

## Lebkuchen der Saison im Schweizer Hof

Jahrhunderte lang war Lebkuchen ein Gebäck, das rund ums Jahr zu den verschiedensten Fest- und Feiertagen gebacken und verzehrt wurde. Dies hat sich schon lange geändert, heute ist es vor allem der Herbst, in dem landauf, landab die Zeit des Lebkuchen-Backens gekommen ist – nicht zuletzt mit Blick auf die Advents- und Weihnachtszeit.

Auch in Bretten, einer Stadt in der die Lebkuchen-Herstellung vor allem im 18. und frühen 19. Jahrhundert einmal eine große wirtschaftliche Bedeutung hatte, wird bis in die Gegenwart Lebkuchen gebacken. Im Begleitprogramm der Ausstellung „Lebkuchen und Zuckerhasen. Ein Brettener Wirtschaftszweig nach dem Wiederaufbau des 18. Jahrhunderts“ werden am Sonntag, dem 21. Oktober von 14 bis 17 Uhr frische Lebkuchen unterschiedlicher Zubereitungs- und Verzierungsart, die allesamt aus Brettener Backöfen stammen, präsentiert. Diese Lebkuchen des Saison 2007 / 2008 können im Rahmen der Präsentation verkostet und auch gekauft werden. Sie erinnern an die vielfältigen Traditionen und Kunstfertigkeiten eines alten Handwerkszweigs, der in der Ausstellung ausführlich dokumentiert ist.