

MDR Kultur – Weltgeschichte vor der Haustür

Freitag, 06. Dezember 2024

Thema: Die Alte Pfefferkühlerei Weißenberg – europaweit einzigartig

Linda Schildbach, Moderatorin

Thomas Hartmann, Autor

Conny Wolter, Sprecherin

Marion Zimmermann, ehrenamtliche Mitarbeiterin im Museum "Alte Pfefferkühlerei" Weißenberg

Andreas Esslinger, Vorstandsmitglied im Förderverein des Museums "Alte Pfefferkühlerei" Weißenberg

Linda Schildbach

Es gibt sie als Männchen oder ganz einfach in runder Form: Pfefferkuchen. Im heutigen Kapitalismus sind sie die Vorboten der Weihnachtzeit, wenn sie bereits im September im Supermarktregal ausliegen. Eigentlich kein Wunder, denn ein Verkaufsschlager sind Pfeffer- und Lebkuchen bereits seit über 700 Jahren. Der älteste und einzige in seiner ursprünglichen Form als Museum genutzter Handwerksbetrieb eines Pfefferkühlers in Europa – der befindet sich in Weißenberg in Ostsachsen.

Weltgeschichte vor der Haustür. Ein MDR-Kultur Podcast.

Linda Schildbach

Hallo, herzlich willkommen. Schön, dass Sie wieder mit dabei sind. Ich bin Linda Schildbach, und ich hoste diesen Podcast hier, der alle zwei Wochen Geschichten aus unserer Region erzählt. Die, die die Welt verändert oder zumindest Weltgeschichte geschrieben haben. Hallo, Tom!

Thomas Hartmann

Grüß dich! Ich habe dir heute auch etwas mitgebracht. Und jetzt habe ich wieder den großen Fehler des Schenkenden gemacht: Er hat die Sachen nicht bei sich. Denn passend zum Thema wollte ich dir natürlich heute einen Pfefferkuchen mitbringen. Andere sagen da Lebkuchen zu. Im Grunde genommen dasselbe. Das hängt von der Region ab, wo man es macht.

Linda Schildbach

Tatsächlich?

Thomas Hartmann

Was sagst du denn?

Linda Schildbach

Ich benutze das tatsächlich auch synonym. Aber ich glaube, ich sympathisiere mehr mit „Pfefferkuchen“.

Thomas Hartmann

Klingt ja auch irgendwie romantischer und irgendwie märchenhafter.

Linda Schildbach

Märchenhafter? Ja.

Thomas Hartmann

Ja! War übrigens auch der Grund, weshalb ich mich überhaupt auf dieses Thema auch gestürzt habe, weil Pfefferkühlerei, Pfefferkühler – das klang alles so ein bisschen romantisch. Das klang für mich so ein bisschen nach Hexenhaus!

Lida Schildbach

Nach Pfefferkuchenhaus!

Thomas Hartmann

Nach Pfefferkuchenhaus, genau. Das hat doch wirklich schon vom Klangbild her einen Reiz auf mich. Und dann bin ich dem auch nachgegangen.

Linda Schildbach

Du bist gereist, und zwar nach Weißenberg. Das liegt in Ostsachsen. Aber nicht im Weihnachtsland Erzgebirge, wie ich das gerne so selbst mal betiteln möchte. Es ist ja wirklich dort alles in der Weihnachtszeit, wirklich. Sondern du bist in die Oberlausitz gefahren. Und zwar Weißenberg liegt in der Nähe von Bautzen, aber auch in der Nähe von Pulsnitz, was ja die Pfefferkuchenstadt ist.

Thomas Hartmann

Ja, ist genau der Punkt. Wann unterliegt ja da einem Denkfehler. Man denkt ja immer: Pfefferkuchen gleich Weihnachten. Und im Grunde genommen ist das ja nicht richtig.

Linda Schildbach

Ach!

Thomas Hartmann

Ja, weil der Pfefferküchler, der also seinen Pfefferkuchen herstellt, der hatte den früher übers ganze Jahr hergestellt. Das heißt also, der war nicht explizit für die Weihnachtszeit gedacht. Der wurde bei Kindstaufer überreicht, der wurde zum Schützenfest weggegeben und so weiter, und sofort. Also es gab immer übers ganze Jahr einen Anlass, um Lebkuchen zu überreichen und dann auch zu essen. Das war kein Weihnachtsgebäck!

Linda Schildbach

Also heutzutage ein bisschen in die Weihnachtszeit verband möchte man fast sagen. Und all die Leute, die übers Jahr hinweg Lust haben, Pfefferkuchen oder Lebkuchen zu essen, eigentlich haben die historisch gesehen recht.

Thomas Hartmann

Ja, die machen es richtig, wenn sie nicht jeden Tag irgendwie das als Dauer nicht zum Frühstück, Abendbrot, Kaffeetrinken, tralala essen, sondern dann schon ein bisschen exquisiter.

Linda Schildbach

Ja, aber es ist halt kein saisonales Produkt.

Thomas Hartmann

Ja, soll schon etwas Besonderes bleiben.

Linda Schildbach

Sehr schön. Okay, was Besonderes ist halt auch diese alte Pfefferküchlerei in Weißenberg. Wie genau müssen wir uns die vorstellen, weil, du hattest ja schon selbst gesagt: So ein bisschen als Museum. Aber da passiert trotzdem schon viel noch, oder?

Thomas Hartmann

Also, es ist ja schon eine Stube auch. Arbeitsraum und Wohnraum unter einem Dach vereint gewesen. Und man kann dort auch andere Sachen machen. Man kann dort Pfefferkuchen verzieren zum Beispiel. Oder man kann auch an so einem Elektroherd zumindest backen. Und weil man aus brandschutztechnischen

Gründen nicht mehr mit dem Ofen arbeiten darf, oder mit offenem Feuer hantieren darf. Das ist nicht möglich, aber die machen da eine ganze Menge, ja.

Lida Schildbach

Genau, da ist eine ganze Menge möglich. Und sie zählen natürlich die Geschichte von dieser Pfefferküchlerei. Das hast du dir alles erzählen lassen. Und die ganze Geschichte, die hören wir im Feature von Tom – also Thomas Hartmann – gesprochen von der wunderbaren Connie Wolter.

– Beginn des Features –

Sprecherin

Es herrscht reichlich Trubel in Weißenberg. Menschen schlendern von Stand zu Stand, eine Kindereisenbahn saust im Kreis herum, es gibt Bratwurst, Langosch, Spiralkartoffeln oder Pfefferkuchen. Bläser spielen festliches. Die Stadt, die mit ihren zahlreichen Ortsteilen insgesamt rund 3000 Einwohner zählt, lädt zum Weihnachtsmarkt ein. Weißenberg liegt in der Oberlausitz. Bautzen, Görlitz, die Grenzen zu Polen und Tschechien, alles in der Nähe. Hier nun befindet sich ein Museum, die alte Pfefferküchlerei.

Marion Zimmermann

Die Pfefferküchlerei stellt das Leben und Arbeiten einer Pfefferküchler-Familie vor mehr als 300 Jahren dar. Es wurde hier in sechs Generationen von der Familie Bräuer-Opitz Pfefferkuchen gebacken.

Sprecherin

...sagt Marion Zimmermann, ehrenamtliche und engagierte Mitarbeiterin im Museum. So manchen dürfte diese Aussage erstaunen. Es hat Becker gegeben, die Pfefferkuchen, aber kein Brot gebacken haben? Ja, im Zuge der handwerklichen Spezialisierung im dreizehnten Jahrhundert entwickelt sich die eigenständige Tätigkeit des Pfefferküchlers, der in anderen Regionen Lebküchler oder Lebzelter heißt. Auch die DDR kennt diesen Beruf. Und noch heute kann sich ein Bäcker zum Pfefferküchler ausbilden lassen. Was die Pfefferküchlerei in Weißenberg so besonders macht:

Marion Zimmermann

Die alte Pfefferkücherei in Weißenberg ist der einzige in seiner ursprünglichen Form museal genutzte Handwerksbetrieb eines Pfefferküchlers in Europa.

Sprecherin

Es gibt den Pfefferkuchen in verschiedenen Variationen. Wer selbst Lust verspürt, einen Pfefferkuchen auf traditionelle Art und Weise herzustellen, braucht grundsätzlich folgende Zutaten:

Marion Zimmermann

Er müsste Roggenmehl und Wasser untermischen, dann den Honig dazu. Ursprünglich wurden Trockenfrüchte geschnitten und dazugemischt. Und natürlich die Gewürze dürfen nicht fehlen, die machen ja den Pfefferkuchen aus.

Sprecherin

Gewürze wie Kardamom, Anis, Vanillezucker, Muskatnuss, Zimt, Pfeffer, Piment. Natürlich nicht alle auf einmal, das variiert von Rezeptur zur Rezeptur.

Andreas Esslinger

Eigentlich wäre deshalb der bessere Name „Gewürzkuchen“ und nicht „Pfefferkuchen“.

Sprecherin

Meint Andreas Esslinger, Vorstandsmitglied im Förderverein des Museums. Doch es gibt einen handfesten Grund, warum der Pfefferkuchen zu seinem Namen gekommen ist.

Marion Zimmermann

Der Pfeffer war das teuerste und das schärfste Gewürz von allen Gewürzen, die aus Übersee kamen. Denn viele Gewürze kamen aus dem Orient, aus Indien und Amerika. Pfeffer war das teuerste und schärfste Gewürz, und deshalb führte man unter dem Synonym „Pfeffer“ alle Gewürze, die von weither kamen. Und deshalb heißt zumindest hier in unserer Region der Pfefferkuchen „Pfefferkuchen“. Es gibt den Begriff „Lebkuchen“ ja auch, der wird in Bayern verwendet und sicherlich auch noch in anderen Regionen Deutschlands. Aber es ist genau dasselbe.

Andreas Esslinger

Pfefferkuchen ist das, was ganz grob sage ich mal mehr im nördlichen und östlichen Bereich verwendet wird. Und Lebkuchen ist dann das, was sage ich mal in Nürnberg und südlich davon verwendet wird. Aber im Grunde genommen ist es synonym und gleich.

Sprecherin

Die Kulturgeschichte des Pfefferkuchens oder eben Lebkuchens weist weit in die Vergangenheit, wie Hans Hipp in seinem Lebkuchenbuch ausführt. Schon 2200 vor unserer Zeit genießen die Ägypter Honigkuchen. Das antike Griechenland kennt dieses süße Gebäck ebenfalls. Die Römer schleppen ihre Honigkuchenfertigkeiten über die Alpen. Im mittelalterlichen und heute zu Belgien gehörenden Dinant wird dann gerüchteweise die Idee geboren, die Köstlichkeit mit fremdländischen Gewürzen anzureichern. Damit wäre der Pfefferkuchen in der Welt, wenn es denn so stimmt.

Indes dient der Pfefferkuchen nicht nur dem Verzehr, ebenso als Arznei. Klöster backen sie, die Heilkräfte von Kräutern und Gewürzen nutzend und in Pfefferkuchen verarbeitend. Ab dem dreizehnten Jahrhundert bildet sich schließlich der Berufsstand der Pfefferküchler oder Lebküchler heraus. Ein Lebkuchenbäcker im München des Jahres 1694 hat freilich mehr zu tun als nur zu backen. Er muss Kerzen ziehen und Met herstellen. Und in die Zunft darf nur eintreten:

Wer das Handwerk ordentlich und redlich dem Herkommen gemäß vier Jahre erlernt, und sein Meisterstück gemacht.

Sprecherin

Für das sächsische Pulsnitz existieren Belege, dass 1558 Pfefferkuchen unter die Leute gebracht worden sind. Und in Weißenberg?

Marion Zimmermann

Der erste Pfefferküchler in Weißenberg war David Freudenberg. Er begann 1617 mit dem Backen von Pfefferkuchen hier in Weißenberg. Aber es ist nicht erwiesen, ob das hier an dieser Stelle war. Hier hat schon immer ein Haus

gestanden, was während des Dreißigjährigen Krieges mit abgebrannt ist. Weißenberg wurde durch die Schweden in Schutt und Asche gelegt. Und deshalb wurde hier Mitte des siebzehnten Jahrhunderts ein neues Haus gebaut. Und 1674 zog die Familie Bräuer-Opitz als Pfefferküchler-Familie hier ein, die in sechs Generationen hier bis 1937 gebacken hat.

Sprecherin

Das heißt hier wird unter einem Dach gelebt und gearbeitet. Ein Blasebalg in Aktion. Damit wird das Herzstück des Gebäudes angefeuert, ein altdeutscher Backofen.

Marion Zimmermann

Er hatte viele Funktionen. In erster Linie wurden natürlich hier die Pfefferkuchen gebacken. Und dies geschah so, dass die Scheite, die Holzscheite, die bis zu zwei Meter lang sein konnten, morgens angefeuert wurden. War die Glut dann durchgebrannt, wurde die Glut aus dem Ofen genommen. Das Backrohr musste jedes Mal von Ruß und Asche befreit werden, gesäubert werden. Und erst danach wurden in der Restwärme des Ofens die Pfefferkuchen ganz langsam gebacken.

Sprecherin

Der Ofen darf nie ausgehen. Geschieht dies, nimmt er Schaden. Mit dem Ofen wird Honig verflüssigt und Wasser gewärmt.

Marion Zimmermann

Er hatte noch weitere Funktionen. Es wurde der fertige Grundteig, der im Keller mehrere Monate bis zu zwei Jahre lagern musste, in großen Holzbottichen aus dem Keller geholt und dann in der Garkammer des Ofens weich gemacht. Damit er wieder bearbeitet werden konnte. Er war hart nach langer Lagerung. Es gab keine Triebmittel wie heute das Backpulver oder das Natron. Durch die natürliche Gärung mussten sich Aromastoffe bilden, und die Haltbarkeit war durch diese Gärung gewährleistet.

Sprecherin

Die nun geschmeidigeren Grundteige – Mehl, Wasser, Honig, zum Teil schon gewürzt – gelangen nun zur höchst beeindruckenden Teig-

breche. Während der Meister auf der Brechbank Platz nimmt und den Teig dreht, lassen andere einen an eine Säge erinnernden, immensen Holzhebel per Muskelkraft auf den Teig immer wieder niedersausen. So wird dieser durchgeknetet. Die kristallinen Strukturen des Honigs werden aufgebrochen, es kommt Luft an den Teig. Diesen Prozess mit der bloßen Hand zu erledigen, wäre viel zu anstrengend. Zudem werden weitere Zutaten hinzugefügt, Mandeln etwa, wenn es das Rezept verlangt.

Marion Zimmermann

Die Rezepte waren einzig und allein Geheimnis des Meisters. Jeder Meister übertrug die Rezepte mündlich in der Regel auf den Sohn, oder auf einen vertrauten Gesellen.

12:40

Sprecherin

Das Pfefferkuchen weitaus mehr als Naschwerk sind, beweisen Holzformen, in die Muster oder figürliche Darstellungen eingekerbt sind.

Marion Zimmermann

Diese Tafeln nennen sich Holzmodeln. Die Model-Bäckerei war zu Beginn des siebzehnten Jahrhunderts bis rein in das neunzehnte Jahrhundert Usus. Erst danach, mit dem Einzug der Blechwaren Industrie in Europa, gab es die Ausstecher. Die Model-Bäckerei ist eine ganz besondere Bäckerei. Man sagt dazu auch Gebild-Gebäck-Bäckerei. Hier gibt es verschiedene Motive. In weiches Holz werden Bilder gestochen. Die Model-Stecherei ist ein gesonderter Beruf, aber jeder Pfefferküchler-Geselle musste während seiner Prüfung auch eine Model stechen.

Sprecherin

Und nun muss daraus nur noch ein Pfefferkuchen werden.

Marion Zimmermann

Die Model wurde ausgemehlt. Hier kam der Teig rein, wurde abgezogen mit einer Rolle. Und dann wurde auf den großen Schiebern, die dort am Backofen stehen, umgedreht und das Gebäck ins Backrohr geschoben.

Sprecherin

Die Pfefferkuchen mit den so unterschiedlichen Erscheinungsformen haben bei ganz verschiedenen Gelegenheiten ihren Auftritt.

Marion Zimmermann

Das Wickelkind gab es als Geschenk zur Taufe oder auch zur Geburt. Früher waren die Menschen ja auch viel religiöser. Es wurden zu vielen religiösen Anlässen Pfefferkuchen gebacken, dem Anlass entsprechend. Denn das Gebäck „Pfefferkuchen“ war in der Vergangenheit kein Gebäck der Weihnachtszeit, sondern das gab es im ganzen Lebens- und Jahreskreislauf. Zur Geburt oder Taufe wurden Wickelkinder verschenkt, zur Hochzeit natürlich Herzen. In Weißenberg haben wir eine Schützengilde. Da wurden Schützen gebacken und zum Schützenfest verteilt. Selbst als Grabbeilage wurden Pfefferkuchen gereicht.

Sprecherin

Zudem hat man festgestellt, ...

Andreas Esslinger

..., dass der Pfefferkuchen, weil er eben keine Milch und Butter enthält, eben auch ein Fastengebäck war. Und auch zum Beispiel in der Fastenzeit vor Ostern Verwendung fand und dort nicht den Beschränkungen der Fastenzeit unterlag.

Sprecherin

Arbeiten allein garantiert natürlich nicht den Erfolg. Eine gewisse Experimentierfreude bei den Rezepten, allerdings ohne das kaufende Publikum zu überfordern, braucht es ebenso. Was darüber hinaus dazu beitragen könnte, darüber macht sich 1875 der Leb- und Pfefferküchler Friedrich Hermann Stegmann Gedanken. In seiner Schrift der Pfefferkuchenbäcker und Lebküchler:

Schönes Ansehen, verbunden mit angenehmem Geschmacke sind die Haupterfordernisse einer zum Verkauf zu stellenden, essbaren Ware, wenn dafür gesunder Absatz gefunden werden soll. Dieses zu erreichen, muss auch des Pfefferküchlers erste Aufgabe sein. Außer der größten Reinlichkeit sind es drei Punkte, worauf es an-

kommt eine schöne Ware herzustellen: Als erstes die Materialien. Zweitens die Backöfen. Drittens die Geräte.

Kaufmännisches Geschick und eine gewisse Beweglichkeit sind gleichfalls wichtig.

Andreas Esslinger

Der Pfefferküchler hat seine Waren in der Regel nicht nur in dem Ort, wo gelebt hat, verkauft, sondern ist dann auch über Land gezogen und hat bei Märkten seine Waren mit angeboten. Das ist überliefert.

Sprecherin

Heute ist die alte Pfefferkühlerei Museum. Das wird sie bereits vor einigen Jahrzehnten. 1937 muss der letzte Weißenberger Pfefferküchler Paul Herman-Opitz aus Altersgründen sein Handwerk aufgeben.

Marion Zimmermann

Und so blieb das Haus vorerst ungenutzt. 1937 vermachte er es durch ein Legat der Stadt Weißenberg. Die Stadt Weißenberg ließ es unter Denkmalschutz stellen und errichtete im Jahr 1941, also mitten im Krieg, ein Museum mit Stadtbücherei.

Andreas Esslinger

Der letzte Pfefferküchler hatte eben keine Kinder. Und das war eben dann das Glück, weil er dann die ganze Technisierung, die Ende des neunzehnten Jahrhunderts kam, nicht mitgemacht hat. Ansonsten wäre auch das Inventar sicherlich nicht mehr so. Und auch wäre das Gebäude sicherlich umgebaut worden. Und das ist auch unser großes Glück, dass das eben nicht passiert ist. So ursprünglich ist es eben jetzt 350 Jahre.

Sprecherin

Lange existiert das Museum zunächst nicht.

Marion Zimmermann

1945 waren in Weißenberg sehr schwere Kämpfe. Der Markt war fast komplett in Schutt und Asche gelegt. Auch die angrenzenden Häuser an den Straßen, die hier am Markt grenzen, waren sehr betroffen. Dieses Haus blieb unversehrt. Und hier musste dann erst einmal eine

Familie aus Weißenberg einziehen, deren Haus ausgebombt war. Und bis 1959 war dieses Haus Wohnhaus für Ausgebombte, später auch nochmal für eine Flüchtlingsfamilie.

Sprecherin

1961 öffnet das Museum erneut als Heimatmuseum, um schließlich wieder den Charakter der alten Pfefferkühlerei anzunehmen. Ein Museum, in dem man zum Staunen animiert wird.

Museumsbesucherinnen

„Ach, ich finde es sogar sehr schön. Also das ist jetzt sehr interessant, dass mal so zu sehen, wie das hier alles früher war.“

„Ich finde es genauso interessant, also wirklich sehr abwechslungsreich. Und ja, man hat mal einen Überblick. Man weiß, wie das früher alles so gehandhabt wurde. Wirklich ganz toll!“

Sprecherin

Es ist ein Museum, indem man zum Mitmachen angehalten wird, obwohl der Backofen brandschutztechnisch nicht mehr unter Feuer stehen darf. Es gibt andere Beschäftigungen.

Marion Zimmermann

Ich habe ihn jetzt mehrere Pfefferkuchen-Rohlinge hingelegt. Die kommen aus einer Pfefferkühlerei in Pulsnitz und können verziert werden mit Zuckerguss. Die Kinder erfreuen sich daran. Wir haben das vorheriges Jahr angefangen, und es wird sehr gut angenommen, auch von Kindergärten und Schulen, aber auch Erwachsene. Ich hatte jetzt letzten Freitag eine Krankenschwester-Truppe da, die das mit Brauvour gemeistert hat.

Sprecherin

Angela Schmeink, das erste Mal in Weißenberg, zeigt sich angetan.

Angela Schmeink

Ich habe mir hier einen Lebkuchen-Mädchen ausgesucht, und ich habe hier mehrere Spritztüten mit verschiedenfarbigem Zuckerguss, und Deko-Perlen.

Sprecherin

So wird die Erinnerung an die Pfefferkühler von Weißenberg wachgehalten. Ein Handwerk, das jahrhundertlang in dieser Stadt ausgeübt worden ist. Heute allerdings gibt es keine Pfefferkühler in Weißenberg mehr, die arbeiten woanders. Zum Beispiel in der Pfefferkuchentstadt Pulsnitz. Und die liegt von der Stadt mit der alten Pfefferkühlerei nicht sehr weit entfernt.

Weltgeschichte vor der Haustür. Ein MDR-Kultur Podcast

– Ende des Features –

20:04

Linda Schildbach

Das einzigartige Museum für Pfefferkuchen-Handwerk in Weißenberg in Ostsachsen. Tom, du hast es besucht, du hast recherchiert. Du hast aber nicht mitgebacken!

Thomas Hartmann

Nee, ich habe nicht mitgebacken tatsächlich, weil wie gesagt, das Backen mit dem Backofen geht ja nicht mehr und mit einem Elektroherd ja, das kann ich auch zu Hause machen. Aber was ich noch, was ich in dem Part eigentlich gesagt habe, was ich unbedingt noch sagen möchte, ist, dass da ja nicht nur ein Museum ist. Man kann auch kaufen. Das sollte man vielleicht doch auch mal erwähnen. Da kann man auch für Kuchen aus Pulsnitz kaufen. Was zumindest zeigt, dass die Rivalität nicht sehr ausgeprägt ist zwischen diesen beiden Städten. Es gibt auch Met, Broschüren, so was alles. Ja.

Linda Schildbach

Und die richtigen, ich sage jetzt mal Pfefferkühler und Pfefferkühlerinnen, also die noch backen – die sind dann in Pulsnitz aber.

Thomas Hartmann

Die sind dann in Pulsnitz noch zugange, ja. Die arbeiten da.

Linda Schildbach

So eine Tradition von so einem Handwerk, die bis ins dreizehnte Jahrhundert zurückgeht mindestens – also das, was den Beruf angeht, ne?

Thomas Hartmann

Soweit ich das rekapitulieren konnte, und soweit ich dazu Aussagen gefunden haben in Büchern, beginnt so dieses Auseinanderdividieren – von den Brotbäckern sich abzusetzen – so im dreizehnten Jahrhundert, ja.

Linda Schildbach

Das fand ich auch sehr spannend. Dass es wirklich dann diesen Berufsstand gibt, in dem Sinne, dass der sich auch hält. Das ist vielleicht... Kann man das fast so ein bisschen wie mit, ich sage mal Konditor auch in einer gewissen Weise vergleichen? Also im Sinne von, wie sich die Sachen entwickeln und das dann spezialisiert?

Thomas Hartmann

Ja.

Linda Schildbach

Genau. Ich finde, wir haben jetzt trotzdem noch etwas Neues gelernt. Natürlich kann man Pfefferkuchen und Lebkuchen synonym verwenden. Allerdings, und das fand ich jetzt spannend, gibt es ja eigentlich ein Grund, warum es am Anfang so ein bisschen mehr der Pfefferkuchen war, weil dadurch, dass die ganzen Gewürze, die da drin sind... Also, hattest du ja gesagt, nicht alle gleichzeitig, aber wir haben... Da ist ja Kardamom mit dabei, Anis, Vanillezucker, Muskatnuss, Pfeffer oder Piment. Das ändert sich ja von Rezeptur zu Rezeptur. Aber in dem Sinne war Pfeffer damals eigentlich, wenn man es jetzt mal so richtig reininterpretiert, eigentlich ja auch so eine Art vielleicht marketingmäßig. Also Luxus.

Thomas Hartmann

Ja, ich habe mich das tatsächlich auch gefragt, ob zum Beispiel die Pfefferküchler, weil sie darauf setzen, dass eben der Pfeffer das teuerste hilft, dass die gesagt haben, „Na, dann nennen wir das alles hat Pfefferkuchen“, nach dem teuersten Gewürz. Aber es funktioniert halt wie ein Sammelbegriff für alle exotischen Gewürze. Ich glaube, es geht im weit über den Haushalt eines Pfefferküchlers hinaus und ist da auch eine generelle Geschichte. „Gehe doch dahin, wo der Pfeffer wächst!“, zum Beispiel ist

ja so ein Satz. Und ich könnte mir vorstellen, dass der dann ganz anders etabliert ist, dieser Begriff. Eben wie gesagt als Synonym für alles, was exotisch ist und dann von dort kommt.

Linda Schildbach

Natürlich auch, weil, heutzutage gehören all diese Gewürze außer Safran, kann man ja wirklich sagen fast, ist ja so einfach zu kaufen in unserer Welt heutzutage. Kostet gar nicht so viel, wie gesagt – außer Safran. Und früher war das natürlich etwas ganz Besonderes auch gewesen. Und ich erinnere mich noch, also es gibt ja auch viele Recherchen dazu. Und in der Geschichte, es ist wirklich interessant, in der Geschichte des Essens ist ja der Pfeffer damals bei sehr, sehr reichen Adligen und hohen Festmahlen, dass Pfeffer über alles gestreut wurde bis ins eigentliche Ungenießbare. Nur, weil es halt so wie Kaviar heutzutage was Besonderes ist. Und das war ein Zeichen von Reichtum, ja.

Thomas Hartmann

Ich hatte auch zum Beispiel gelesen, dass man bestimmte Pfefferkuchen oder bestimmte Lebkunden aufgrund ihrer Zusammensetzung so heute gar nicht essen könnte, weil die absolut widerlich schmecken würden. Und sich der Mensch heute gar nicht mehr damit auseinandersetzen würde, weil es eben absolut nicht schmackhaft ist.

Linda Schildbach

Weil sich unsere Geschmackspalette so verändert hat.

Thomas Hartmann

Ja, zumindest wahrscheinlich ziemlich verdorben worden ist, durch ganz viel Zucker und etc. und so einen Kram, das könnte ich mir schon vorstellen.

Linda Schildbach

Und erinnerst du dich noch, welche Zusammensetzung das war? Nee.

Thomas Hartmann

Nee, das hatte ich tatsächlich nur... Nee, das stand tatsächlich nur so ganz allgemein. Das hatte auch nur als Satz gelesen, und es ist mir

aber haften geblieben dieser Satz, dass man eben dann wirklich...

Linda Schildbach

Ich meine, kann ich mir gut vorstellen, wenn ich das hier so lese. Wenn es dann auch zu viel ist, irgendwie. Und überhaupt nicht süß, ja? Wir sind ja sehr verzuckert.

Thomas Hartmann

Naja, der Pfefferkuchen ist ja süß. Durch den Honig ist der ja süß.

Linda Schildbach

Jaja, aber heutzutage sind wir mehr Süße gewohnt, würde ich sagen. Genau. Das fand ich auch noch mal spannend, und zwar die Rezeptur. Die war geheim, wird die heutzutage noch ver-, also wird die wenigstens verraten jetzt im Museum?

Thomas Hartmann

Was Interessant ist, ist, dass dieser Meister, der letzte Meister, der dort gearbeitet hat, der hatte damals ein wirklich hohes finanzielles Angebot bekommen. Und hat das aber nicht in Anspruch genommen. Weil er gesagt hat, er rückt seine Geheimnisse hier nicht raus. Das bleibt nur bei ihm. Damit hat er sogar mit ins Grab genommen, weil, er hatte ja keine Kinder gehabt, und damit sind die rettungslos verloren die Sachen. Die sind wirklich weg.

Linda Schildbach

Man hätte eigentlich das so schön dann weiterführen können, aber dann hätte sich jemand anderes daran bereichert wahrscheinlich.

Thomas Hartmann

Ja. Genau, das wäre der falsche gewesen. Aber das ist spannend, finde ich auch, ja. Kennt man aus Filmen oder so, wenn der Koch so sein Geheimnis hat und dann eben nur ganz doll vertrauten seine Rezepte weiterreicht und so. Das ist ja so dasselbe Prinzip ist so ein Ehrgefühl oder so ein Pfefferkuchen-Bäcker-Stolz, Pfefferkuchler-Stolz, sowas ist es.

Linda Schildbach

Das klingt auch schon fast wie so eine kleine Weihnachtsgeschichte eigentlich. Wie ist es für dich, Weihnachten – Pfefferkuchen oder Lebkuchen: Gehört das zusammen?

Thomas Hartmann

Ich habe ganz ehrlicherweise gar nicht so ein inniges Verhältnis zum Lebkuchen als Lebensmittel, als Naschwerk. Da bin ich irgendwie nicht so ganz versessen darauf. Also, ich habe dann andere Favoriten, die ich dann lieber essen würde. Ich kann auch Marzipankartoffeln sagen, aber das ist so, das wäre so meins.

Linda Schildbach

Da bist du bei mir an der ganz falschen Adresse. (lacht)

Thomas Hartmann

Aber da bin ich, passt natürlich nicht zum Thema. Ich weiß nicht, ob ich das jetzt hier so sagen soll, aber ich werde es mal trotzdem tun. Man kann ja da ehrlich sein, das, glaube ich, ist nicht weiter tragisch.

Linda Schildbach

Also für mich ist tatsächlich... Ich mag Pfefferkuchen und Lebkuchen in der Weihnachtszeit. Aber dann muss auch schon wirklich fortgeschrittene Weihnachtszeit sein. Auf jeden Fall nicht vor dem ersten Advent. Also ich bin jemand, der wenn ich dem im Supermarkt sehe, quasi, wann ist das? Gefühlt nach Ostern... (lacht) Dann habe ich schon wieder gar keine Lust. Aber wenn dann Weihnachtszeit ist, Adventszeit, dann beiße ich schon gerne in Lebkuchen. Aber dann auch gerne mit Schokolade.

Thomas Hartmann

Ja... (lacht) Mit viel Zucker drin.

Linda Schildbach

Ja, obwohl mich würde das sehr interessieren, mal so eine Originalrezeptur, so eine richtig alte zu probieren. Weil, ich glaube, ich fänd das sehr faszinierend. Das könnte man doch eigentlich nochmal wieder rausbringen. So eine alte Edition, könnte sich doch irgendwer dem widmen!

Thomas Hartmann

Es gibt ja durchaus die Möglichkeit, auf alte Rezepte zurückzublicken. Oder in alte Rezepturen Einsicht zu nehmen und die nachzubacken, das geht ja auch.

Linda Schildbach

Ja, aber dann habe ich keine Lust zu backen.

Thomas Hartmann

(lacht) Oder die hinterher zu essen.

Linda Schildbach

Doch das habe ich schon Lust. Aber Eintauchen in andere Geschmackswelten und Zeiten. Darauf hätte ich glaube ich Lust. So einen Pfefferkuchen wie der damals war und quasi abseits von Weihnachten. Aber halt als Fest-Geschmack. Darauf hätte ich Lust.

Thomas Hartmann

Was mich ja wirklich fasziniert hat an dieser ganzen Geschichte, das war ja tatsächlich diese Bedeutung, die diese Pfefferkuchen eigentlich haben, die über dieses normale Naschwerk hinausgeht. Was mich ja schon überrascht hat, war ja diese Verwendung in den Klöstern. Dass Nonnen oder Mönche, je nachdem, diese Heilkraft genutzt haben. Das war für mich auch wirklich völlig neu. Und ich konnte mir das auch überhaupt nicht vorstellen. Aber erst als ich es dann so klar begriffen habe aus dem, was man halt weiß: Kräuter haben ja bestimmte Eigenschaften, und die macht man sich arzneimitteltechnisch zunutze. Und das hat man eben damals auch schon gemacht. Das fand ich eben wirklich faszinierend. Oder, dass man Pfefferkuchen zu den Festtagen überreicht hat, eben nicht nur Weihnachten. Und was ich eben toll fand, dass die eben tatsächlich auch ein Informationsmittel waren. Dass man quasi auf dem Land, wo man eben, weil man so einen Pfefferkuchen bekam, ja quasi Einsicht bekam in das, was sich in den Städten abspielte. Viele konnten ja nicht lesen zu der Zeit. Viele waren auch von den Nachrichten abgeklemmt. Da waren diese Lebkuchen eben nicht nur einfach ein Geschenk. Die waren auch wirklich ein Informationsmittel.

Das gibt jetzt... Das fand ich wirklich faszinierend, dass ein Pfefferkuchen auch so eine Dimension haben kann. Und das fand ich erstaunlich. Auch, dass das eben halt übers Jahr geht. Das ist nicht selbstverständlich. Also, man muss sich ganz oft aus seinen gewohnten Blickwinkeln, wenn man solche Beiträge bearbeitet, Themenfelder bearbeitet, muss man sich aus seinen Blickwinkeln herausbewegen. Und das, was man mittlerweile als normativ setzt, hinterfragen. Und stößt auf echte Überraschung.

Linda Schildbach

Ja, eigentlich zeigt uns der Pfefferkuchen wirklich diese blinden Flecke, die wir haben, wenn wir auf unsere Menschheitsgeschichte gucken, ja.

Thomas Hartmann

Mhm, das stimmt.

Linda Schildbach

Und weitere spannende Weltgeschichten vor der Haustür, die hören Sie in unserem gleichnamigen MDR-Kultur-Podcast. Den finden Sie in der ARD Audiothek und überall da, wo es Podcasts gibt. Und wenn Ihnen das gefallen hat, was Sie heute gehört haben, dann geben Sie uns doch eine schöne Bewertung und abonnieren Sie uns. In zwei Wochen gibt es dann die nächste Folge von „Weltgeschichte vor der Haustür“. Machen Sie es gut!

Thomas Hartmann

Machen Sie es gut!

Diese Transkription ist ein Service der MDR Redaktion Barrierefreiheit. Mehr barrierefreie Angebote finden Sie hier: <https://www.mdr.de/barrierefreiheit/index.html>