

## Figürliches Fastnachtsgebäck früherer Zeiten

*Die dazugehörigen Teigmodel  
sind heute Sehenswürdigkeiten der Heimatmuseen*

Weitverbreitete Fastnachtsschleckerei im Unterfränkischen ist seit alters der Krapfen – der lücke vollrunde und der ausgezogene knusprige, beide aus Hefeteig zubereitet, in schwimmendem Fett herausgebacken und hernach mit Puderzucker (Staubzucker) bestäubt. Vor etwas mehr als hundert Jahren haben die Zuckerbäcker, die Nachfahren der Lebzelter, Lebküchner oder Honigkuchenbäcker, außerdem ein figürliches Gebäck in Mode gebracht, das sich seiner lustigen Bildung zufolge gut einfuhrte und bis zum ersten Weltkrieg großer Beliebtheit erfreute.

Dieses figürliche Gebäck war, wie von älteren Leuten noch erfahren werden kann, in den unterfränkischen Städten, kleinen Landstädtchen und Marktflecken







anzutreffen und wurde auch gerne von den Dorfleuten gekauft, wenn sie dorthin kamen. Unsere Bilder zeigen nicht das Backwerk selber, sondern einige im Heimatmuseum Gerolzhofen aufbewahrte Model zur Ausformung des Teiges: Holzäpfelchen, ca. 15 bis 20 cm groß, in die reihenweise neben- und übereinander außer den gezeigten noch andere Gestalten der närrischen Zeit kunstvoll als Negativformen eingeschnitzt sind. Die Teigstücke in der Flächengröße des Model und ungefähr einen halben Zentimeter dick, nahmen, in die Vertiefung eingedrückt, die Positivform an, wie sie unsere Fotos, durch besondere Ausleuchtung hervorgerufen, ersehen lassen. Noch vor dem Backen trennte man die zusammenhängenden Teigreliefs durch Messerschnitte und hatte so lauter Einzelbilder. Ausgedrückt wurde in den hölzernen Formen Honigkuchenteig (Lebkuchen- und Pfefferkuchenteig), Eier- und Wassermarzipan, für feine Gaumengelüste aber auch echte Marzipanmasse.

Seine Originalität verdankte dieses Fastnachtsgebäck vergangener Zeiten der phantasievoll gebildeten Figurenwelt. Sie war, wie naheliegend erschien, dem Brauchtum des Maskentreibens entnommen, das damals von hexischen Gestalten beiderlei Geschlechts bevölkert war, von Hanswürsten, dem Bruder Lustig, von Jägern und Wildschützen, der Hullafräa (einer Nachfahrin der Frau Holle), von Bärenreibern nebst Strohähnen usw. – oder sie spielte auf Zustände an, in die sich die Fastnächter häufig versetzt fühlten. Derber Humor

stellte den oft herbeigewünschten Geldsch... vor, leerte die Tanzerei und das üppige Schmausen doch oft die Geldbeutel bis auf den untersten Grund. An das zu jener Zeit in vielen Haushaltungen übliche Schlachtfest vor Fastnacht erinnert das Bild des Schweinemetzgers. Nie fehlte die Gestalt eines Mönchs – des Kapuziners, wie man sich allgemein ausdrückte –, dem Mahner zu Einkehr und Buße nach den leichtsinnig hingebrachten närrischen Tagen und Nächten.

Die im Gerolzhöfer Heimatmuseum aufbewahrten Model für figürliches Fastnachtsgebäck, durchwegs kunsthandwerklich schöne und heute seltene Stücke, haben gleiche oder ähnliche Entsprechungen in den anderen heimatkundlichen Sammlungen Unterfrankens. Wessen Hand sie einst schuf, ist zumeist nicht mehr feststellbar. In ganz frühen Zeiten stellten die Lebzelter ihre benötigten Model – auch die für den Reuter und die Docke als Weihnachts- und Neujahrsgebäck gebräuchlichen Ausdrucksformen – nicht selten selbst her. Man weiß, daß sich zum Beispiel Dettelbacher Lebzelter zugleich als tüchtige Modellschneider (Modelstecher) betätigten. Vielfach bezog das Zuckerbäckergewerbe seine Model jedoch auch von auswärts, aus Landschaften, in denen das Schnitzen als Heimkunst blühte.

Text und Fotos: Oswald Schäfer

Hinweise:

Verein Alt-Rothenburg Jahrbuch 1968-1970 enthält Jahresbericht 1968/69 u. 1969/70 sowie die Beiträge Harald von Sicard (Uppsala/Schweden): Hieronymus Joseph Sicard (1767-1816) und Ludwig Schnurrer: Die St. Nikolauskapelle in Rothenburg.

Hans Freiherr von und zu Aufseß und die Anfänge des Germanischen Nationalmuseums. Ausstellung des Germanischen Nationalmuseums zum 100. Todestag seines Gründers am 6. Mai 1972. 1. Juli bis 1. Oktober 1972. Nürnberg 1972. Katalog.