

Von Bienenkörben und Backkünsten

Gebäckmodel aus dem Vermächtnis Dora Gmeiner, Nürnberg

Dass ausgeformtes, figürlich verziertes und bunt bemaltes Gebäck bis weit ins 20. Jahrhundert hinein eine beliebte Gabe zu besonderen Anlässen war, ist heute beinahe in Vergessenheit geraten. Das konnten familiäre Ereignisse ebenso sein wie religiöse oder weltliche Feiertage. Und auch der Brauch, Christbäume mit Backwerk zu schmücken – wie in diesem Jubiläumsjahr im GNM geschehen –, steht damit in engem Zusammenhang.

Ebenso vielfältig wie die Anlässe waren die Arten des Gebäcks: Verarbeitet wurden vor

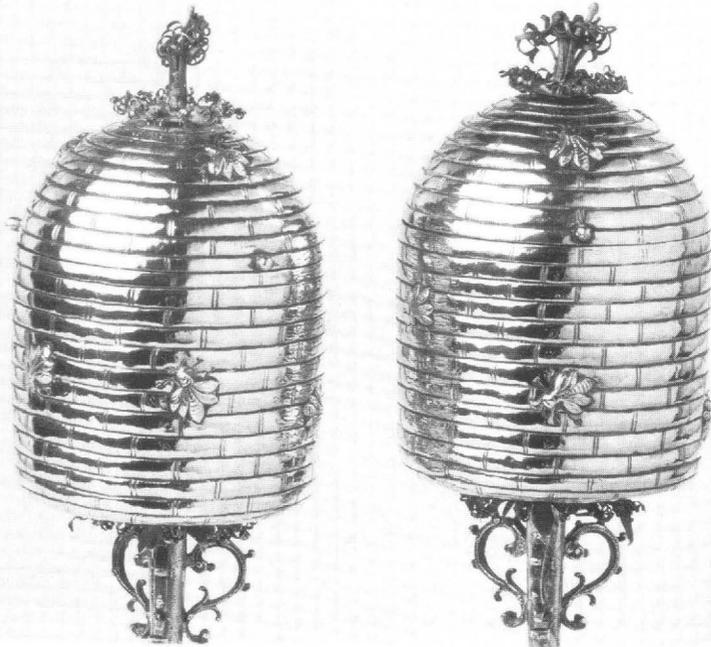
allem Wasser-(Eier-)Zucker-Massen, spezielle Formmischungen wie das so genannte „Tragant“, teures Marzipan oder mit Honig und Gewürzen bereiteter Teig für Lebkuchen, die andernorts als Honig- oder Pfefferkuchen bekannt sind und seit Alters her im Winter gegessen werden. Sie stehen in Nürnberg, woher die hier vorgestellten Model wohl weitestgehend stammen, für eine ganz besondere Tradition. Für ihre Herstellung war dort in Konkurrenz zu den Zuckerbäckern das Gewerbe der Lebküchener zuständig, später auch

der Konditor. Das Schnitzen der hölzernen Formen zum Abdrucken von Motiven, der so genannten „Model“ (von mittellateinisch „modulus“), übernahmen entweder diese selbst oder aber spezialisierte Modelstecher und Formschneider. Die ganz große „Backkunst“ bestand und besteht vor allem darin, gut abgeformtes und gleichzeitig auch schmackhaftes Gebäck zu erhalten.

Die in den Blickpunkt gerückten Model kamen durch das großzügige Vermächtnis der Anfang der Jahres verstorbe-

**) Eine Auswahl der im Artikel vorgestellten Model-Sammlung sowie die erwähnten Lebküchener-Pokale werden im Dezember in der Eingangshalle in den Blickpunkt gerückt.*

Bienenkörbe, Cuppen zweier Zunftpokale der Nürnberger Lebküchener, N. H. Höfler (?), um 1683



nen Frau Dora Gmeiner in den Besitz des GNM. Ihr Vater hatte in das 1865 gegründete Geschäft des bekannten Nürnberger Konditors und königlichen Hoflieferanten Ferdinand Scheuermann eingeheiratet und führte dieses nach dem 2. Weltkrieg in der Winklergasse weiter. Daneben verschrieb er sich, wie später seine Tochter, dem Sammeln von Backmodellen. Die etwa 120 Objekte umfassende, nicht systematisch angelegte Sammlung enthält neben wenigen frühen Stücken aus dem ausgehenden 17. Jahrhundert etwa 20 Model des 18. Jahrhunderts, einen hervorragenden Bestand von etwa ebenso vielen Objekten aus dem 19. Jahrhundert sowie eine große Menge meist einfacherer, kleinformatiger Stücke des 20. Jahrhunderts, die zum Teil wohl noch weit bis in die zweite Jahrhunderthälfte in Gebrauch waren. Ergänzt werden sie durch wenige Formen aus Ton und Bakelit (üblicherweise für Marzipan) sowie 17 Messingförmchen, wahrscheinlich für den Schokoladenguss. Die meist rechteckigen, seltener runden Model zeigen entweder ein großes oder mehrere kleine, ja bis zu 72 (!) kleinste Motive pro Seite. Sie sind häufig beidseitig in hartem, besonders haltbarem Obstholz gearbeitet. Erfreulich ist, dass einige davon – was sonst eher selten vorkommt – mit Monogramm bzw. Namen bezeichnet und datiert sind. Die Maße rangieren von großformatigen Holzblöcken in etwas über Quart- bis hin zu kleinen Modellen in „Keks“-Format. Ihre kunsthandwerkliche Bandbreite reicht von sehr einfachen, groben Stücken hin zu

meisterlich filigranen Bildschöpfungen von fast malerischem Charakter: Neben mehreren frühen Formen des 18. Jahrhunderts (Titelabbildung) bilden einige biedermeierliche Genreszenen des 19. Jahrhunderts in Holz die Glanzlichter der Sammlung (Abb.). Sie vermag somit die Bestände des GNM trefflich zu ergänzen und zu bereichern. Daher bietet sich an dieser Stelle und zum Ende des Jubiläumsjahres noch einmal die passende Gelegenheit, auf die große Bedeutung von Stiftern, Schenkern und Mäzenaten für die öffentlichen Museen hinzuweisen.

Bliebe zu fragen, warum ausgerechnet Nürnberg den Ruhm der Lebkuchenstadt schlechthin errang? Zwei Gründe werden entscheidend gewesen sein: Zum einen waren in der Handelsmetropole die nötigen Gewürze und Zutaten „aus aller Herren Länder“ verfügbar. Zum anderen gab es dort den zur Herstellung unentbehrlichen Honig im Überfluss, war doch die waldreiche Umgebung der Reichsstadt als „des Reiches Bienengarten“ bekannt. Entsprechend bedeutend war das Gewerbe der Zeidler (Imker), das wiederum eng mit dem der Lebküchner und Wachszieher in Verbindung stand. So sind die Cuppen eines besonders schönen, silbernen Paares von Zunftpokalen von Lebküchner von etwa 1683, dem Nürnberger Goldschmied Hieronymus Höfler zugeschrieben, bezeichnenderweise in Form von Bienenkörben gestaltet (Abb.).

Die breite Palette der „gebackenen Themen“ ist von erheblichem kulturhistorischen



Vier Genreszenen auf einem Holzmodell (HG 13050), wohl Nürnberg, um 1830/40



Weihnachtsschlitten, Ausschnitt aus einem Holzmodell (HG 13023), wohl Nürnberg, 1758

Interesse. Beliebte Motive, vielfach Umsetzungen graphischer Vorlagen, waren im 18. und 19. Jahrhundert neben rein ornamentalen Erfindungen unter anderem Reitersmänner, Kavaliere und feine Damen, Kostümfiguren und Musikanten, Tiere und Pflanzen. Vorher, und seit sich Model ab dem 15./16. Jahrhundert vermehrt nachweisen lassen, standen religiöse Themen im Mittelpunkt. Einige besonders originelle Darstellungen des volkstümlichen Bilderkreises auf Modeln, die damals als Massenware ein sehr großes Publikum erreichten, sind heute beinahe vergessen und lohnen einer genaueren Betrachtung.

Warum reitet beispielsweise eine Frau auf einem Hahn, der Mann daneben auf einem Ziegenbock? Während erstere auf dem tierischen Symbol für Fruchtbarkeit und Zeugungskraft schlechthin Platz genommen hat und entsprechend zu deuten sein wird, ist mit letzterem das „arme Schneiderlein“ gemeint, das mangels eines würdigeren Reittieres mit einem zottigen Ziegenbock vorlieb nehmen muss. Und warum trägt ein alter Mann Kinder in der Kraxe auf dem Rücken? Es handelt sich um den so genannten „Kinderbringer“, eine Gestalt, die der Überlieferung und Kleinkinder von „weither“ (aus

Wald, Wasser oder vom Feld) zu den Menschen bringt. Oder was hat eine Giraffe auf einem Model verloren? Auf ihm wird die „Neuigkeit“ verbreitet, dass ein solches Tier erstmals 1828 als Geschenk des ägyptischen Vizekönigs an Kaiser Franz I. an den Wiener Hof kam. Und so ließe sich die Liste merkwürdiger Motive noch spielend verlängern. Tatsache ist, dass die bunte und leckere Vielfalt von Gebäck nicht nur Mensch, sondern auch Tier erfreut. Als in den ersten Nachkriegsjahren im GNM erstmals ein Christbaum ganz mit Gebäck nach alten Modeln (übrigens aus eben jener Konditorei Scheuer-

mann/Gmeiner!) aufgerichtet worden war, fehlten morgens immer einige der an den unteren Zweigen aufgehängten Stücke. Doch weder Diebes- noch Geisterhand waren nächstens zugange gewesen... Der Hund des Wachmanns hatte sich großzügig bedient und für eine Bescherung der besonderen Art gesorgt!

Barbara Dienst

Für die Mitteilung einiger Angaben zur Sammlung Gmeiner sowie der Weihnachtsbaum-Anekdote danke ich herzlich Frau Elisabeth Mödlhammer, Ansbach.

Der Weihnachtsbaum des Germanischen Nationalmuseums im Jubiläumsjahr 2002

Als festlichen Abschluss des Jubiläumsjahres 2002 präsentiert das Germanische Nationalmuseum seinen Besuchern in der Advents- und Weihnachtszeit in der Eingangshalle einen reich geschmückten Weihnachtsbaum. Im Unterschied zu dem heute weitgehend üblichen Baumschmuck mit farbiger Glaskugeln erhält der Baum in diesem Jahr einen Behang mit Backwerk sowie Äpfeln und vergoldeten Nüssen, wie dies vornehmlich in städtischen Haushalten in Franken im 19. Jahrhundert üblich war. Im Vordergrund stehen dabei aus Holzmodellen ausgeformte Gebäcke wie Eierzucker und der ohne Zusatz von Eiern gebackene Wasserzucker. Der Motivschatz ihrer Darstellungen reicht von großen Reitern

und Docken bis hin zu kleinen Genreszenen. Ergänzt werden diese Gebäcke durch regionale Besonderheiten wie den in der Masse rot gefärbten Lichtenauer Zucker und den rot und blau bemalten Wendelsteiner Zucker.

Heute kaum mehr bekannt sind ebenfalls aus Modellen ausgeformte „Durchbrochene“, wie sie in Kochbüchern des 19. Jahrhunderts heißen. Filigran wie Spitzen oder Bandelwerk entstammen diese Gebäcksorten dem Formenrepertoire des 18. Jahrhunderts und waren Teil der Konditorkunst dieser Zeit. Zum Baumbehang gehört außerdem als Quittenschlingenzug bezeichnetes Quittentkondfekt, bei dem getrocknete Streifen von Quittentpaste zu ornamentalen Formen ver-

schlungen und farbig mit Spritzglasur verziert sind. Nicht fehlen sollen auch die mit Zuckerspritzguss oder Oblatenbildchen verzierten Lebkuchen und in Formen gegossene Schokoladentannenzapfen.

Eigens für den Weihnachtsbaum des Germanischen Nationalmuseums haben Konditoren aus Franken und einige Privatpersonen verschiedene der traditionellen Gebäcke hergestellt. Der größte Teil der vor allem aus Modellen ausgeformten Gebäcke am Baum stammt allerdings aus der privaten Sammlung von Frau Elisabeth Mödlhammer aus Ansbach, deren Interesse seit vielen Jahren insbesondere dem aus Modellen ausgeformten Gebäck aus Franken gilt. Sie stellte einen großen Teil ihrer Stücke als Be-

hang für den Jubiläumsweihnachtsbaum zur Verfügung. Als Ergänzung zu dem Behang am Weihnachtsbaum zeigen wir in Vitrinen daneben einige Gebäckmodellen aus Holz zusammen mit Gerätschaften und Handwerkszeug aus Konditoreien, die die Herstellung von ausgeformten Gebäcken veranschaulichen.

Dem Thema Backmodell ist auch der „Blickpunkt“ des Museums im Monat Dezember gewidmet.

Der geschmückte Weihnachtsbaum ist wie der „Blickpunkt“, vom 3. Dezember 2002 bis zum 6. Januar 2003, in der Eingangshalle des Germanischen Nationalmuseums zu sehen.