

Bickenbacher Rathauspost



Presse-Info

Historische Lebkuchenmodel werden originalgetreu repliziert

Bickenbach – Ein bedeutendes Stück regionaler Kulturgeschichte wird bewahrt: Sechs historische Lebkuchenmodel werden derzeit durch den Geschichts- und Museumsverein mit Unterstützung der Sparkasse Darmstadt und Dieburg originalgetreu nachgebildet. Mit der Replikation wurde die renommierte Modelmanufaktur Angele beauftragt. Inhaber **Leonhard Angele** fertigt die detailreichen Nachbildungen in traditioneller Handarbeit und mit großer handwerklicher Präzision in Birnenholz an. Ziel ist es, die historischen Vorlagen langfristig zu sichern und zugleich für Ausstellungen sowie die Vermittlung regionaler Geschichte nutzbar zu machen.

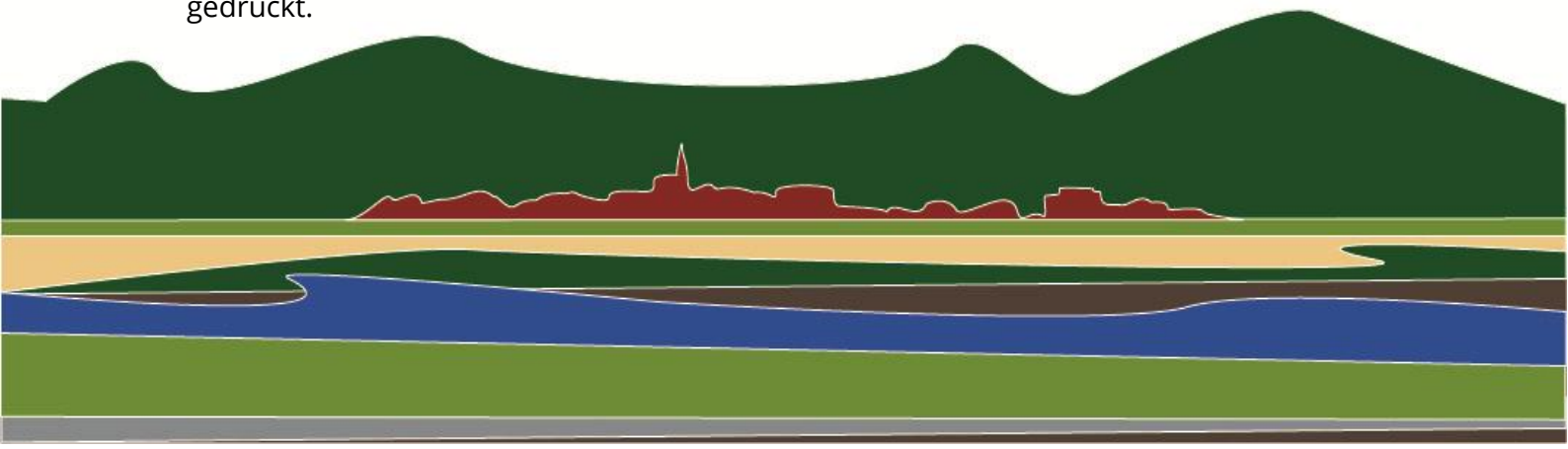
„Die originalen Lebkuchenmodel sind wertvolle Zeugnisse vergangener Handwerkskunst und spiegeln Motive sowie Alltagskultur ihrer Entstehungszeit wider. Durch die Repliken können die empfindlichen Originale geschont werden, während ihre Gestaltung weiterhin der Öffentlichkeit zugänglich bleibt“, freut sich Bürgermeister Markus Hennemann.

Lebkuchenbäckerei mit langer Tradition

Schon Wochen vor Weihnachten war in früheren Zeiten die Vorfreude groß – auch bei den Kindern. Ein untrügliches Zeichen für die nahende Festzeit war das Backen von Lebkuchen und anderen Spezialitäten. Bereits rund acht Wochen vor Weihnachten begann in den örtlichen Bäckereien die arbeitsintensive Vorbereitung.

Der Bäckermeister **Nikolaus Dingeldey**, der 1907 eine Bäckerei auf dem Sandbuckel übernahm, berichtete aus eigener Erfahrung eindrucksvoll von den damaligen Herstellungsprozessen. Er hatte noch in den siebziger Jahren im hohen Alter von über 90 Jahren seinem Sohn in der Backstube geholfen. Für die Lebkuchen wurde zunächst Kunstthonig aus Darmstadt beschafft – in manchen Jahren bis zu sieben Zentner. Dieser wurde aufgekocht, anschließend abgekühlt und mit Spelzmehl zu einem besonders zähen Teig verarbeitet.

Nach einer Ruhezeit wurde der Teig aufwendig „gebrochen“, um ihn weiterverarbeiten zu können – ein arbeitsintensiver Vorgang, der den Einsatz von zwei Personen erforderte. Ursprünglich wurden die Lebkuchen einzeln abgewogen, später jedoch mit Blechformen ausgestochen und anschließend in kunstvoll geschnitzte Holzmodel aus Lindenholz gedrückt.



Typisch waren runde, herzförmige und rechteckige „Schnittlebkuchen“. Nach dem Backen erhielten sie durch das Bestreichen mit Eidotter ihren charakteristischen Glanz. Später wurde hierfür auch eine Mischung aus geröstetem Kartoffelmehl und Wasser verwendet. Den Abschluss bildeten persönliche Widmungen oder Namen aus Zuckerguss. Die kunstvoll gestalteten Model waren dabei selbst kleine Meisterwerke und sind heute bedeutende Zeugnisse regionaler Handwerkskunst. Die Originale der nun nachgebildeten Model stammen einstmals aus dem Besitz der Bäckerei Dingeldey und sind nun im Geschichts- und Museumsverein archiviert.

Zur Herkunft der Lebkuchenbäckerei in der Region gibt es unterschiedliche Überlieferungen. Es wird vermutet, dass diese Tradition aus dem Odenwald beziehungsweise aus Walldürn an die Bergstraße gelangte. Auch Einflüsse aus der Zeit des Siebenjährigen Krieges werden diskutiert. Sicher ist jedoch, dass sich die Lebkuchenbäckerei über Generationen hinweg in der Region etablierte und bis heute in wenigen Bäckereien fortlebt.

Kulturelles Erbe für die Zukunft sichern

Die Umsetzung des aktuellen Projekts wurde durch die Unterstützung der Sparkasse Darmstadt-Dieburg ermöglicht, die sich damit einmal mehr für den Erhalt des kulturellen Erbes engagiert.

„Mit den Kopien der historischen Lebkuchenmodel bewahren wir nicht nur wertvolle Objekte, sondern machen auch ein wichtiges Stück Alltags- und Handwerksgeschichte für kommende Generationen erlebbar“, erklärt Margit Franz, Vorsitzende des Geschichts- und Museumsvereins.

Die fertigen Repliken sollen künftig im Rahmen von Ausstellungen präsentiert und auch für museumspädagogische Angebote genutzt werden. Für Interessierte gibt es die Möglichkeit kleinere Varianten im Model-Shop der www.modelmanufaktur-angele.de zu erwerben.



