

Kunstvolle Kuchen

Auf den Spuren des wohl beliebtesten Weihnachtsgebäcks trifft man auf Geschichten über Heiratsanträge und heilende Gewürzmischungen. Die Bäckerin Manuela Schwab in Bern verrät zudem, welche Lebkuchen gefragt sind.

YOLANDA BÜRDEL

Mit konzentriertem Blick und ruhiger Hand zeichnet Manuela Schwab geschwungene Zuckergusslinien auf den rechteckigen Lebkuchen vor ihr. In nur wenigen Minuten entsteht ein kleines Kunstwerk – das erste von vielen am heutigen Tag. «Das lernt man so nicht in der Lehre», erklärt die Leiterin der Konditorei in der Bäckerei Reinhard stolz und fügt an: «Dafür braucht man viel Übung, Geduld und vor allem Talent.» In der Bäckerei Reinhard wird jeder einzelne Lebkuchen von Hand verziert. Pro Woche sind das etwa 350 Stück. Ein grosser Teil davon sind personalisierte Bestellungen, denn mittlerweile verkauft die Bäckerei mehr Lebkuchen über das Internet als in den Läden. Die Lebkuchenform und die Verzierung können auf der Website ausgewählt werden. Dabei erfüllen die Konditorinnen fast jeden Wunsch: «Von Heiratsanträgen bis zu chinesischen Glückwünschen war schon alles dabei», erzählt Schwab. Oft schicken die Leute auch eine eigene Vorlage mit und so wurden in der Backstube auch schon mal 1000 Lebkuchen nach einer kritzeligen Kinderzeichnung verziert.

Eine (ur-)alte Geschichte

Der klassische Honiglebkuchen zählt zu den ältesten bekannten Backwaren in Nordeuropa und wurde bereits in mittelalterlichen Klöstern hergestellt. Damals wurden dem Gebäck lebenserhaltende und heilende Kräfte zugeschrieben; wohl vor allem aufgrund der vielen Gewürze, die im Teig verarbeitet werden. Auch deshalb gehen manche davon aus, dass das Honiggebäck im Altertum sinngemäss als «Lebenskuchen» bezeichnet wurde. Bei der genauen Herkunft des



«Auch die kleinen Zuckerguss-Bären stellen wir von Hand her», sagt Manuela Schwab, Leiterin der Konditorei in der Bäckerei Reinhard. Bild: zvg

Wortes ist man sich jedoch bis heute nicht einig. So geht eine andere Theorie davon aus, dass das Wort vom lateinischen Begriff «libum» abstammt, was übersetzt Opferkuchen bedeutet.

Was lange gärt, wird endlich gut

So oder so: Das süsse Gebäck ist auch heute noch so beliebt wie eh und je. Besonders in den Monaten um Weihnachten steigt die Nachfrage. Von Ende Oktober bis Ende Dezember werden in der Bäckerei Reinhard fast neun Tonnen Lebkuchenteig verarbeitet. Der klassische Lebkuchen besteht aus Honig, Zucker, Mehl, Milch und den typischen Lebkuchengewürzen Zimt, Koriander, Sternanis, Ingwer, Nelken, Muskat und Kardamom. Je nach Rezept variieren diese Mischungen oder die Zusammensetzung der Gewürze. «Jede Bäckerei hat ihre eigene, oft geheime Mischung», sagt Manuela Schwab. Beigefügt werden ausserdem Triebmittel und Pottasche, welche dafür sorgen, dass der Teig später aufgeht. Weil Pottasche erst durch Milchsäuregärung aktiv wird, muss der Teig mindestens eine Woche ruhen, bevor er weiterverarbeitet werden kann. Während dieser Gärzeit wird der Teig gelockert. Schlussendlich erhält das Gebäck im Ofen durch das Triebmittel seinen typischen, leicht laugenhaften Geschmack.

Lebkuchen ist nicht gleich Lebkuchen

Nebst dem traditionellen Honiglebkuchen kennt man in Bern auch noch den Haselnusslebkuchen. Von aussen sind sich die beiden Kuchen sehr ähnlich. Vom Geschmack und der Konsistenz her könnten sie jedoch nicht unterschiedlicher sein. Streng genommen ist der Berner Haselnusslebkuchen nämlich gar kein richtiger

«Mittlerweile verkaufen wir lustigerweise sogar mehr Haselnuss- als Honiglebkuchen.»

Manuela Schwab
Leiterin Konditorei, Bäckerei Reinhard

Lebkuchen: Es fehlt meist nicht nur der Honig, sondern bis auf den Zimt auch die typischen Lebkuchengewürze. Der Teig besteht hauptsächlich aus gemahlenden Haselnüssen, Zucker und Eiweiss. Diese Marzipan-ähnliche Masse wird im Ofen nur kurz angebacken, sodass das Innere weich bleibt. «Mittlerweile verkaufen wir lustigerweise sogar mehr Haselnuss- als Honiglebkuchen», sagt Manuela Schwab, während sie einen kleinen Bären aus Zuckerguss auf dem Lebkuchen vor ihr platziert. Nummer Fünf ist damit fertig – 200 weitere warten noch auf die geschickten Hände der Konditorinnen. ■