

Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



11/2020



Bombengeschmack aus Borgholzhausen

Diese Sorten führen wir:

Kirsch Bomben, Piumer Printen, Piumer Mandelgebäck, Orangen-Lebkuchen, Hausmischung, Figuren-Lebkuchen, Dominosteine, Mini Butterspekulatius, Gefüllte Herzen, Bremer Brot

Ist Lebkuchen gut für's Leben?

Im Duden stehen über 100 Wörter, die mit "Leb..." beginnen. Lebertran und Leberkäse nicht mitgezählt! Vielleicht gibt es so viele, weil etwas darin vorkommt, an dem wir alle sehr hängen - das Leben. Dabei sind die Begriffe oft polarisierend. Lebensfroh und lebensmüde. Lebenskünstler und Lebenskampf. Lebenslüge und Lebenslust, zu der in der Vorweihnachtszeit natürlich Lebkuchen gehört. Den und etliche andere Spezialitäten aus der Backstube von Ravensberg aus Borgholzhausen gibt es jetzt wieder im Dorfladen.

Von Lebkuchen kann man leben

Vorrausgesetzt, Lebkuchen ist nicht das einzige Lebensmittel, das man zu sich nimmt. 2019 wurden in Deutschland 86.360 Tonnen Lebkuchen hergestellt. Was belegt, dass man von der Herstellung von Lebkuchen durchaus leben kann.

Warum heißt der Lebkuchen Lebkuchen? Etymologisch ist das Wort Lebkuchen seit dem 13. Jahrhundert in den mittelhochdeutschen Formen "lebekuoche" und "lebkuoche" belegt. Die Herkunft des ersten Wortteils ist unsicher. Möglicherweise stammt er vom mittellateinischen "libum" (Fladen). Alternativ wird eine Herleitung von mittelhochdeutsch "leip" und daraus neuhochdeutsch "Laib" erwogen. Aus diesen beiden Deutungsmöglichkeiten ergäben sich die Bedeutungen "Fladenkuchen" und "Brotkuchen".

Kein Wasser, keine Milch, kein Fett

Charakteristisch für alle Lebkuchen ist, dass sie viel Süßungsmittel enthalten, traditionell Honig. Wasser, Milch und Fett werden wenig bis überhaupt nicht zugegeben. Kräftig gewürzt werden sie auch! Typische Lebkuchengewürze sind Anis, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken, Pimet und Zimt.

Früher gehörten die Hersteller von Lebkuchen nicht zum Bäckerhandwerk. Sie nannten sich Lebküchler, Pfefferküchler, Lebzelter oder Lebküchner. Bis zur Deutschen Wiedervereinigung war der Pfefferküchler ein Handwerksberuf in der DDR. Acht Jahre später wurde die Ausbildung zum auf Pfefferküchler spezialisierten Bäcker vom Wirtschaftsministerium wieder aufgenommen. Lebkuchen scheint also gut zu sein für's Leben. Für das Dolce Vita ganz sicher.

Lebkuchen liebt Likör

Vor allem unsere Eigenmarken in den schwarzen Kultflaschen. Winterpflaume oder Haselnuss zum Beispiel.

Wer versehentlich Lebkuchen anstatt spekulatius kauft, hat sich verspekuliert.



Menuevorschlag: Männerlebkuchen