

Nürnberger Lebkuchen – ein Rezept mit Tradition

Nürnberger Lebkuchen sind weltberühmt und gehören für viele Menschen zu Weihnachten einfach dazu. Früher wurden sie nach geheimen Rezepten in den Klöstern gebacken. Seitdem sind sie eng mit der Geschichte der Stadt verbunden. Ein Nürnberger Lebkuchenbäcker erklärt, was das Besondere an einem guten Lebkuchen ist.

Manuskript

SPRECHER:

Ob **glasiert**, mit **Schokoguss** oder **pur**: **Lebkuchen** gehören in Deutschland zu Weihnachten wie **Tannenduft** und **Kerzenschein**. Das traditionelle Zentrum dieser **Köstlichkeit** ist Nürnberg, die zweitgrößte Stadt Bayerns. Seit Jahrhunderten wird hier Lebkuchen hergestellt. Er gehört längst zum **kulinarischen Erbe** der Stadt.

CLAUDIA MÜHLBECK (Nürnbergerin):

Nürnberg und Lebkuchen ist für uns eins. Also, Lebkuchen sind Nürnberger Lebkuchen.

TIEMO BÜCKMANN (Nürnberger):

Ja, der Lebkuchen hier ist natürlich schon ein Teil auch der Stadt für mich und auch ein Teil des Weihnachtsgefühls hier. Und ist auch tatsächlich hier leckerer als woanders.

ROLF SCHÖNTHIER (Nürnberger):

Mmh, schmeckt gut!

SPRECHER:

Ingrid Petermann ist Touristenführerin und **schlüpft** gerne in die alte **Tracht** einer **Lebküchnerin**. In der Nürnberger Altstadt boten diese vor Jahrhunderten ihre Ware an. Doch wieso wurde ausgerechnet Nürnberg zur deutschen Lebkuchenhauptstadt?

INGRID PETERMANN (Touristenführerin):

Nürnberg war im Mittelpunkt von Europa gelegen. Vier Handelsstraßen gab's. Eine kam von Venedig, deshalb hier: Sieht aus wie die Rialtostraße, in Nürnberg ist es die Fleischbrücke, **zu Ehren** von Venedig gebaut. Die Gewürze aus Nordafrika, aus Zypern

kamen über diese Handelsroute nach Nürnberg. Und so waren die Gewürze in der Stadt. Sieben davon hat man in den Lebkuchen **verbacken**.

SPRECHER:

Am Anfang wurde der Lebkuchen in **Klöstern unter Ausschluss der Öffentlichkeit** gebacken – nach streng geheim gehaltenem Rezept.

INGRID PETERMANN:

Durch den **Übergang** vom **Katholizismus** zum **Protestantismus** in Nürnberg als erste deutsche Stadt bereits 1525 hat man nach und nach die Klöster **aufgelassen** und hat sie **weltlichen Zwecken zugeführt**. Natürlich gab's dann auch keine **Mönche** und **Nonnen** mehr, die Lebkuchen gebacken hätten. Und so haben sich die Geheimnisse **bewahrt**, und es hat sich nach und nach **mit Irrungen und Wirrungen** der Beruf des **kommerziellen** Lebküchners herausgebildet. 1643 wurde der erste erwähnt.

SPRECHER:

Damals wurde die **Zunft** der Lebküchner gegründet. Das Backhandwerk hat sich bis heute gehalten. Markus Döllner ist Obermeister der **Bäckerinnung** Nürnberg. Den Betrieb hat er von seinen Eltern **übernommen**. Er backt heute in fünfter Generation. Die Basis des Lebkuchens ist immer gleich.

MARKUS DÖLLNER (Lebküchner und Obermeister der Bäckerinnung):

Einen guten Lebkuchen **macht aus**, dass mindestens 25 Prozent **Mandelnüsse** oder **Walnüsse** drin sind. Und es dürfen höchstens 10 Prozent **Mehlerzeugnisse** in der **Masse** sein.

SPRECHER:

Ansonsten hat jeder Lebküchner seine ganz eigene geheime Mischung. Zwar haben **sich** im Laufe der Zeit industriell hergestellte Lebkuchen immer mehr **durchgesetzt**. Die Kleinbetriebe jedoch, die noch handwerklich arbeiten, liefern ganz frische Qualität.

MARKUS DÖLLNER:

Wenn der fertig ist, dann bricht man ihn. Dann kann man sich die Struktur anschauen und sieht man gleich, okay, hier bei mir in den Lebkuchen ist alles ziemlich **grob** – also gewollt. Wir nehmen grobe **Haselnüsse**. Es gibt Kollegen, die machen das auch viel feiner. Das sind dann die Unterschiede in Nürnberg von den einzelnen Rezepturen.

Kann man auch mal dran riechen – nimmt dann die Gewürze, fruchtige, Schokolade, **Aroma**, die Gewürzaromen alles auf. Und dann kann man natürlich auch mal dann letztendlich, zu guter Letzt, muss man ja das schmecken.

SPRECHER:

Bereits im September geht es hier los mit dem Lebkuchenbacken. Im Dezember **gehen** bei Bäcker Döllner täglich gut 800 Stück **über die Theke**. In ganz Nürnberg werden pro Jahr etwa 20 Millionen Lebkuchen hergestellt. Zahlreiche werden exportiert, hauptsächlich in die USA und nach Asien.

MARKUS DÖLLNER:

Ich bin stolz auf die Tradition oder Teil der Tradition in Nürnberg zu sein. Und auch macht mich stolz, dass ein altes, **überliefertes** Familienrezept heute noch so guten **Anklang** bei den Kunden **findet**.

SPRECHER:

In diesem Jahr muss der weltbekannte Nürnberger Christkindlesmarkt coronabedingt ausfallen. Einzelne Lebkuchen**stände** in der Altstadt sorgen trotzdem für Weihnachtsstimmung. Die Nürnberger Lebkuchen – eine süße Tradition, die wohl auch die nächsten Jahrhunderte **erhalten bleibt**.

Glossar

etwas glasieren – hier: etwas mit einer Schicht bedecken, zum Beispiel aus Zucker

Schokoguss, -güsse (m.) – eine dünne Schicht aus Schokolade

pur – so, dass etwas nicht mit etwas anderem gemischt ist

Lebkuchen, - (m.) – ein Gebäck mit vielen Gewürzen, das man in der Weihnachtszeit isst

Tannenduft, -düfte (m.) – der gute Geruch eines Nadelbaums, der oft als Weihnachtsbaum benutzt wird

Kerzenschein (m., nur Singular) – das Licht eines angezündeten Gegenstands aus Wachs oder einem ähnlichen Material

Köstlichkeit, -en (f.) – etwas, was sehr lecker schmeckt

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen

Erbe (n., nur Singular) – hier: etwas (z. B. eine Tradition, ein Gericht), was aus früherer Zeit noch immer existiert und angewendet wird

in etwas (hinein)schlüpfen – hier: etwas anziehen

Tracht, -en (f.) – die traditionelle Kleidung, die Menschen in einer bestimmten Region oder mit einem bestimmten Beruf tragen

Lebküchner, -/Lebküchnerin, -nen – ein Bäcker/eine Bäckerin, der/die Lebkuchen herstellt

zu Ehren von etwas/jemandem – um zu zeigen, dass etwas/jemand eine besondere Bedeutung hat

etwas verbacken – etwas mit einem Teig vermischen und dann im Ofen backen

Kloster, Klöster (m.) – ein Gebäude, in dem Mönche oder Nonnen leben, Männer oder Frauen, die sich dafür entschieden haben, in einer Gemeinschaft Gott zu dienen

unter Ausschluss der Öffentlichkeit – geheim; so, dass es andere Leute nicht sehen oder mitbekommen

Übergang, -gänge (m.) – hier: der Wechsel; die Änderung

Katholizismus (m., nur Singular) – die christlich-katholische Religion

Protestantismus (m., nur Singular) – die christlich-evangelische Religion

etwas auf|lassen – hier: etwas nicht mehr benutzen oder betreiben; etwas schließen

etwas weltlichen Zwecken zu |führen – etwas, was früher religiös war, zu nicht-religiösen Zwecken nutzen

Mönch, -e (m.) – ein Mann, der sich dafür entschieden hat, Gott zu dienen, und in einer Gemeinschaft mit anderen Männern lebt

Nonne, -n (f.) – eine Frau, die sich dafür entschieden hat, Gott zu dienen, und in einer Gemeinschaft mit anderen Frauen lebt

etwas bewahren – etwas pflegen und schützen, damit es auch in Zukunft weiterexistiert

mit Irrungen und Wirrungen – nicht auf dem geraden, einfachen Weg; mit vielen Unterbrechungen oder Umwegen

kommerziell – geschäftlich; so, dass mit etwas Geld verdient wird

Zunft, Zünfte (f.) – (früher) ein Zusammenschluss von Handwerkern und Kaufleuten aus derselben Berufsgruppe, um gemeinsame Regeln z. B. bei der Ausbildung, den Preisen oder der Produktion durchzusetzen

Innung, -en (f.) – ein Zusammenschluss von Handwerkern derselben Berufsgruppe, um die eigenen Interessen besser vertreten zu können

etwas übernehmen – etwas (z. B. eine Aufgabe oder Position) annehmen und alles, was dazu gehört, erledigen

jemanden/etwas aus |machen – das Besondere an etwas/jemanden sein

Mandelnuss, -nüsse (f.) – eigentlich: die Mandel; der Kern einer Frucht mit harter Schale, die so ähnlich wie eine Nuss schmeckt

Walnuss, -nüsse (f.) – eine hellbraune Nuss, die aus zwei Hälften besteht und eine Oberfläche mit vielen Vertiefungen hat

Mehlerzeugnis, -se (n.) – etwas, was aus Mehl gemacht ist

Masse (f., hier nur im Singular) – hier: der Teig

sich durch |setzen – hier: besser verkauft werden; mehr produziert werden

grob – hier: nicht fein; mit größeren Stücken oder Körnern

Haselnuss, -nüsse (f.) – eine dunkelbraune, runde und ziemlich kleine Nuss

Aroma, Aromen (n.) – ein bestimmter Geschmack oder Geruch

über die Theke gehen – verkauft werden

etwas überliefern – etwas von einer Generation an die nächste weitergeben

Anklang finden bei jemandem – bei jemandem beliebt sein

Stand, Stände (m.) – hier: eine Art Hütte oder ein großer Tisch (oft auf einem Markt), an dem etwas verkauft wird (z. B. Lebensmittel)

erhalten bleiben – in Zukunft noch vorhanden sein

Autorinnen: Theodora Mavropoulos; Arwen Schnack