



Impressum

Fotos und Gestaltung: Peter Gerth, Bonn
info@fotobuch-mit-herz.net
www.fotobuch-mit-herz.net
Texte: Wikipedia - Stadt Bonn
Rezeptur: Chefkoch.de
Ausgabe 2015.2
Alle Rechte vorbehalten

© Peter Gerth, Bonn



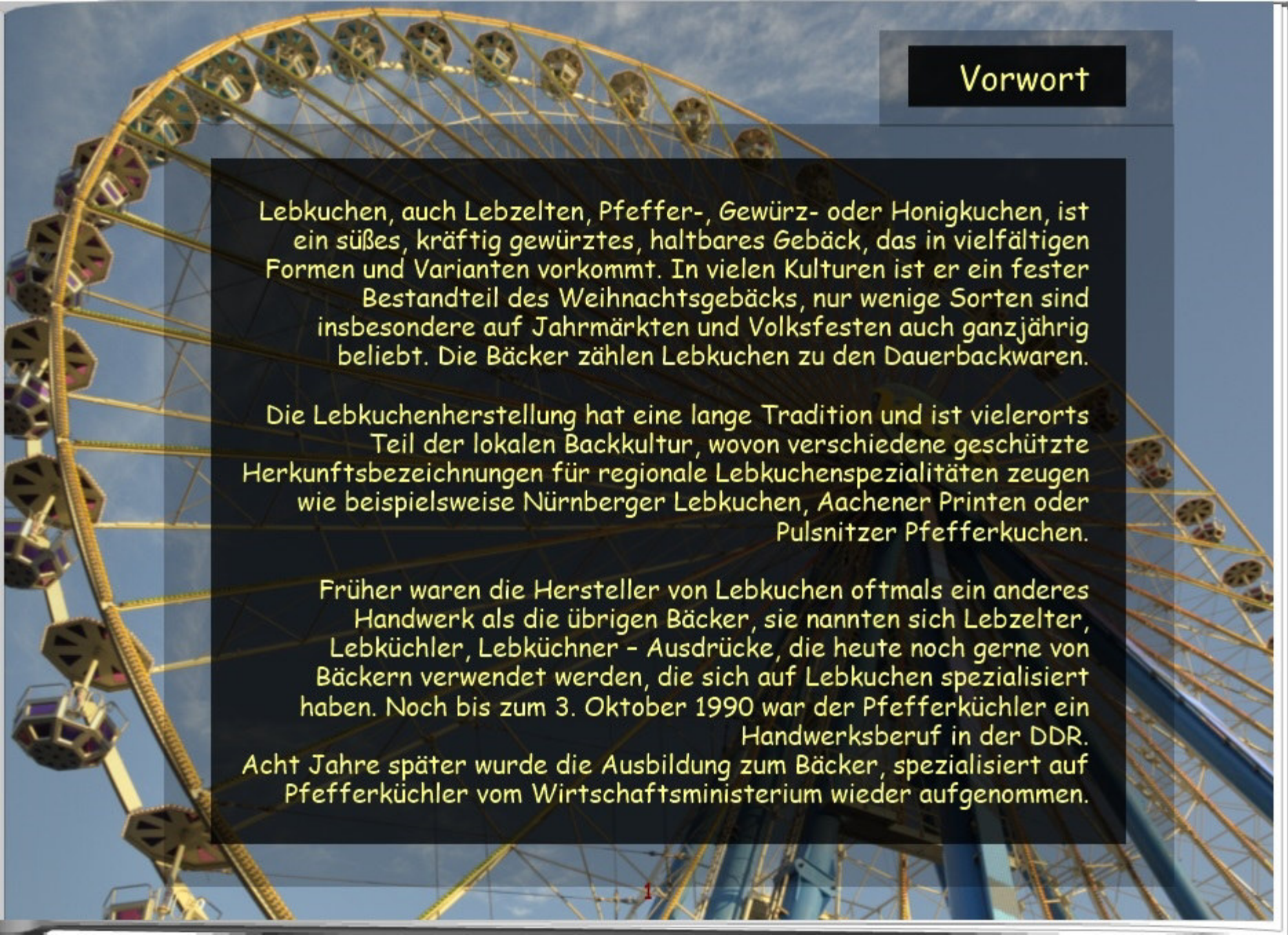
Lebkuchenherzen

Geschichte und Rezeptur



Pützchens Markt 2015



A large Ferris wheel with many passenger cars is visible in the background. The sky is clear and blue. The Ferris wheel's structure is made of metal, and the cars are colorful, with some having purple and yellow accents.

Vorwort

Lebkuchen, auch Lebzelten, Pfeffer-, Gewürz- oder Honigkuchen, ist ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares Gebäck, das in vielfältigen Formen und Varianten vorkommt. In vielen Kulturen ist er ein fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks, nur wenige Sorten sind insbesondere auf Jahrmärkten und Volksfesten auch ganzjährig beliebt. Die Bäcker zählen Lebkuchen zu den Dauerbackwaren.

Die Lebkuchenherstellung hat eine lange Tradition und ist vielerorts Teil der lokalen Backkultur, wovon verschiedene geschützte Herkunftsbezeichnungen für regionale Lebkuchenspezialitäten zeugen wie beispielsweise Nürnberger Lebkuchen, Aachener Printen oder Pulsnitzer Pfefferkuchen.

Früher waren die Hersteller von Lebkuchen oftmals ein anderes Handwerk als die übrigen Bäcker, sie nannten sich Lebzelter, Lebküchler, Lebküchner - Ausdrücke, die heute noch gerne von Bäckern verwendet werden, die sich auf Lebkuchen spezialisiert haben. Noch bis zum 3. Oktober 1990 war der Pfefferküchler ein Handwerksberuf in der DDR. Acht Jahre später wurde die Ausbildung zum Bäcker, spezialisiert auf Pfefferküchler vom Wirtschaftsministerium wieder aufgenommen.

Die Beschriftung der Herzen



Die beiden Künstlerinnen aus Bonn, die gekonnt Beschriftungen auf die Herzen zaubern.

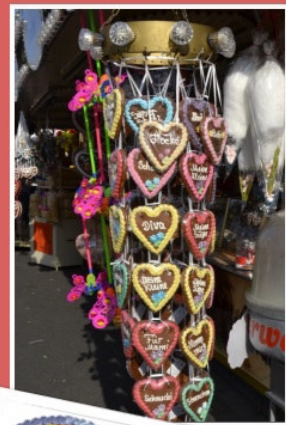
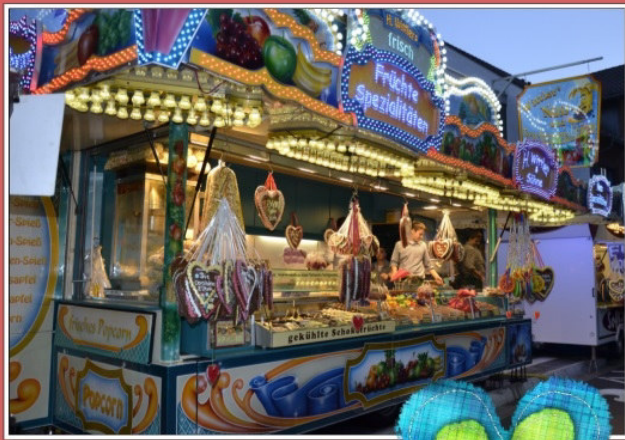




Varianten aus Lebkuchen geformt,
die gerne als Geschenk oder
Mitbringsel gesehen werden.

Selbst gemachte Herzen
präsentiert von den
"Beuele Määdche"
beim Festumzug
Pützchens-Markt-Freitag.





Männer scheinen dieses Jahr hoch im Kurs zu stehen mit den Lebkuchenherzen



Die Geschichte

Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Chr., doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüßte Kuchen gekannt, wie man aus Grabbeigaben weiß. Die Römer kannten den panis mellitus: Honig wurde auf einen Kuchen gestrichen, dann mit dem Kuchen mitgebacken. Anders als heute wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, sondern auch zu Ostern oder anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche und wurden z. B. zu starkem Bier serviert.

Der Lebkuchen in der heute noch bekannten Form wurde ursprünglich im belgischen Dinant erfunden, dann von den Aachenern übernommen und abgewandelt (siehe Aachener Printen) und schließlich von den fränkischen Klöstern übernommen und nochmals leicht abgewandelt. Die Nonnen stellten das Gebäck als Nachtisch her. Als „Pfefferkuchen“ wird es bereits 1296 in Ulm erwähnt. Im 14. Jahrhundert ist der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, wo er in Männerklöstern gebacken wurde. Der Nürnberger Lebkuchen hat seinen Ursprung im nahen Kloster in Heilsbronn. Lebkuchen war wegen seiner langen Haltbarkeit beliebt, denn er konnte gelagert werden und wurde in schlechten Zeiten von den Mönchen verteilt.

Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Außer Nürnberg und Pulsnitz gehörten dazu Augsburg, Ulm, Köln und Basel. In München wird bereits 1370 im Steuerverzeichnis ein „Lebzelter“ aufgeführt, also ein Lebkuchenbäcker. Während in München das Gebäck mit Formen ausgestochen und mit buntem Zucker verziert wurde, dekorierte man die Nürnberger Kuchen mit Mandeln oder Zitronat.

Bekannt waren auch die Thorner Lebkuchen, auch als Thorner Pflastersteine bekannt, aus der westpreußischen Stadt Thorn (seit 1919 Toruń, Polen), die nach dem Kloster der heiligen Katharina von Alexandrien den Beinamen Kathrinchen trugen oder das Neisser Konfekt, auch Neisser Pfefferkuchen genannt, aus Neisse in Schlesien, welches ab dem 16. Jahrhundert belegt ist.

Lebkuchen (mittelhochdeutsch Lebkuoche) wurden in Klosterbäckereien, wo man schon Hostien anfertigte, ebenfalls auf Oblaten gebacken. In Süddeutschland und Österreich nannte man die flachen Kuchen Zelte(n) und somit die Bäcker Lebzelter. Die Lebküchler oder Lebzelter waren in Zünften vereinigt.

Das Aufkommen des Backpulvers Ende des 19. Jahrhunderts hatte auch einen Einfluss auf die Entwicklung des Lebkuchens. Das Backpulver ließ den würzigen Teig in die Höhe treiben. Hierdurch entstanden viele Gebäckvarianten, die in Geschmack und Konsistenz zum Teil dicht, zum Teil weiter vom ursprünglichen Lebkuchen entfernt sind, wie zum Beispiel zahlreiche Honig- oder Gewürzkuchenvarianten.



Rezeptur

Zutaten

200 g Margarine oder Butter
250 g Zucker
500 g Honig
1 Pck. Lebkuchengewürz
4 EL Kakaopulver (gehäuften EL)
2 Eier
1 kg Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
nach Bedarf:
Mandel(n), abgezogene

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Margarine bzw. Butter, Zucker und Honig in einem Topf kurz erhitzen. Lebkuchengewürz und Kakaopulver gut einrühren und das Ganze wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann Eier, Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und den Teig gut durchkneten.

Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und die Herzen (oder natürlich auch andere Formen) ausstechen. Nach Belieben mit den abgezogenen Mandeln verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Min backen (je nachdem, wie dunkel man sie mag).

Reicht für ca. 40 mittelgroße Herzen.

Tipp: Lebkuchen in eine luftdichte Dose geben, damit er nicht austrocknet. Sollte er trotzdem zu trocken sein, einfach einen halben Apfel mit in die Dose geben (altes Hausrezept).





Lebkuchenproduktion
in unserer Stadt:
www.Bonner-Lebkuchenhaus.de





Lebkuchenherzen, auch mit Wortspielereien sind immer sehr beliebt.



Als Leuchtreklame, Sticker oder natürlich in Lebkuchen werden die Motive angeboten.



Die Auswahl der Herzen ist riesengroß und sehr vielfältig.

Daten und Fakten zum 648. Pützchens Markt

Veranstaltungsfläche: 80.000 Quadratmeter

Anbieter: 500

Frontlänge der Geschäfte: 4,5 km

Besucher: 1.050.000 (Vorjahr 1.34 Mio.)

Wetter: bewölkt mit Sonne, Samstag schwere Regenschauer gegen 18 Uhr ansonsten durchwachsenes Wetter, streckenweise Nieselregen 16 - 18 Grad

Getränkpreis: Bier, Cola, Limo etc. 0,25 l - 2,50€ auf dem Marktgelände - an den Haus- und Gartenwirtschaften 0,2 l - 1,30 bis 1,60 €

Beteiligte Gruppen am Festumzug: 66

AfterJobParty: ca. 2800 Besucher in der Bayernfesthalle

Sonstiges: Freitag, Besuchermäßig stärkster Tag

Müllentsorgung: 73,51 Tonnen



Quelle:
Stadt Bonn und
örtliche Presse



Christliche Legende

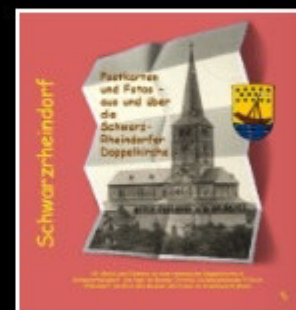
Die Wurzeln des Jahrmarktes gehen auf die Verehrung der heiligen Adelheid zurück. Um die erste Jahrtausendwende versorgte sie Hungernde mit Essen. Schon damals kamen die Pilger zum Kloster nach Vilich. Als Adelheid in einer Zeit großer Trockenheit ihren Äbtissinnen-Stab in die Erde stieß, sprudelte an dieser Stelle Wasser aus dem Boden. Der Brunnen oder "Pütz" gab dem Dorf seinen Namen. Von dem Wasser des Quells versprechen sich die Gläubigen bis heute Heilung.

Pützchen soll um die Mitte des 14. Jahrhunderts zum Wallfahrtsort geworden sein. Bald schon bauten die Leute Zelte und Buden auf, an denen Waren verkauft wurden. Langsam entwickelte sich ein Jahrmarkt, der sich immer weiter ausweitete: Händler, Fahrende, Bänkelsänger, Gaukler, Tierbändiger und Artisten kamen. Der Pützchens Markt war entstanden.

Quelle:
Stadt Bonn



Auszug erschienenener Fotobücher...



...weitere Infos über...



www.fotobuch-mit-herz.net