

# Wilfried Setzler Springerle – ein Gebäck spiegelt 400 Jahre Kulturgeschichte

Adonis liebt des Gebackenen viel, das Frau'n in den Formen bereitet, mischend das weißeste Mehl mit mancherlei Würze der Blumen, was sie mit lieblichem Öl getränkt und der Süße des Honigs, so übersetzt Eduard Mörike einen Text, der etwa 300 v. Chr. im antiken Griechenland entstanden ist. Eine Stelle, die nicht nur den klassischen Süßstoff Honig bezeugt, sondern auch erstmals literarisch, schriftlich belegt, daß Süßigkeiten, daß Süßgebäck in einer Form, einem Model, gestaltet wurden. Tatsächlich beweist eine Vielzahl erhaltener Backformen aus Ton oder Stein, daß Honigkuchen, Honiggebäck, im Altertum – sei es in Ägypten oder im Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris – wohl bekannt waren und von den Griechen ebenso wie später von den Römern zu vielerlei Anlässen hergestellt wurden. Auch der Einbruch der Barbaren in die antike Welt und deren Untergang in der Völkerwanderungszeit brachten die Kunst, besonders geformte Honigkuchen zu backen, in Europa nicht gänzlich zum Erliegen. So drängt Papst Pelagius I. 550 in einem Brief an den Bischof von Arles darauf, dieser solle heidnische Bräuche, wie die Herstellung von Backwaren in Kinder- oder Hahnformen als Fruchtbarkeitsymbole bei Hochzeiten, verbieten. Und im 7. Jahrhundert wettet der heilige Eligius gegen die Sitte der Germanen, im Januar Backwerk in Gestalt von Hexen, Hirschen oder anderen unzüchtigen Darstellungen anzufertigen. Danach schweigen für einige Jahrhunderte die direkten Quellen, doch gibt es zahlreiche Indizien dafür, daß die Kirche die alten Bräuche schließlich toleriert und in ihren Dienst gestellt hat. Urkunden des 13. Jahrhunderts belegen, daß man damals, vor allem in Frauenklöstern, geformtes und bebildertes Gebäck aus Honig, Mehl und Gewürz zum Nachtmahl oder in der fleischlosen Fastenzeit auftrug. Einen Anstoß, geformte Backwerke zu schaffen, dürften neben der antiken Tradition auch die Kreuzzüge und damit verbunden das Kennenlernen orientalischer Spezereien gebracht haben.

*Aus dem Jahre 1461 datiert der älteste Holzmodel*

Der älteste datierbare Model in Deutschland stammt aus dem 13. Jahrhundert und ist aus Kalkstein geformt. Aus gotischer Zeit, also bis etwa 1500, lassen sich rund 150 Model in Museen nachweisen; die meisten stammen aus dem 15. Jahrhun-



*Religiöse Motive waren ursprünglich vorherrschend. Ausformung eines Models mit der Anbetung der Hirten im Stall zu Bethlehem.*

dert. Sie sind überwiegend aus Stein oder Ton. Darauf verweist auch der deutsche Name «Kuchelstein», der ihnen neben dem lateinischen «modulus» gegeben wurde. Der älteste Holzmodel datiert aus dem Jahr 1461 und kann im Schweizer Landesmuseum in Zürich bewundert werden.

Die hohe künstlerische Qualität der frühen Model offenbart, daß nicht etwa der Bäcker selbst seine Form gefertigt hat, sondern daß meisterliche Medaillen-, Münz- oder Stempelschneider sowie bildende Künstler mit deren Herstellung beauftragt wurden. Im Pariser Musée Cluny finden sich zwei Modelsteine, die offenbar nach Kupferstichen von Martin Schongauer gestaltet worden sind. Neben religiösen Motiven – Heiligenbildern, Lamm Gottes, Kreuzigungsszenen – stehen schon damals, wenn auch nicht in gleicher Zahl, weltliche Themen: Liebespaare, Narren, Adelswappen, Portraits. Daß selbst Könige und Kaiser Lebkuchen mit ihrem Bildnis zieren ließen, verrät der Eintrag in einer Nürnberger Chronik zum Jahr 1487, wo es heißt: «Während des Reichstages, welchen Kaiser Friedrich in Nürnberg hielt, ließ der Kaiser die Kinder in den Stadtgarten vor dem Schloß laden, und er ließ viel Bletzlein von Lebkuchen backen, darauf stand des Kaisers Bild. Die teilt man unter die Kinder. Der Bletzlein waren viel, aber die Kinder noch viel mehr. Daß der Kaiser gerade

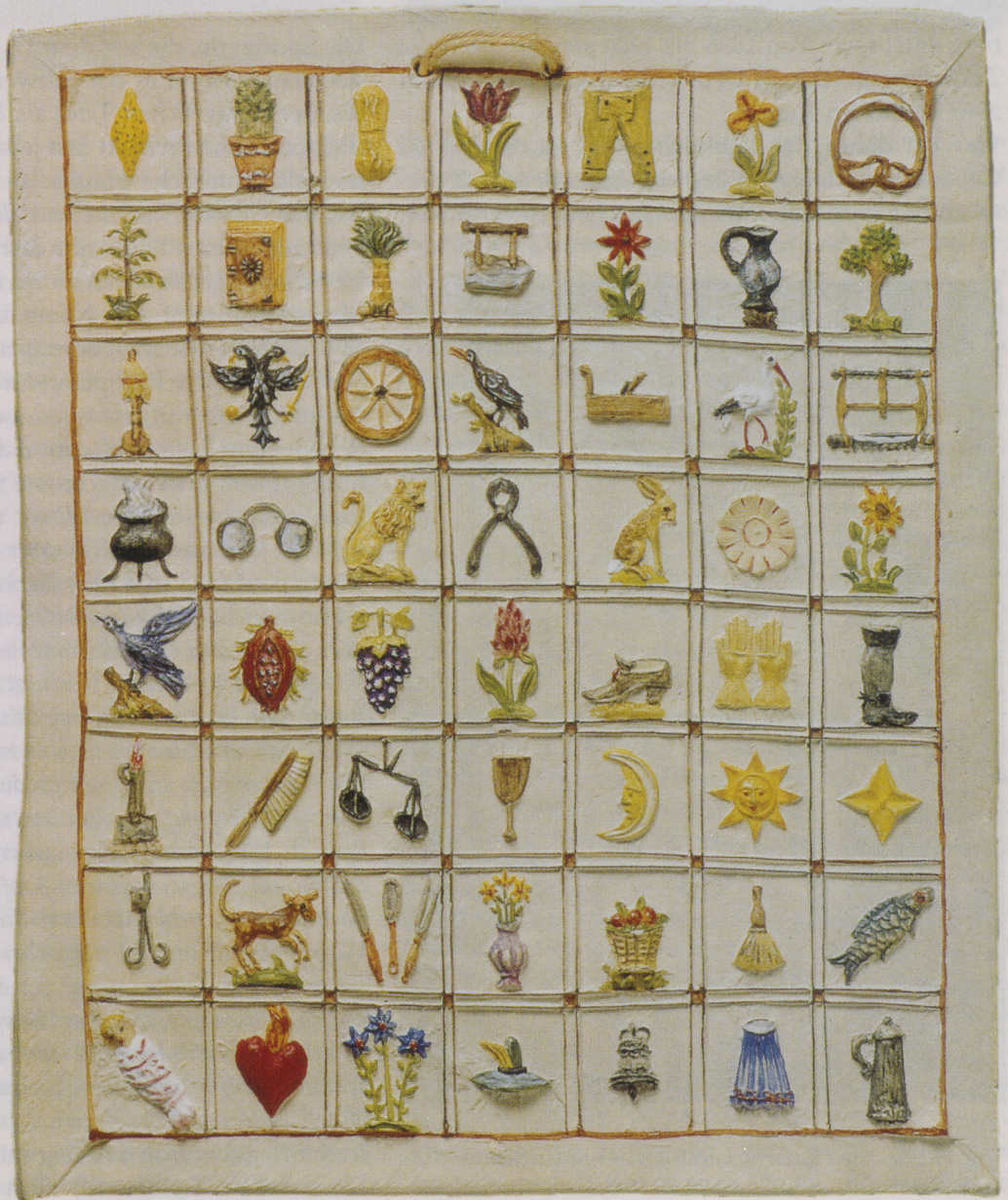


in Nürnberg Lebkuchen backen ließ, verwundert nicht, war die Stadt doch für diese Spezialität berühmt.

Etwa seit 1500 werden Model zunehmend aus Holz geschnitzt, ja recht bald verdrängen sie die Steinmodel weitgehend. Verwendet wurden natürlich Hölzer, die sich besonders gut zum Schnitzen eigneten; die zudem feinporig waren und so beim Abdrücken oder Ausgießen ein gutes Relief hinterließen. Gesucht waren zudem dauerhafte Hölzer, die eine häufige Benutzung garantierten, die das Zusammenbringen mit Teig, das Auswaschen und Reinigen viele Jahre gut überstanden. Beliebt waren Birnbaumholz, überhaupt Obstbaumhölzer, aber auch Fichte, Ahorn und Nußbaum wurden verwendet. Zum bevorzugten Material wurden schließlich im 18. Jahrhundert das Buchsbaumholz.

### Zucker und süßes Backwerk als Kostbarkeit

Die Kunst, süßes Gebäck anzufertigen, vor allem Leb-, Pfeffer- oder Honigkuchen, bildete schließlich einen eigenen Beruf aus. Sieht man von Klöstern, Adelshöfen und reichen Patrizierhäusern ab, gibt es zunächst so gut wie keine private Herstellung. Schon wegen der Gewürze – Pfeffer, Nelken, Muskat, Safran, Kardamon, Zimt, Ingwer oder Anis, die teuer und schwer zu beschaffen waren – konnten im einfachen Haushalt keine Lebkuchen gebacken werden, man mußte dies speziellen Kuchenbäckern, den Lebzeltern, überlassen. Da diese meist nur saisonal – beispielsweise vor Weihnachten oder Ostern – ausgelastet waren, gehörte zu ihrem Berufsfeld oft nicht nur der Umgang mit Honig, sondern auch mit Bienenwaben, dem Bienenwachs, so



Holzmodel mit 56 kleinen Motiven. Kleine Springerle, weniger zum Essen, vielmehr für die Puppenstube und den Kaufladen.



daß Lebzelter häufig auch als Wachszieher Kerzen herstellten und mit derselben Form, die sie für die Lebkuchen verwendeten, Wachsbilder gossen.

Doch nicht nur die Gewürze, auch der neben Mehl wichtigste Rohstoff, der Honig, war teuer. Zucker, *jener Honig, der sich ohne Bienen im Rohr erzeugt*, wie er in einer mittelalterlichen Quelle genannt wurde, also Zuckerrohr war zwar auch schon im Mittelalter bekannt, doch galt er als absolutes Luxusgut, war außerordentlich kostbar und weit teurer als Honig. Erst nach der Entdeckung des Zuckergehaltes in der Runkelrübe 1747 begann der Preis des Zuckers allmählich zu fallen. Doch dauerte es noch über ein Jahrhundert, bis Zucker in großen Massen und billig auf den Markt kam. Im Jahr 1822 lag der Zuckerverbrauch pro Kopf in Deutschland bei 750 g im Jahr. 1860, der Verbrauch war auf 4,16 kg gestiegen, kostete das Kilo Zucker noch etwa 1,50 Mark, was dem Tagesverdienst eines Arbeiters in Württemberg entsprach. Von 1836 bis 1900 steigerte sich die Zuckerproduktion in Deutschland von tausend auf zwei Millionen Tonnen.

War bis dahin der Lebkuchen das dominierende Gebäck, man denke an das Märchen *Hänsel und Gretel* und an das Pfefferkuchenhäuschen, so verbreiten

sich nun zahlreiche alte Gebäckformen, die dem Lebkuchen Konkurrenz machen: die Aachener Prinzen, die Baseler Leckerli, die Thorner Kathareinchen, die Züricher Tirggel, der niederländische Spekulatius oder die Schweizer und schwäbischen Springerle.

Wie mit der Verbreitung des Zuckers süßes Backwerk Allgemeingut wurde, so gelangten nun Holzmodel auch in die Haushalte der sogenannten kleinen Leute. Zumal sie in gleicher Weise für verschiedene Gebäcksorten – Lebkuchen, Marzipan oder Springerle – verwendet werden konnten. Nur einige wenige Sorten benötigten spezielle Model wie etwa Spekulatius oder Tirggel, deren Negativformen wesentlich flacher sein mußten als die für Springerle, Lebkuchen oder Marzipan.

«Springerle ohne Füßchen sind ein Ärgernis»

Die Springerle, die seit dem 17. Jahrhundert in Süddeutschland und in der Schweiz bekannt sind und die der bürgerlichen Tafel als Ersatz für Marzipan dienten, ziehen nun in fast jeden bürgerlichen und in viele bäuerliche Haushalte ein. Seinen Namen hat das Gebäck – so meinen einige – durch die Eigenschaft seines Teiges, um fast das Doppelte seiner Höhe aufzugehen, eben zu springen. Nach anderer Meinung kommt der Name vom bevorzugtesten Motiv dieses Gebäcks, dem springenden Reiter.

Von den vielen Rezepten, die Generationen lang weitervererbt wurden oder werden, schildert das Rezept einer Baseler Hausfrau aus dem letzten Jahrhundert sehr anschaulich, wie Springerle entstehen bzw. entstehen sollen: *Nimm von Mehl ein Pfund, siebe es fein und stelle es über Nacht ins Ofenloch. Nimm ein Pfund trockenen Zucker und vier Eier, aber große, zwei Eßlöffel ausgeblasenen Anis. Vom alten Baseler Kirsch zwei Eßlöffel (lupft sie gut und vertreibt den Eiersgeschmack). Zucker, Eier und Anis laß vom ältesten Buben rühren, dann vom zweitältesten, dann vom dritten, zusammen wenigstens eine halbe Stunde, dann gib das Rosenwasser dazu, schaffe das Mehl darunter und wirke den Teig auf dem Wallbrett, bis er schön verbunden ist. Welle den Teig auf, aber nicht zu dünn, und drücke mit Sorgsamkeit und Kraft die Model auf. Hernach alles auf mehlbestäubtem Brett 24 Stunden an die Wärme gestellt und bei schwacher Hitze backen. Um sie schön weiß zu haben, stäube vor dem Backen Mehl darauf und blase es nachher weg. Kriegen sie keine Füßchen, so schimpfe die Buben aus oder die Stubenmagd: War schlecht gerührt oder Durchzug in der Stube. Springerle ohne Füßchen sind ein Ärgernis.*

In der Regel wurde der Teig mit einer Prise Hirschhornsalz als Treibmittel, zum Springen, versetzt.



Alles, was man zum Backen der Springerle braucht: Holzmodel, Teig, «Rädle» zum Kantenschneiden oder «Ausstechen», Schneebesens.





Der Reiter, eines der beliebtesten Motive: Holzmodel (rechts) und bemalter Abdruck.

Der Anis wurde und wird meist auf das gefettete Backblech gestreut und nicht dem Teig beigegeben. So können die Aniskörner nicht das Bild des Springerlesköpfe, das Relief, stören.

Wichtig ist, daß die Springerle mindestens vier bis fünf Wochen vor dem Verzehr, vor Weihnachten beispielsweise, gebacken werden. Frisch beißt man sich an ihnen die Zähne aus. Erst wenn sie eben einige Wochen kühl und trocken gelagert sind, werden sie mürbe und können gegessen werden.

Neben den Springerle zum Verzehr gab und gibt es auch Springerle, die nur als Wandschmuck, Baumbehang oder zur sonstigen Zier hergestellt werden. Es handelt sich dabei um sogenannte Wasserspringerle, um Springerles-Produkte, bei denen anstelle Eier Wasser verwendet wurde. Diese eierlosen Wasserspringerle bleiben, wenn man auf das Hirschhornsalz verzichtet, flach und hart und lassen sich gut bemalen, was um die Jahrhundertwende ganz groß in Mode war. Zum Bemalen eigneten sie sich im übrigen ganz besonders gut, wenn dem Teig Astragalus, Tragant, zugegeben wurde.

*Reiter, Nikolaus und Buchstaben –  
Herz, Pfätschkind und Bärenatzte*

Während die Springerle, Lebkuchen, Spekulatius heute meist zur Weihnachtszeit gebacken werden, konnten sie früher jedes Fest bereichern: So wurden sie bei Verlobungs- und Hochzeitsfeiern, bei Taufen, zu Neujahr oder Kirchweih, zum Schulbeginn, zum Geburtstagsfest, zur Konfirmation, zu Ostern, zur

Fastenzeit, zu Maria Lichtmeß und Allerseelen gereicht. Entsprechend reichhaltig und vielfältig sind die Motive, die abgedrückten oder abgeformten bildlichen Darstellungen. Zu den Lieblingsmotiven gehören als Einzeldarstellungen der Nikolaus, der Reiter, das Pfätschkind, das Herz, der Hirsch, das Paar, die Bärenatzte, der Wagen, der Schlitten. Doch es gibt kein Thema, das man nicht für Model aufgegriffen hätte. So finden wir Ereignisse modelliert – «Erste Giraffe auf Wiener Boden», «Mißernte 1816», «Zeppelinflug» – ebenso wie Karikaturen oder frivol-erotische Szenen. Auf Modeln werden religiöse Geschehnisse erzählt, sie dienen der politischen Propaganda oder unterrichten in vaterländischer Geschichte. Weit verbreitet war ein Model, der den Grafen Eberhard im Bart mit dem Kopf im Schoß seines Untertans zeigt.

So wie die Motive variieren, variieren auch die Formen: Es gab und gibt runde, rechteckige, rauten- oder herzförmige Model, Modelbretter, Modelrollen oder Modelwalzen mit mehreren Bildern, große oder kleine. Nicht selten sind Model, die man auf beiden Seiten benutzen kann.

Wer Springerle herstellte, besaß natürlich mehrere Formen, so konnte man, je nach Gelegenheit, auf bestimmte dazu passende Motive zurückgreifen: Auf das Herz zur Verlobung, auf das Pfätschkind zur Taufe, auf die Buchstaben zum Schulbeginn. Seit der Biedermeierzeit werden immer häufiger auch Holzmodel verwendet, die mehrere relativ kleine Motive aufweisen: vier, sechs, acht oder mehr. Natürlich gibt es auch Model, mit denen man



ganz kleines Gebäck für die Puppenstuben oder den Kinderkaufladen anfertigen konnte. Hinter manchem Motiv stehen jahrhundertealte, heute oft vergessene Traditionen. Das so oft gern herausmodellierte Pfätschkind, manches Mal auch als Wickel- oder Pfatschenkind bezeichnet, gehört zu den klassischen Motiven, die wir bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen können. Mit Pfatschen oder Pfätsch bezeichnete man das breite Band, mit dem früher Kleinkinder umwickelt wurden. Gebackene Pfätschkinder verschenkte man – das leuchtet schnell ein – der Braut am Hochzeitstag. Doch gehörten Pfätschkinder auch zu den Neujahrschenken. Dahinter steht sicher die gedankliche Verbindung zwischen dem neugeborenen Kind und dem neuen beginnenden Jahr. Oft findet man Pfätschkinder, die wie Früchte auf Stengeln oder Ästen sitzen. Dahinter steckt die alte Vorstellung, nicht der Klapperstorch, sondern der Kindermann bringe die Kinder, die auf Bäumen wüchsen und von ihm herabgeschüttelt werden müßten. So hat sich der Reim erhalten, daß in Sachsen die schönen Mädchen auf den Bäumen wachsen.

*Zeugnisse der Kulturgeschichte,  
die in der Vorweihnachtszeit benutzt werden wollen*

Vieldeutig ist auch das immer wiederkehrende Alphabet, der Buchstabenmodel. ABC-Lebkuchen waren Geschenke zum Schulanfang. Doch sollten sie den Beginn nicht nur versüßen, das eßbare Alpha-



bet – ob als Lebkuchentafel oder als Springerles-Teigbuchstaben – galt als magisches Mittel zur Stärkung und Steigerung der Lernfähigkeit. Nach dem Genuß des Alphabets – so dachte man – lernt das Kind schneller bzw. leichter lesen und schreiben. Natürlich wurden Buchstaben auch als religiöse Zeichen gedeutet, als Symbole Christi, der nach der Offenbarung Anfang und Ende, also Alpha und Omega, ist.



Oben: ein ABC-Täfelchen, unten: Mode auf Modeln. Original und bemalter Abdruck. Ganz rechts unten: ein gewickelttes Pfätsch- oder Pfatschenkind.





Holzmodell des  
19. Jahrhunderts  
und Abdruck mit  
27 Motiven.

Die meisten Model geben nicht nur wieder, was sie vordergründig sagen wollen, sondern ermöglichen – ganz unbeabsichtigt – Einblicke in ihre Entstehungszeit. So zeigen sie die Menschen gekleidet, wie es in jener Zeit üblich war, geben Verse und Redewendungen wieder, die den jeweiligen Zeitgeist spiegeln, überliefern uns Sitten und Gebräuche. So sind die Model heute begehrte Objekte nicht nur bei Sammlern, sondern auch bei Volkskundlern, Kunsthistorikern, Kulturwissenschaftlern, Heraldikern, Historikern, Pädagogen. So erschien kürzlich ein gewichtiger Band *Mode auf Modeln*, der mit der Holzmodell als Forschungsobjekt die Entwicklung der Mode in den letzten 400 Jahren aufdeckt; zudem kann er die Zusammenhänge zwischen Kleidung und sozialer Stellung oder geographischer Herkunft aufzeigen. Ein anderes Buch beschäftigt sich auf der Grundlage von Holzmodellen mit der Geschichte des Handwerks.

Heute werden Model – ob für Springerle, Lebkuchen oder Spekulatius – maschinell gefertigt, sie sind meist keine großen Kunstwerke mehr, auch wenn es viele gute und interessante Motive gibt. Vor allem aber sollte man bei aller Freude am Kunstwerk nicht vergessen, daß man mit diesen Modellen auch backen kann. Die Springerlesmodel waren und sind Gebrauchsgegenstände. Selbst die künstlerisch wertvollen alten, von meisterlichen Formschneidern geschaffenen Model dienten nicht dem ästhetischen Genuß, sondern der Herstellung von Gebäck. Damit verbindet sich nun ja nicht nur das Produkt «Springerle», das süße, würzige Weihnachtsgebäck, sondern damit verbindet sich auch die Freude am Backen, das Erleben der Vorweihnachtszeit, die Gerüche, die durchs Haus ziehen, das Herauskrämen alter Rezepte, die Erinnerung an vergangene Zeiten, an gemeinsames Backen als Kind, an fröhliches Zusammenarbeiten am Küchentisch.