

# Flaumiger Hochgenuss, nicht nur für den Advent

Ägypten – Nürnberg – Steiermark: Was schon vor 3500 Jahren als gesüßtes Fladenbrot am Nil gebacken wurde, verbreitet bei uns seit dem Mittelalter als Lebkuchen seinen süßen Duft.

Von Christian Penz

Weit gefehlt, wenn man meint, dass nur jetzt im Advent Lebkuchenzeit ist. „Der Lebkuchen wird heutzutage oft nur mit Weihnachten in Verbindung gebracht. Lebkuchen war früher zwar nicht zum alltäglichen Verzehr bestimmt, aber doch in erster Linie für Feiern im ganzen Lebens- und Jahreslauf. Daher durfte er in der Steiermark zu Neujahr, Ostern oder bei Firmungen, Hochzeiten und Taufen nicht fehlen, wurden ihm im Volksglauben doch segenspendende Kräfte zugeschrieben“, klärt Eva Heizmann (Volkskultur Steiermark) auf. Zudem hatte er Bedeutung als Liebesgabe

– natürlich in Form eines Lebkuchenherzens.

Genau solche Lebkuchenherzen verlassen ganzjährig die Lebzelterei Schmid in Kainach bei Voitsberg: „Bis auf eine Pause von Jänner bis Februar produzieren wir durchgängig“, bestätigt Christoph Schmid die Ganzjahressaison. Vor mehr als 120 Jahren wurde der Betrieb in der Weststeiermark gegründet, zehn Tonnen Lebkuchen werden im Jahr produziert. Sein Grundteig besteht aus Honig, Wasser, drei verschiedenen Arten an Mehl und Gelbzucker, „dieser Teig lagert ein bis zwei Monate“. Danach kommt (je nach Sorte) der Gewürzteil dazu (mit Rosinen, Nüssen usw.). Entscheidend sind dabei



Triebmittel (Pottasche, Hirschhornsalz), die dem Lebkuchen seinen flaumigen Charme verleihen. Schmid's Tipp: „Ich mache ihn sechs bis sieben Millimeter dick. Ist der Teig zu dünn, wird er nämlich brettthart.“ Und dennoch: Eine gewisse Härte schadet nach dem Backvorgang nicht, „man muss ihn dann nur in einer Dose mit einer Apfelspalte lagern, dann wird er schön weich“, so Schmid über die entscheidende Bedeutung einer hohen Luftfeuchtigkeit bei der Lagerung.

Woher die süße Verführung kommt? Gebackene Ursprünge finden sich um 1500 v. Chr. in Ägypten in Form eines mit Honig gesüßten Fladenbrots. Mit den Mönchen verbreitete sich dieses Fladenbrot über die Alpen nach Norden, wo man früh damit begonnen hat, es mit Pfeffer zu aromatisieren. Bald kamen weitere Gewürze dazu. Nürnberg (im Mittelalter bedeutender Umschlagplatz für Waren aus dem Nahen und Fernen Osten) entwickelte sich zu einem Zentrum der Lebkuchen-

## GENUSSKÖCHIN EVA MARIA LIPP EMPFIEHLT

### Das beste Rezept für den gelungenen Lebkuchen

**Zutaten:** 300 g Weizenmehl, 300 g Roggenmehl, 250 g Honig, 1/16 l Wasser, 120 g Zucker, 50 g Butter, 1-2 Eier, 1 1/2 TL Natron, Vanillezucker, Zitronensaft, 2 TL Lebkuchengewürz. Ei zum Bestreichen.

**Zubereitung:** Honig und Butter erwärmen. Trockene und flüssige Zutaten vermischen und gut durchkneten. Teig mindestens zwei Stunden rasten lassen. Er kann aber auch schon am Vortag zubereitet werden.

Für ausgestochene Lebkuchen den Teig vierteln und einen halben cm dick auf Roggenmehl ausrollen. Beliebige Figuren ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit gut verquirltem Ei

bestreichen (und bei Bedarf mit Trockenfrüchten belegen).

Bei 180 Grad Celsius circa acht Minuten goldbraun backen. Die Backdauer ist abhängig von der Gebäckgröße. Flach aufgelegt auskühlen lassen.



Sechs bis sieben Millimeter Dicke hat der Lebkuchen von Christoph Schmid aus Kainach, „der Grundteig bekommt von uns viel Zeit und lagert ein bis zwei Monate“

JÜRGEN FUCHS (6)



herstellung. 1395 gab es den ersten Lebküchler in Nürnberg. In Deutschland fluffig und lecker, wurde es bei uns bald flaumig und guat: „Auch in der Steiermark wurde schon sehr früh produziert“, erklärt Heizmann. „Der erste Beleg eines Lebzelters in Graz stammt aus dem Jahr 1404, in Judenburg war es 1415. Das bedeutet, dass sich berufsmäßige Lebzelter in den steirischen Städten und Märkten bereits im 15. Jahrhundert niedergelassen und dort gleichzeitig mit der Wachszieherei

oder Bäckerei ihr Gewerbe ausgeübt haben.“ Patronin der Lebzelterzunft, die sich über die ganze Grüne Mark und Krain erstreckte, ist die heilige Maria.

**Das Handwerk** der Lebzelter ist somit eines der ältesten Gewerbe in unserem Bundesland. Die zahlenmäßige Entwicklung stieg bis 1890 auf stattliche 107 Betriebe, danach kam es zu einem stetigen Abwärtstrend. Heute halten u. a. Pirker (Mariazell), Ebner (Pöllau), Regner (Seckau) die Fahnen hoch. Inte-

ressant ist, dass Lebkuchen vor Einführung des Zuckers ein Luxusgebäck war, also ursprünglich eine kostbare Süßigkeit für Wohlhabende. Bald fand der Lebkuchen als Festgebäck Einzug in die Häuser des aufstrebenden Bürgertums. Heute ist heimischer Lebkuchen nicht nur bei Wallfahrern beliebt, exportiert wird auch ins Ausland. „30 Prozent unseres Umsatzes machen wir mit unserem Onlineshop“, so Schmid. Spricht's und tupft ein „Frohes Fest“ aus Zuckerguss auf einen Stern.

## TV-DOKUMENTATION

### Die Menschen hinter der Blasmusik im Porträt

Blasmusik ist mehr als Kultur und Tradition. Sie bringt Menschen zusammen. Sie begleitet und bleibt – meist ein Leben lang. Der Musikverein eint Menschen mit unterschiedlichen Interessen, fördert Talente,

entdeckt auch künftige Superstars. Die neue TV-Dokumentation „Talenteschmiede Blasmusik“ widmet sich den vielen Facetten der Blasmusik. Gestalter Christian Prates zeigt die Menschen dahinter und ihre

Lebenswege, die geprägt sind durch die Musik. Zu sehen ist „Talenteschmiede Blasmusik – Einstimmen fürs Leben“ im Rahmen der Sendung „Erlebnis Österreich“ am 18. Dezember um 16.30 Uhr auf ORF 2.

## Informationen und Kontakt

Für Fragen zur Volkskultur

Telefon: (0316) 908535, E-Mail: office@volkskultur.steiermark.at

## JUBILÄUM

### „steirische berichte“ feiern 70er

Jubiläumsausgabe gibt Einblicke ins Steirische.

Auffallend auf der Titelseite war schon 1952 die bewusst verwendete Kleinschreibung „berichte zur erwachsenenbildung und kulturarbeit“ und vor allem die Verwendung des aus nordischen Ländern stammenden Begriffs „Erwachsenenbildung“ anstelle der zur damaligen Zeit in der Steiermark üblichen „Volksbildung“. Nun feiern die „steirischen berichte“ ihr 70-Jahr-Jubiläum: „Siebzig Jahre steirische berichte: Darin lagert ein prominenter wie wertvoller Vorrat an Positionen zum Zeitgeist und Zeitgeschehen. Namhafte, engagierte und inspirierende Persönlichkeiten aus Politik, Gesellschaft, Bildung, Kultur, Kunst und Wissenschaft haben in den steirischen berichten zu unterschiedlichsten Themenbereichen Stellung genommen“, so Franz Majcen, Präsident des Steirischen Volksbildungswerks.

Heft 4/2022 erschien als Jubiläumsausgabe unter dem Titel „was uns ausmacht“, gibt Einblicke in die Essenz des Steirischen und erzählt steirische Geschichte(n).



Die Jubiläumsausgabe der „steirischen berichte“