



Gebäckmodel

Wir kennen gemodeltes Gebäck, Springerle, heute nur noch als weihnachtliches Gebäck. Geschichtlich gesehen wird man ihnen aber damit weder von ihrer Funktion noch von ihrer Bedeutung her gerecht. Die ausschließliche Benützung von Modeln zum Backen von Springerle ist die letzte Phase der Entwicklung des Modellgebäcks. Viele Model dienten früher – vor allem im 16. und 17. Jahrhundert – nämlich auch zur Modellierung von Lebkuchen; es gab auch Model für Marzipan und bei den Springerle unterscheidet man zwischen Eierspringerle und Wasserspringerle. Doch damit ist es der Differenzierung immer noch nicht genug: den Wasserspringerle hat man vielfach noch Tragant zugesetzt. Das ist eine harzartige Masse, die dem Teig eine größere Festigkeit gibt und ihn dazu befähigt, jede auch noch so zarte Vertiefung des Modelreliefs getreulich wiederzugeben.

Das hatte nur einen Nachteil: je mehr Tragant dieses Modellgebäck enthielt, desto härter und damit ungenießbarer wurde es. Bei einer Funktion des Tragantformen war dies allerdings nicht von Bedeutung: Die Tafelfreuden sind ja früher wie heute nicht nur von der Güte der Speisen abhängig, sondern auch von der Schönheit der gedeckten Tafel – die Augen essen mit. Gerade im 18. Jahrhundert und besonders im höfischen Bereich liebte man die phantasievolle Tischdekoration. So gab es neben den Tafelaufsätzen aus Porzellan auch Tischschmuck und Tortengarnierungen aus Tragant.

Das war die Arbeit der Konditoren, die in früherer Zeit überhaupt weit mehr Modellgebäck herstellen haben, als heute wohl bekannt ist. Sie beherrschten auch die Fertigkeit des Modellschneidens, was im Mittelalter und in der frühen Neuzeit noch von den sogenannten Formensteckern – fest ansässige oder auch umherziehende Handwerker – besorgt wurde. Für die Herstellung von Lebkuchen gab es sogar einen eigenen Beruf: die Lebküchner oder Lebzelter, in Süddeutschland urkundlich seit dem 14. Jahrhundert nachgewiesen.

Die Holzmodel – im Mittelalter gab es auch Ton- und Steinmodel – sind zumeist aus Obstholz, vorwiegend aus dem Stamm von Birnbaum und Apfelbaum, hergestellt.

So verschieden die Teigarten – die Zürcher Tirggel und die St. Galler Biber, die Aachener Printen und das rheinische Spekulatiusgebäck sollen dabei nur am Rande erwähnt werden – so zahlreich waren früher auch die Termine und Anlässe, zu denen gemodeltes Gebäck hergestellt, verkauft und verschenkt wurde. Neben Weihnachten war auch der „Tag der unschuldigen Kindlein“ und der Stephanstag (26. Dezember) mancherorts ein Schenktermin, dann Neujahr, Ostern, Geburts- und Namenstage, Taufe, Verlobungen, Hochzeiten und letztlich Kirchweihfeste, die oft mit Jahrmärkten verbunden waren. Paten schenkten ihren Patenkindern einen großen Lebkuchen oder ein Springerle (den Mädchen einen Reiter, den Buben eine Dame, eine „Dock“, wie sie im Hohenlohisch - Fränkischen genannt wird), der Verlobte seiner Braut einen oder zwei reichverzierte Teighandschuhe (der Handschuh als Symbol für die Hand, als Zeichen der Treue), dem Hochzeitspaar wurden sinnigerweise eines oder mehrere Pfetschenkinder geschenkt – um nur einige Möglichkeiten zu nennen.

Der Reichtum der Bildmotive auf den Modeln ist erstaunlich groß; es gibt fast keinen Lebens- oder Vorstellungsbereich, der nicht dargestellt worden wäre: Themen aus der Bibel und aus der antiken Mythologie, Paläste und armselige Hütten, Ereignisse des Alltags und der großen Geschichte, spielende Kinder und Fürsten und Feldherren und nicht zuletzt: viel Humorvolles und Satirisches.

Dr. Hans-Ulrich Roller
Volkskundliche Sammlung
Landesmuseum Württemberg

