

Nürnberger Lebkuchen: Köstliches auf einer Oblate

Untrennbar verknüpft ist die Weihnachtszeit in Franken mit dem fein schmeckenden Original Nürnberger Oblaten-Lebkuchen. Das würzige Backwerk trägt bereits stolze 600 Jahre auf seinem süßen Buckel und ist bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt. Es waren vermutlich die Mönche, die hier im 11. Jahrhundert begannen, Honigkuchen zu backen. Sie setzten die Teigmasse auf Oblaten, um zu verhindern, dass der Teig auf dem Backblech anklebt. Diese Honigkuchen waren allerdings nicht die ersten der Geschichte. Bereits in der Antike wurden Vorläufer des Lebkuchens von den alten Ägyptern, Griechen und Römern gebacken und nicht nur gegessen, sondern als Talismane mit in die Schlacht genommen oder den ägyptischen Königen mit in die Gräber gelegt.

Schmerzstillende Nelke

Warum ist Nürnberg die Heimat der berühmten Lebkuchen? Nun, das verdankt sie ihrer sehr verkehrsgünstigen Lage am Schnittpunkt der alten Gewürz- und Handelsstraßen. Da Nürnberg eines der bedeutendsten Handelszentren im Mittelalter war, konnten exotischen Gewürze, wie Zimt, Nelken, Kardamom, Muskat und die fremdländischen Mandeln, leicht erworben werden. Ihnen wurden positive Effekte auf die Gesundheit zugeschrieben. So wirkt zum Beispiel die Nelke stark schmerzstillend, entzündungshemmend, beruhigend, desinfizierend, krampflösend und appetitanregend. Zimt soll nicht nur die Verdauung, sondern auch den Kreislauf, die Durchblutung, den Appetit und die Fettverbrennung anregen.

Selbst wenn der Lebkuchen viele gesunde Zutaten enthält: Sein Name hat nichts mit dem Wort „Leben“ zu tun. Vielmehr vermutet man, dass er sich aus dem lateinischen Wort für Fladen (libum) entwickelt hat. Da Zucker ein Luxusprodukt war und in Nürnberg und Umgebung für die Bienenzucht günstige Bedingungen herrschten, verwendete man zum Süßen — wie der Name bereits vermuten lässt — Honig.

Produziert wurde er im Lorenzer Reichswald, der damals noch eine Waldlandschaft mit Fichten, Haselstauden, Linden, Heidekraut, Preisel- und Schwarzbeerblüte war. So war die Region auch als „des Heiligen Römischen Reiches Bienengarten“ bekannt. Bereits im 12. Jahrhundert übernahmen Zünfte die Herstellung von Lebkuchen; die erste schriftliche Erwähnung eines Nürnberger Lebküchners findet sich in einer Urkunde von 1395.

Doch erst rund 250 Jahre später, nämlich 1643, wurde eine eigene „geschworene“ Nürnberger Lebküchnerzunft von damals 14 Mitgliedern gegründet. Die Rezeptur war so geheim, dass es keinem Lebküchner erlaubt war, die Stadt zu verlassen. Ein Lebzeltner – so wurden diese Handwerker auch genannt – konnte nur werden, wer in eine Lebküchnerfamilie hineingeboren wurde oder einheiratete.

Feine Arznei

Zum Verzehr von Lebkuchen wurde vom Rat der Stadt zu jeder festlichen Gelegenheit, wie Weihnachten, Taufe, oder Hochzeit, geraten. Selbst in der Fastenzeit war er erlaubt, schließlich galt der Lebkuchen auch als Arzneimittel. Eine besonders edle Variante ist der „Elisenlebkuchen“. Der Legende nach haben diese Lebkuchen ihren Namen von einer Nürnberger Lebküchner-Tochter namens Elisabeth erhalten. Die Geschichte besagt, dass der Nürnberger Lebküchner seine Tochter sehr geliebt hat und sie sein Ein und Alles war, da seine Frau bereits an einer Krankheit gestorben war. Eines Tages erkrankte auch seine geliebte Tochter schwer. Kein Arzt wusste Rat und der Lebküchner war der Verzweiflung nah. In seiner Not dachte er an ein besonderes Heilmittel. Als Lebküchner wusste er um den Wert der orientalischen Gewürze und stellte er für seine Elisabeth einen ganz besonderen Lebkuchen her. Er ließ das Mehl weg und verwendete nur die hochwertigsten Zutaten. Und tatsächlich kam Elisabeth wieder zu Kräften und wurde gesund. Auch heute dürfen die Elisenlebkuchen maximal zehn Prozent Mehl enthalten – Zimt, Vanille, Nelken, Piment, Muskat, Ingwer und Kardamom sorgen für das typische Lebkuchenaroma. Von Generation zu Generation überliefert, werden die geheim gehaltenen Rezepturen für die Nürnberger Lebkuchen bis heute verwendet. Seit 1996 ist die Bezeichnung „Nürnberger Lebkuchen“ eine „geschützte geografische Angabe“ und als solche europaweit anerkannt.

Lebkuchen selbst gemacht

Wer jetzt Lust auf Lebkuchen bekommen hat, kann nach einem Rezept aus dem 16. Jahrhundert Lebkuchen backen:

1 Pfund Zucker

½ Seidl ein oder 1/8erlein Honig

4 Loth Zimet

1 ½ Muskatrumpf

2 Loth Ingwer

1 Loth Caramumlein

½ Quentlein Pfeffer

1 Diethäuflein Mehl — ergibt 5 Loth

Spannendes und Wissenswertes rund um die Nürnberger Spezialität erfahrend Teilnehmende bei der Stadtführung „Von Lebkuchen und Launen, Liebe und Lustbarkeiten“. Zusammen mit einer Lebküchlerin werden die schönsten Orte in der Sebalds Altstadt, die auch für die Lebküchler von Bedeutung waren, erkundet.

Zu den wichtigsten Firmen in Nürnbergs Lebkuchenproduktion gehört die 1927 gegründete Firma „Lebkuchen-Schmidt“. Jedes Jahr zur Weihnachtszeit bietet das „Hexenhaus“ von Lebkuchen-Schmidt ein beliebtes Fotomotiv unter den unzähligen Buden auf dem Nürnberger Christkindlesmarkt. Hier bäckt der Lebküchler täglich frischen Honigkuchen.

Wer sich einmal selbst an der Herstellung des Nürnberger Lebkuchens versuchen möchte, hat die Möglichkeit, an einem Lebkuchen-Backkurs der Kochschule Cookionista teilzunehmen und selbst die traditionelle Köstlichkeit herzustellen.