt und jede Familie pflegt ihre eigene Plätzchentraktion, jedes Familienmitglied hat seine Lieblingssorte. Während moderne Rezepte durch edle und ausgefallene Zutaten versuchen, einem anspruchsvollen Genießer gerecht zu werden, beschränken sich die älteren weitgehend auf die Grundzutaten Eier, Zucker und Mehl. Doch noch Anfang des 19. Jahrhunderts war Zucker teuer und machte das Backwerk zur kostbaren Leckerei.

Eine besonders kunstvolle Form erhielten die Springerle, für die teils aufwendig geschnitzte Model verwendet wurden. Das Backen und Verschenken dieser süßen Bilder beschränkte sich ursprünglich nicht auf Weihnachten, sondern war auch zu anderen kirchlichen Festen oder besonderen Anlässen üblich. Entsprechend vielfältig sind die Motive der Model. Sie reichen von biblischen Szenen bis hin zu profanen Themen, wie Liebespaaren, Kutschen, Berufen, Blumen, Tieren oder auch Sinnsprüchen.



2 Baukasten „Terraton“:
Mit Hilfe von Metallformen ließen
sich zahlreiche verschiedene
Miniaturrezepte herstellen,
um 1900/20



3 Metallbaukasten von Märklin in
Göppingen, um 1930/40



2 Baukasten „Terraton“:
Mit Hilfe von Metallformen ließen
sich zahlreiche verschiedene
Miniaturrezepte herstellen, um 1900/20

3 Metallbaukasten von Märklin in
Göppingen, um 1930/40

2 Baukasten „Terraton“:
Mit Hilfe von Metallformen ließen
sich zahlreiche verschiedene
Miniaturrezepte herstellen, um 1900/20

