PRESSE INFORMATION

Nürnbergs exotisches Erbe der Pfeffersäcke

Drogen gab es im Mittelalter einfach auf dem Markt zu kaufen – gemeint waren damit aber keine Rauschmittel, sondern Gewürze, auch genannt Spezereien.
Neben Pfeffer und Safran waren vor allem Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Muskat und Kardamom besonders begehrt. Die Anbaugebiete im Orient, in Asien und in Afrika waren weit entfernt. Deswegen galten exotische Gewürze eher als Seltenheit.

Anders war es in Nürnberg. Die Stadt lag am Kreuzungspunkt der wichtigsten europäischen Handelsrouten und hatte eine zentrale Verteilerrolle in Mittel- und Osteuropa inne. Der Handel mit den orientalischen Schätzen brachte großen Reichtum in die Stadt.

Die leichte Erreichbarkeit der exotischen Gewürze und der Reichtum an Honig in den umliegenden Wäldern, dazu die Experimentierfreude der Nürnberger Bäcker bildeten die Grundlage für die Erfolgsgeschichte der Nürnberger Lebkuchen.
Das würzige Backwerk trägt bereits stolze 600 Jahre auf seinem süßen Buckel und ist bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt.
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, vor allem die Gewürzmischung, war so geheim, dass es keinem Lebküchner erlaubt war, die Stadt zu verlassen.
Der Verzehr von Lebkuchen wurde vom Rat der Stadt zu jeder festlichen Gelegenheit wie Weihnachten, Taufe oder Hochzeit geraten, selbst in der Fastenzeit war es erlaubt: Schließlich galten Lebkuchen auch als Arzneimittel, denn den feinen Gewürzen im Gebäck wurde eine heilende Wirkung zugeschrieben.
Obwohl der Lebkuchen heutzutage zwar nicht mehr als Heilmittel eingesetzt wird hat er keineswegs an Beliebtheit verloren. Ob rund oder eckig, mit Schokoguss oder glutenfrei, in Bio-Qualität oder ganz klassisch als feiner Elisenlebkuchen - gekauft werden kann die Spezialität das ganze Jahr, wobei der seine Hochsaison natürlich im Winterhalbjahr hat.

Schnell fand man heraus, dass man aus den exotischen Gewürzen nicht nur gebackene Köstlichkeiten zaubern kann, sondern auch flüssige Leckereien. Zusammen mit dem Lebkuchen hat auch der Glühwein eine lange Tradition in Nürnberg. In etablierten Weinkellereien wir der Original

Nürnberger Glühwein seit nun mehr als 40 Jahren produziert. Er zeichnet sich durch seine ausgewogene Gewürzmischung als qualitativ besonders hochwertig aus. Dabei darf nur derjenige als Original Nürnberger Glühwein bezeichnet werden, der auch tatsächlich in der Stadt hergestellt wird.

Die Tradition der Handelsstadt Nürnberg findet auch heutzutage in zahlreichen Märkten seine Fortsetzung. Der wohl bekannteste ist der Nürnberger Christkindlesmarkt. Am Hauptmarkt werden jedes Jahr zur Weihnachtszeit die leckersten Lebkuchen genascht und die schönsten Weihnachtssouvenirs verkauft.
Auf Märkten wie dem Oster-, Trempel- oder Schmankerlmarkt sowie „Bio erleben“ **lässt sich** immer etwas Neues entdecken. Auch auf mehreren regelmäßigen Bauernmärkten und auf dem Wochenmarkt bieten Händler ganzjährig ihre Waren an – eine lange Tradition, die auch heute noch in der Stadt gelebt wird.