

Lebkuchen-Backen im Schweizer Hof

Mit Vorführungen besonderer Art wartet das Brettener Museum im Schweizer Hof am Sonntag, dem 14. Oktober auf. Von 13 bis 17 Uhr erwartet die Besucher der Duft von frisch gebackenem Honiglebkuchen – passend zum Herbst und als Vorgeschmack auf die allmählich näherrückende Adventszeit.

Im Rahmen der Ausstellung „Lebkuchen und Zuckerhasen. Ein Brettener Wirtschaftszweig nach dem Wiederaufbau des 18. Jahrhunderts“ wird Ute Hellmann zunächst vorführen, wie würziger Lebkuchenteig mit historischen Holzmodellen verziert wird. Dies ist eine „hohe Kunst“, die heute nur noch wenige beherrschen, denn Teigmischung und anschließende Backtemperatur müssen genau stimmen, damit die Verzierung auch während des Backens erhalten bleibt. Eine alte Handwerkskunst wird hier wieder lebendig, die früher von den Brettener Lebkuchenbäckern meisterhaft beherrscht wurde. Anschließend werden die solcherart „ausgemodelten“ Lebkuchen gleich im Museum gebacken und ganz frisch zum Verkosten sowie zum Verkauf angeboten.

Parallel zur Lebkuchen-Ausstellung und ihren Vorführungen ist am Sonntag (und ebenso am Samstag, dem 13. Oktober) natürlich auch das „Deutsche Schutzengel-Museum“ im Schweizer Hof wieder geöffnet. Seit seiner Eröffnung am 2. Oktober wurde es bereits von Hunderten von Gästen aus dem gesamten Bundesgebiet besucht.