

Insel Verlag

Leseprobe



Hipp, Hans
Das Lebkuchenbuch

Mit farbigen Abbildungen

© Insel Verlag
Insel-Bücherei 2015
978-3-458-20015-4





Lebzelterhaus um 1910

Hans Hipp

DAS LEBKUCHENBUCH

Mit farbigen Abbildungen

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 2015

© Insel Verlag Berlin 2015

DAS LEBKUCHENBUCH

VORWORT

Seit dem Jahre 1610 sind in meinem Elternhaus, dem Café Hipp in Pfaffenhofen, Lebzelter und Wachszieher ohne Unterbrechung urkundlich nachgewiesen – eine im gesamten deutschsprachigen Raum wohl einmalige Tradition. Und bis heute werden in unserem Betrieb noch Lebzelten nach alten Rezepten hergestellt und Figuren aus Wachs gegossen. Diese auf den ersten Blick ungewöhnliche Verbindung geht auf die mittelalterlichen Zunftordnungen zurück, die es nur dem Lebzelterhandwerk gestatteten, die Rohstoffe der Biene – Honig und Wachs – zu Lebzelten und Met sowie zu Kerzen, Wachsstöcken und Votivgaben zu verarbeiten. So bin ich in unserem Haus zwischen Honig und Wachs aufgewachsen.

Mit der alten Handwerkstradition sind auch meine schönsten Kindheitserinnerungen verbunden: Als kleiner Bub stehe ich auf einem Holzschemel am langen Arbeitstisch in der Backstube unserer Konditorei und darf meinem Vater dabei helfen, Lebkuchenteig zu kneten, auszurollen und mit Blechformen auszustechen. Wie herrlich war dieser verführerische Duft nach Honig, exotischen Gewürzen, Schokolade und anderen feinen Zutaten! Die größte Freude war es für mich, den Finger in die Nuss-, Schokolade- und Marzipanmassen zu stecken und von dem süßen Teig zu naschen, wenn der Vater nicht hinschaute.

Und wenn es mir in der Backstube zu langweilig wurde, lief ich die schmale Treppe ein Stockwerk höher in die Wachszieherei hinauf. In dem großen Raum wurden vor allem in den Zeiten, wenn in der Backstube nicht so viel zu tun war, Kerzen gezogen sowie Wachsbilder und Votivgaben gegossen. Auch

dort hatte ich meinen eigenen Arbeitsplatz und eine kleine Holzform, mit der ich Votivpferdchen gießen konnte. Im Laufe der Zeit sammelten sich Dutzende dieser Wachsfiguren auf der Ablage unter dem großen Arbeitstisch an, und obwohl es immer der gleiche Vorgang blieb, war es für mich stets aufs Neue spannend, die beiden Hälften der Holzform voneinander zu trennen und das noch warme Wachsperdchen vorsichtig aus der Form zu lösen.

Die besondere Geruchsverbindung von heißem Bienenwachs und Honiglebkuchen, die in unserem Haus allgegenwärtig war, hat mich von frühester Kindheit an begleitet und bis zum heutigen Tage nicht mehr losgelassen. Ich erinnere mich, dass ich an einem Geburtstag, es war wohl der vierte oder fünfte, von meinen Eltern eine weiße Konditorenjacke für die Backstube und einen kleinen »Schaber«, eine blaue Schürze, zur Arbeit in der Wachszieherei geschenkt bekam. Damit war ich ins Mitarbeiterteam unseres Familienbetriebes aufgenommen. Anfangs noch spielerisch, später aber durch die meisterliche Strenge des Vaters oder der Gesellen, lernte ich viele Kniffe und so manche Geheimnisse zur richtigen Verarbeitung der Rohstoffe kennen.

Mein Interesse an dem alten Handwerk war groß, so dass ich schon als Schüler gerne verschiedene Arbeiten in der Backstube selbständig erledigte – was mir allerdings später, als ich viel lieber mit meinen Freunden unterwegs gewesen wäre, nicht mehr so viel Freude bereitete. Besonders nervte mich das Lieblingsspiel meines Vaters: »Gewürze bestimmen«. Mit der ersten Prüfung, einzelne reine Gewürze in nummerierten Dosen am Geruch zu erkennen, hatte ich noch keine Probleme. Dann aber musste ich zwei und schließlich sogar drei miteinander vermischte Gewürze richtig bestimmen. Eine Prüfung, bei der

ich oftmals gründlich danebenlag und die ich damals natürlich als ausgesprochen lästig empfand. Denn während meine Freunde schon längst draußen um die Häuser zogen, gab mein Vater sich nicht so schnell zufrieden. Aber trotz dieser gelegentlichen pubertären Auflehnung überwog bei mir die Begeisterung für die alte Handwerkstradition, und so gab es für meine Eltern und mich eigentlich nie einen Zweifel, dass ich den Betrieb später einmal weiterführen würde.

Deshalb wurde ich auch dazu bestimmt, bei einer der ersten Marketingaktionen unseres Familienbetriebes Mitte der 1950er Jahre mitzuwirken. Mit dem beginnenden Wirtschaftswunder füllten sich damals auch in unserer beschaulichen Kleinstadt die Schaufenster der Geschäfte mehr und mehr mit Produkten, die nicht von örtlichen Handwerkern und Gewerbetreibenden produziert wurden, sondern aus industrieller Herstellung stammten. Unsere Konditorei bekam diesen Trend dadurch zu



Belegschaft des Café Hipp 1957

spüren, dass die nach traditioneller Weise hergestellten, etwas härteren Honiglebkuchen – der ganze Stolz meines Vaters – im Laden liegenblieben und die Kundschaft immer mehr nach den neuen Fabriklebkuchen verlangte, die unerklärlicherweise länger weich blieben.

Dieser Konkurrenz begegneten meine Eltern mit einer Idee, die ihnen einen lokalen Wettbewerbsvorteil verschaffte: Sie versprachen ihren Kunden, bei einer gewissen Abnahmemenge, unsere Lebkuchen und Christstollen durch den »Café-Hipp-Nikolaus« am 5. und 6. Dezember direkt ins Haus zu bringen und den Kindern feierlich zu überreichen. Die Eltern konnten bei der Bestellung Zettel mit persönlichen Botschaften, Lob und Tadel für die Kinder hinterlassen, die der heilige Nikolaus beim Besuch der Familie dann wortgewaltig und respekt einflößend aus seinem goldenen Buch vortrug. Als begabter Laiendarsteller war mein Onkel Josef geradezu prädestiniert für diese Aufgabe. Für seine Auftritte als heiliger Nikolaus wurde er in feinste Bischofsgewänder gehüllt, die sich im Besitz unserer Familie befanden. Lange wusste ich nicht, wer sich hinter dem weißen Rauschbart und der Nikolausverkleidung verbarg, bis ich mich einmal unter dem Arbeitstisch in der Backstube versteckte und beobachtete, wie meine beiden Tanten mit ihrem Bruder in den Nebenraum gingen. Als sich die Tür kurze Zeit später wieder öffnete und der Nikolaus heraustrat, war mir klar, dass der bärtige Mann im Bischofsgewand nur mein Onkel sein konnte. Mit den Kleidern hatte er auch seine ganze Identität gewechselt: Aus dem sonst so humorvollen Onkel »Bepp« war der würdevolle, Respekt einflößende Bischof geworden, der sich von da an nur noch mit »heiliger Nikolaus« anreden ließ. Er wirkte so unglaublich echt mit Manipel, Stola, Bischofmütze und einer ganz fremden, tiefen und feierlichen

Stimme! Selbst in späteren Jahren faszinierte mich immer wieder die unglaubliche Verwandlung, die mit meinem Onkel innerhalb weniger Minuten vor sich ging.

Als ich vielleicht acht oder neun Jahre alt war, musste ich den Nikolaus dann als »Zwergler« begleiten. Mit rotem Mantel, Zipfelmütze und einem fürchterlich juckenden Bart ging ich mit meinem Onkel auf Tour. Eine schwere Laterne aus Eisenblech in der einen und das »goldene« Buch in der anderen Hand, fühlte ich mich als Helfer des heiligen Nikolaus zwar sehr wichtig, manchmal aber auch total überfordert und hatte großes Lampenfieber bei unseren Auftritten. Einige Jahre musste ich die ungeliebte Rolle spielen, dann war ich dem Zwerglerkostüm endlich entwachsen und der Nikolaus gezwungen, sich einen neuen Assistenten zu suchen.



Mein Onkel »Bepp«, der heilige Nikolaus

Die vorweihnachtliche Aktion erwies sich über viele Jahre hinweg als sehr erfolgreich für unsere Lebzelten. Der Café-Hipp-Nikolaus wurde zu einem festen Begriff, und die Nachfrage stieg stetig. Leider fand die schöne Tradition mit dem frühen Tod meines Onkels im Jahr 1960 ihr Ende.

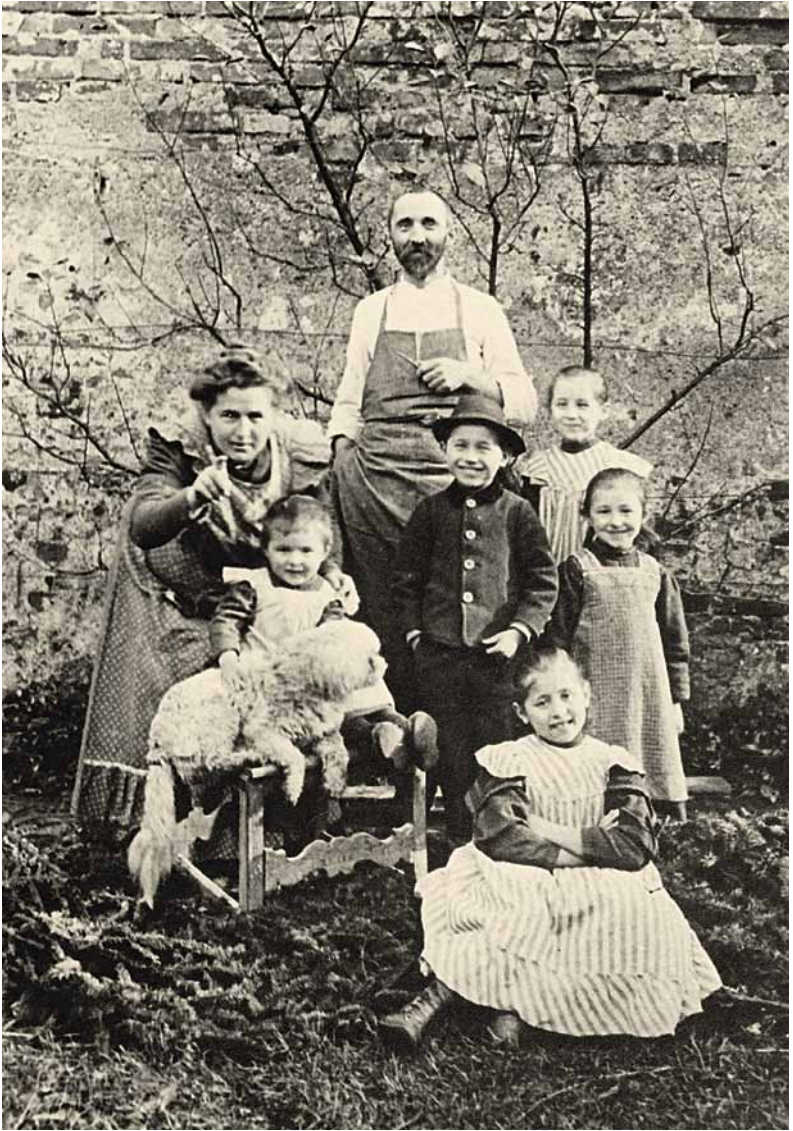
Mein Wissen und meine handwerklichen Fähigkeiten, die ich mir schon früh im elterlichen Betrieb angeeignet hatte, erweiterte ich während meiner Lehr- und Gesellenjahre in renommierten Konditoreien in München, Frankfurt und in der Schweiz. Im berühmten Café Pellmont in Basel konnte ich auch die Herstellung feiner Pralinen und der original Basler Leckerli, einer international gefragten Lebkuchenspezialität, erlernen. Nach der Rückkehr in meine Heimatstadt legte ich die Meisterprüfung ab und übernahm im Jahr 1976 mit meiner Frau Bernadette den elterlichen Betrieb. In der 14. Lebzeltergeneration setzt nun unser Sohn Dominik die über 400-jährige Tradition des Hauses fort.

Auf diese einzigartige Tradition sind wir, die Familie Hipp und alle Mitarbeiter, sehr stolz und wir betrachten sie auch als Verpflichtung bei unserer täglichen Arbeit. Um das historische Erbe zu bewahren und der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, haben wir in unserem Haus ein vielbesuchtes Lebzelterei- und Wachsmuseum eingerichtet.

Über Geschichte und Brauchtum des Wachszieher- und Lebzelterhandwerks in Pfaffenhofen habe ich schon einiges publiziert. Das nun vorliegende Lebkuchenbuch soll neue, vor allem auch praktische Einblicke in das traditionsreiche Handwerk geben. Dabei möchte ich die Entwicklung vom mittelalterlichen Lebzelter zum späteren Zuckerbäcker und Konditor ebenso darstellen wie die Besonderheiten der verschiedenen

Lebkuchenarten und das jahrhundertealte Brauchtum um dieses weltweit bekannte Gebäck. Eine umfassende wissenschaftliche Darstellung zum Thema Lebkuchen kann und will das vorliegende Büchlein nicht sein. Vielmehr soll es dabei helfen, vergessene und aktuelle Lebkuchenspezialitäten kennenzulernen, und vor allem Interesse wecken, dieses köstliche Naschwerk daheim einmal selbst zu backen.

Dazu habe ich für den zweiten Teil des Buches Beispiele aus dem alten Rezeptbuch meines Großvaters Joseph Hipp (1867-1926) sowie aktuelle Rezepturen unseres modernen Konditoreibetriebes ausgewählt. Auch berühmte Spezialitäten wie Basler Leckerli oder Aachener Printen sind im Rezeptteil zu finden. Und selbstverständlich gibt es auch eine Anleitung, wie man ein süßes Lebkuchenhaus backen und verzieren kann. Damit die Weihnachtsbäckerei gut gelingt, verrate ich so manche Geheimnisse und Kniffe aus dem reichen Erfahrungsschatz meiner Vorfahren, aber auch neueste Praxistipps der jungen Konditoren und Chocolatiers unseres Hauses.



Die Gründerfamilie der Hipp-Baby-Kost, Familie Hipp um 1918

VOM LEBZELTEN ZUR HIPP-BABYNAHRUNG

»Mit Gott angefangen am 11. August 1897«, schrieb mein Großvater Joseph Hipp über die erste Seite seiner Geschäftsbücher, nachdem er das Lebzelter- und Wachsziehergeschäft am Hauptplatz 6 in Pfaffenhofen übernommen hatte. Als erster Lebzelter ist in dem Anwesen ein Thomas Riederauer aus Riederau am Ammersee urkundlich nachgewiesen, und zwar durch seine im Kirchenbuch der katholischen Stadtpfarrei St. Johannes Baptist vermerkte Hochzeit mit der Pfaffenhofener Bäckerstochter Euphrosina Stangenrieder am 17. November 1610. Seit dieser Zeit ist das Haus am Hauptplatz 6 bis zum heutigen Tag im Besitz von Wachsziehern und Lebzeltern beziehungsweise Konditoren.

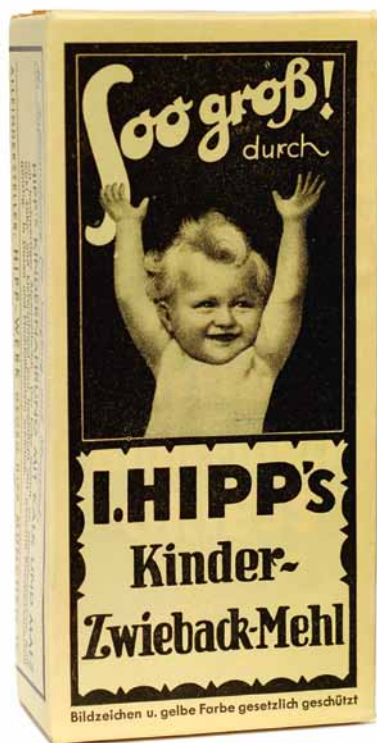
Wie unsere Vorgänger über 400 Jahre bieten wir im Café Hipp auch heute noch Süßigkeiten und Wachsprodukte unter einem Dach an. Mit Bienenhonig süßen wir nach wie vor unsere Lebkuchenspezialitäten und verwenden ihn auch zur geschmacklichen Verfeinerung unserer Pralinen, Schokoladen und weiterer Konditorei- und Confiserieerzeugnisse. Und in unserer zum Museum ausgebauten Wachszieherwerkstatt gießen wir immer noch Votivgaben und Reliefbilder aus jahrhundertalten Holzformen.

In unserem Museum ist auch dokumentiert, wie vor über 100 Jahren im Lebzelterhaus die Erfolgsgeschichte der Hipp-Kindernahrung ihren Anfang nahm. Heute ist Hipp weltweit wohl größter Hersteller von Babynahrung aus biologischem Anbau. Alles begann am 11. Juli 1899 mit der Geburt der

Zwillinge Viktoria (genannt Dora) und Josef (»Onkel Bepp«). Weil die Mutter Maria Hipp erhebliche Probleme beim Stillen der beiden Säuglinge hatte und in der damaligen Zeit die Kindersterblichkeit noch relativ hoch war, machten sich meine Großeltern große Sorgen um die Babys. Sie benötigten unbedingt eine gesunde Zusatznahrung, um die ersten kritischen Wochen zu überstehen. So kam mein Großvater Joseph Hipp als gelernter Lebzelter und Konditor auf die Idee, für seine Kinder ein nahrhaftes Zwiebackmehl herzustellen. Dazu zerrieb er den harten Zwieback zu einem feinen Pulver, das dann mit Milch und Wasser angerührt, gekocht und den Zwillingen als Brei zugefüttert wurde. Die Ergänzungsnahrung schmeckte den beiden offenbar bestens und sie entwickelten sich prächtig – was sich in der Stadt bald auch bei anderen Müttern herumsprach, die ähnliche Probleme mit der Ernährung ihrer Babys hatten. Für den findigen Lebzelter war es daher naheliegend, das Zwiebackmehl neben seinen Konditorei- und Wachswaren als neues Produkt im Laden zu verkaufen. Schnell wuchs die Nachfrage, und bei der Produktion mussten die ersten technischen Hilfsmittel eingesetzt werden – zum Beispiel ein Mahlstein, der heute noch in der Eingangshalle im Verwaltungstrakt des Hippwerkes sowie als Kopie in unserem Wachsziehermuseum am Hauptplatz zu sehen ist. Es handelt sich dabei um einen Marmorblock mit halbkugelförmiger Vertiefung, in der der Zwieback wie in einem überdimensionalen Mörser pulverisiert wurde. Dazu benützte man eine Holzkugel, die mit einem langen Stiel und einem Metallring an der Decke der Backstube befestigt war. So konnten mit diesem Werkzeug durch kreisende Bewegungen der Zwieback, aber auch Mandeln zur Marzipanherstellung gemahlen werden.

Als Joseph Hipp im November 1926 starb, war die Produktion des Zwiebackmehls bereits auf 6200 Pakete pro Jahr angewachsen. Meine Großmutter führte mit den Kindern den Betrieb am Hauptplatz alleine weiter. Während sich mein Vater Hans mit seinem ältesten Bruder Josef um die Konditorei und die Wachszieherei kümmerte und meine Großmutter im mittlerweile eröffneten Café präsent war, konzentrierte sich ihr Sohn Georg, ebenfalls gelernter Konditor und damals gerade 21 Jahre alt, auf die Produktion des Zwiebackmehls. Er war beseelt von dem Gedanken, diesen Geschäftszweig weiter auszubauen. Bis 1932 hatte mein Onkel das Produktionsvolumen der Kindernahrung im Lebzelterhaus auf über 100.000 Pakete jährlich gesteigert. Trotz schwieriger wirtschaftlicher Rahmenbedingungen mit sechs Millionen Arbeitslosen, hoher Staatsverschuldung und vielen Firmenpleiten wagte Georg Hipp jetzt den entscheidenden Schritt: Am 1. Juli 1932 gründete er seine eigene Firma zur Herstellung der Babynahrung. In einer ehemaligen landwirtschaftlichen Halle unweit des Elternhauses nahm er noch im gleichen Jahr mit einer Handvoll Mitarbeitern die Produktion auf und machte aus dem kleinen Familienbetrieb in den folgenden Jahrzehnten mit Geschick, Mut und unermüdlichem Fleiß ein international anerkanntes Unternehmen.

Der entscheidende Durchbruch kam Mitte der 1950er Jahre,



als Georg Hipp erstmals Obst- und Gemüsekonserven in Dosen herstellte. Als er am 22. Dezember 1967 starb, hatte das Unternehmen 700 Mitarbeiter und einen Jahresumsatz von 100 Millionen Mark. Seine Söhne Claus, Georg und Paulus setzten den von ihrem Vater eingeschlagenen Weg konsequent fort und blieben dem Grundsatz treu, für ihre Babynahrung zunehmend Rohstoffe zu verwenden, die aus biologischem Anbau ohne Einsatz chemischer Dünge- und Pflanzenschutzmittel kommen. Das Vertrauen der Verbraucher in die Qualität der Hipp-Produkte (»Dafür stehe ich mit meinem Namen«) ist zu einem Markenzeichen der Hipp-Gruppe geworden, die heute auch international erfolgreich ist.

DIE LANGE GESCHICHTE DES LEBKUCHENS

Wenn wir uns heute in der Weihnachtszeit vom würzigen Duft der Lebkuchen verzaubern lassen, ist wohl den wenigsten bewusst, dass es sich bei diesen köstlichen Süßigkeiten, wie auch beim Früchte- und Kletzenbrot, um das älteste süße Gebäck der Menschheit handelt. Denn bevor sie den Zucker aus Zuckerrohr und Rüben gewinnen konnten, standen den Menschen in frühgeschichtlicher Zeit nur Bienenhonig und Früchte wie zum Beispiel Datteln und Feigen zum Süßen ihrer Speisen zur Verfügung.

Die ersten bildlichen Hinweise auf Honigkuchen findet man in Steinreliefs und Wandmalereien aus dem alten Ägypten. Dort sind handwerkliche Tätigkeiten aller Art, darunter auch die Kunst der Bäcker und das Sammeln und Abfüllen von Honig dargestellt. Der älteste bekannte Fund eines Honigkuchens stammt aus dem Felsengrab eines Ägypters namens

Pepionkh der Mittlere (um 2200 v. Chr.). Hier entdeckten Archäologen im Jahr 1913 ein Wandrelief, das die Herstellung eines Honigkuchens bildlich darstellt und den Backvorgang beschreibt. Außerdem fanden die Forscher in dem Grab 20 runde, völlig luftdicht versiegelte Bronzeschalen. Eine dieser wohl ersten Vakuumverpackungen der Menschheitsgeschichte wurde im Auftrag des französischen »Musée du Pain« geöffnet und deren Inhalt von dem Schweizer Brotforscher Dr. Max Währen untersucht. Nach seiner Analyse enthalten die getrockneten Fladen mit einem Durchmesser von elf Zentimetern neben verschiedenen anderen Ingredienzien auch Mehl und mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit Honig. Max Währen berichtet auch, dass im Neuen ägyptischen Reich (13. Jahrhundert v. Chr.) bei Festlichkeiten schon 42 verschiedene Kuchensorten aufgetischt worden seien. Diese Kuchen konnten nur mit Honig oder Früchten gesüßt worden sein.

Auch aus dem antiken Griechenland gibt es zahlreiche Nachweise für Kuchen aus Mehl und Honig. Honigkuchen wurden zum Festmahl gereicht, bei Spielen als Preise verteilt oder den Göttern als Opfergaben dargebracht. Bei den Römern kamen Honigkuchen dann verstärkt auch als Handelsware in Umlauf. Im Jahr 171 v. Chr. finden wir in Rom die ersten Hinweise auf Bäckereien. Mit der Ausbreitung des Römischen Reiches gelangte das Wissen um die Backkunst und die Herstellung der Honigkuchen auch in die Provinzen nördlich der Alpen, und es ist anzunehmen, dass diese Fertigkeit dort auch nach dem Ende des Weströmischen Reiches (um 480 n. Chr.) praktiziert wurde. Vom 6. bis zum Beginn des 13. Jahrhunderts haben wir jedoch nur sehr wenige schriftliche Hinweise auf Rezepte, Speisen und Rohstoffe. Zunächst erfahren wir nur, dass bei der Synode von Estinnes (heute Belgien) im Jahre 743 die

im Volk immer noch verbreitete heidnische Sitte angeprangert wurde, Honigkuchen als Opfergaben zu spenden. Die Idee, dem süßen Honiggebäck exotische Gewürze beizumischen und damit den Lebkuchen, so wie wir ihn heute schätzen, erfunden zu haben, soll angeblich aus der belgischen Stadt Dinant stammen. Eindeutig belegt ist diese Behauptung allerdings nicht.

Fest steht, dass vom frühen Mittelalter bis ins 12. Jahrhundert hinein Lebkuchen vor allem in den Klöstern hergestellt wurden, die darüber auch schriftliche Aufzeichnungen führten. Mönche und Nonnen, wie die heute noch verehrte Hildegard von Bingen, wussten um die Heilkraft von Honig, Kräutern und Gewürzen, und so war es naheliegend, dass sie die Lebkuchen auch als Arzneimittel für die Klosterapotheke entdeckten. Bei allen möglichen Beschwerden sollten die gewürzten Honigzelten oder Pfefferkuchen helfen. Das »Magenbrot«, das als lebkuchenartiges Gebäck bis heute auf den Weihnachtsmärkten verkauft wird, erinnert an diese therapeutische Wirkung.

Aus dem Kloster Tegernsee ist überliefert, dass hier schon im 11. Jahrhundert »Pheforcelten« (Pfefferzelten) gebacken wurden. Nach einer mittelalterlichen Klosterordnung standen den Mönchen pro Tag neben zwei Kannen Bier und einem »Kändlein« Wein auch Pfefferkuchen oder gesalzenes Brot zu, »auf dass man wohl trinken könne«. In Klöstern und Wallfahrtsorten verkaufte man Lebzelten, teilweise mit Bildmotiven, auch als Wegzehrung oder Erinnerungsgaben an die Pilger.

Ab dem 13. Jahrhundert begann in den Städten, besonders in Süddeutschland, eine Spezialisierung in Handwerk und Gewerbe. Die Lebzelter trennten sich von den Brotbäckern und wurden selbständig. Im süddeutschen Raum, in Österreich und Ungarn bildete sich die neue Berufsgruppe der Lebzelter oder Honigkuchenbäcker.