

Lichtenauer Zucker

Ein altes fränkisches Weihnachtsgebäck

In dem westmittelfränkischen Ort Markt Lichtenau, der etwa 10 km östlich von Ansbach gelegen ist und der im 15. Jhdt. als Trutzveste gegen die Markgrafen von Ansbach durch die Stadt Nürnberg errichtet wurde, berühmt man sich des Umstandes, dass im ausgehenden 18. Jhdt. in seinen Mauern ein originelles und wohlgeschmeckendes Weihnachtsgebäck erdacht worden sei.

Diese Leckerei ist unter der Bezeichnung „Lichtenauer Zucker“ im weiten Umkreis bekannt und beliebt. Besonders die Menschen der älteren Generationen erinnern sich gerne an seine bekanntesten und ausgeprägtesten Formen, die wunderschön verzierten Docken (d. s. Puppen oder feine Damen) und Reiter, die oft das einzige Geschenk waren, welches die Kinder von ihren Paten – dem Dud oder Dodla – zum Weihnachtsfest erhalten haben. Daneben gab es noch weitere Figuren, wie Herzen, Mond, Sterne und allerlei Tiere, die als Schmuck des Weihnachtsbaumes dienten.

Bei diesem Lichtenauer Zucker handelt es sich um ein Gebäck, das aus einem einfachen Wasser- oder Eierzuckerteig besteht, der zusätzlich mit einem Färbemittel vermischt wird, wodurch das Erzeugnis eine pfirsichsamtene oder zarte rosarote Tönung erhält. Über seine Geschichte, seinen Namen und seinen Ruf ist folgendes zu berichten:

In der „Geschichte der ehem. Herrschaft Lichtenau“ von Heinrich Holzschuher aus dem Jahr 1837 findet sich der Passus, dass ein dortiger Kaufmann „in der Weihnachtszeit ein ganz vortreffliches Zuckergebäck, welches wegen seiner Seltenheit und Wohlfeile bedeutenden Absatz in entfernte Städte und Gegenden findet“ lieferte. Ein besonderer Name für dieses Gebäck ist dieser Nachricht nicht zu entnehmen, auch keine Rezeptangaben. Forscht man nach weiteren Unterlagen über dieses Zuckergebäck, dann findet man in dem handgeschriebenen Kochbuch eines

Bäckers aus Bad Windsheim – welches etwa aus der Zeit um 1798 stammen dürfte – die Rezeptur für einen sog. „Lichtenauer Marzipan“. Dieses Backwerk hatte mit dem echten (etwa Lübecker) Marzipan nichts gemein, sondern setzte sich zusammen aus Zucker, Mehl und Eigelb; dazu wurde ein Treibmittel verwendet, das man „Salatkali“ nannte, worunter man vermutlich Pottasche verstand. Im Volksmund war dieses Erzeugnis als „ordinärer“ oder „Bauernmarzipan“ bekannt. Ein Färbemittel war diesem Teig – wie es scheint – nicht beigegeben, dagegen etwas Rosenwasser zur Geschmacksverbesserung, weshalb das Ganze auch als „Rosenmarzipan“ firmierte. Ob dieses Gebäck identisch war mit dem in der „Holzschuhschen Chronik“ erwähnten, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Es dürfte aber kein Zweifel daran bestehen, dass ein Lichtenauer Backwerk bereits zum Ende des 18. Jhdts. über seine Ortsgrenzen hinaus verbreitet und bekannt war.

Der Name „Lichtenauer Zucker“ taucht nach meinen Feststellungen erstmals in einem Rezeptbuch aus dem Jahr 1850 auf, welches aus Neuendettelsau (ca. 10 km östlich von Lichtenau) stammt.

Darin wird erwähnt, dass man dem Eierzuckerteig ein Färbemittel beigegeben hat, vermutlich um das Aussehen der Ware zu verbessern und sie für die Kundschaft begehrenswerter zu gestalten. Mündliche Berichte alteingesessener Lichtenauer erzählen, dass die Hersteller dieses Gebäcks vornehmlich Frauen aus in Lichtenau ansässigen Handwerkerfamilien waren, die sich zur gemeinsamen Arbeit zusammenfanden, um sich mit ihren Erzeugnissen ein kleines Zubrot zu verdienen. Offenbar waren sie, zusammen mit dem für den Vertrieb sorgenden Kaufmann, geschäftstüchtig genug, um stets nach neuen Formen für ihr Gebäck zu suchen. Man kann daher getrost als richtig unterstellen, dass von

Mitgliedern eines Handwerkerhauses die Anregung ausgegangen ist, dem „Lichtenauer Zucker“ sein heutiges Aussehen zu geben. Etwa Mitte des 19. Jhdts, lebte nämlich dort eine Sattler-Familie namens Fleischner (es gab szt. in Lichtenau nur einen einzigen Sattler), von der man annimmt, dass sie im Zusammenwirken mit dem örtlichen Apotheker – dessen Namen man nicht kennt – auf die Idee kam, dem einfachen und etwas blassen Eierzucker-Teig ein wenig „bolus-rot“ beizumengen. Möglicherweise war auch der Apotheker der Gedankengeber, weil er auf Grund seiner beruflichen Kenntnisse wusste, dass Bolus – das ist eine rötliche Tonerde, die in Drogerien und Apotheken als Heilmittel gegen Magen- und Darmerkrankungen angeboten wurde – dem Backwerk eine zarte, rosarote Tönung geben würde und weil ihm bekannt war, dass gesundheitliche Schäden durch dieses Mittel nicht zu befürchten waren. Auf jeden Fall erwies sich das Produkt, welches auf Grund der Gespräche zwischen dem Apotheker und der Sattler-Familie entwickelt wurde, als Volltreffer und Verkaufsschlager.

Für die Verbreitung des Gebäcks sorgten in der Folge die Lichtenauer Frauen selbst, indem sie ihre Erzeugnisse in einer Rückentrage – der sog. Kerm – in die umliegenden Städte und Dörfer brachten, um sie zu verkaufen. Auf diese Weise kamen sie bis in die Gegenden von Crailsheim und Nürnberg, wobei sie – der Erzählung nach – alle ihre Wege zu Fuß zurücklegten. Zudem wurde das Gebäck durch die Findigkeit der Herstellerinnen noch dadurch verschönert, dass man seinen Rand mit Hilfe eines sog. Marzipan-Zwickers oder Kneifers ein geripptes Aussehen gab und es nach dem Backen mit einer Zuckerglasur versah, in die man mit Hilfe eines Holzstäbchens bunte Farbtupfer aus Speisefarben einfügte. Die Farben stellte man ursprünglich aus Naturprodukten her, später verwendete man Lebensmittelfarben. Im ausgehenden 19. Jhdts. hat man den Docken zusätzlich ein aus Buntpapier ausgestanztes Mädchengesicht aufgeklebt und dem Reiter das Bild eines Soldaten, später dann einen Pelzmärtel. Herzen und Sterne wurden mit Oblatenbildchen versehen, auf denen gute

Wünsche zu lesen waren. Diese Aufklebebilder bezog man zumeist aus Neuruppin/Brandenburg, das für seine „Neuruppiner Bilderbögen“ weithin bekannt war. So entwickelte sich der ursprünglich eher glanzlose „Rosenmarzipan“ schliesslich zu einem beliebten weihnachtlichen Verkaufsschlager. Dazu hat sicher auch beigetragen, dass das ursprünglich rein religiöse Fest der Geburt Christi im 19. Jhd., immer mehr zu einem Fest der Familie und zu einem Kinderbeschenkfest wurde.

Festzuhalten ist noch, dass das Gebäck – egal ob Herzen, Sterne, Tiere, Trompeten oder Docken und Reiter – aus handgefertigten Blechformen abgeformt wurden. Über seine Hersteller ist im einzelnen nichts bekannt. Da die Formen oft sehr einfach gestaltet sind, darf man vermuten, dass sie nicht nur von speziellen Handwerkern (Spenglern o. ä.) angefertigt wurden, sondern oft auch das Geschick früherer Hobby-Bastler herausforderten.

Es wurde bereits erwähnt, dass das Lichtenauer-Gebäck vor allem in den Familienortsansässiger Handwerker hergestellt wurde. Je nachdem, welchen Beruf der Hausherr ausübte, in dessen Anwesen die Produktion erfolgte, nannte man das Erzeugnis daher zunächst „Sattlerzucker“ oder „Wagnerzucker“ oder ähnlich. An diese Bezeichnung erinnern sich heute noch die Nachkommen der Lichtenauer Sattlerfamilie. Wie es dann zu dem Namen „Lichtenauer Zucker“ kam, ist ungewiss und bleibt offen. M. E. haben entweder die Hersteller des Gebäcks ihre Ware unter diesem gemeinsamen Namen angeboten oder er hat sich in der Allgemeinheit gebildet, weil der Herkunftsname der Ware – Lichtenau – sich im Bewusstsein der Käufer nach und nach gefestigt hatte.

Zur Färbung des „Lichtenauer Zuckers“ ist noch festzuhalten, dass hierfür nicht ausschliesslich Bolus verwendet wurde, sondern auch Sandel – womit Pulver aus rotem Sandelholz gemeint ist – oder der Saft von roten Rüben oder Himbeeren, sowie die erdbeerrote Speisefarbe „cochenillerot“ d. i. die technisch verwertbare Körperflüssigkeit einer Schildlausart. Daneben hat man – besonders in den Kriegsjahren 1939/45 – dem Teig wohl

auch ein wenig Mergel aus den nahe bei Lichtenau gelegenen Lehmgruben beigegeben. Dieser Mergel ist eine dem Bolus verwandte Ton-Art und seine Verwendung daher ebenfalls völlig unbedenklich. Auch ist das Färbemittel Bolus keine Erfindung oder Entdeckung der Neuzeit; schon in einem Kochbuch von 1734 wird zur Einfärbung von Marzipan – wobei es sich vermutlich um echtes Marzipan mit Mandeln handelt – ein wenig „bolus armene“ vorgescriben. Dabei handelt es sich um eine Tonerde, die in Armenien gewonnen wird und die dem Produkt eine gelblich-rötliche Farbe gibt.

Es ist letztlich aber nicht entscheidend genau zu wissen, ob Bolus oder ein anderes Färbemittel zum Bekanntheitsgrad des Lichtenauer Zuckers beigetragen hat und seit wann dies der Fall ist. Jedenfalls haben Lichtenauer Bürger, egal ob Apotheker, Sattler oder andere Handwerkerfamilien, die Möglichkeit ergriffen und genutzt, um ein zunächst einfaches und im ganzen süddeutschen Raum bekanntes Eierzuckergebäck so ansehnlich zu gestalten, dass es als „Lichtenauer Zucker“ bald in jedem Rezeptbuch für Konditoren zu finden war, unter anderem auch in dem 1872 erstmals erschienenen „Neuen illustrierten Conditoreibuch“ von Karl Krackhardt. Sein Verfasser erlernte das Konditorhandwerk in Ansbach und hat dieses Standartwerk seines Gewerbes zusammen mit Heinrich Killinger, der ebenfalls in Ansbach eine Buchhändlerlehre absolvierte, herausgegeben. Das Werk erlangte 18 Aufla-

gen und war bis in die Vereinigten Staaten von Nordamerika gefragt. Über ein halbes Jahrhundert war es als Fachliteratur anerkannt und für das gesamte Konditorenhandwerk richtungweisend.

Über die richtige Einfärbung des Lichtenauer Zuckers ist in den letzten Jahren Unterschiedliches gesagt und geschrieben worden. Die einen erklären ein stark rosa gefärbtes Gebäck für den originalen, wahren Lichtenauer Zucker, die anderen bevorzugen eine dezentere Zugabe des Färbemittels, so dass das Gebäck eher etwas blass-rosa erscheint. M. E. ist es jedoch unerheblich, ob dem Eierzuckerteig ein Gramm oder eine Messerspitze mehr oder weniger Bolus (oder ein anderes Färbemittel) beigemischt wird; wichtig ist allein der Umstand, dass die Figuren in ihrer unnachahmlichen Art, die bis zum 2. Weltkrieg zum unverzichtbaren Angebot vieler Bäckereien und Konditoreien gehörten, weiterhin angefertigt und vertrieben werden. Erfreulicherweise haben es sich die Frauen des Lichtenauer Heimatvereins inzwischen zur Aufgabe gemacht, dieses zeitaufwendige Gebäck nicht ganz in Vergessenheit geraten zu lassen und bieten es jedes Jahr an dem am 2. Adventssonntag stattfindenden Weihnachtsmarkt allen Liebhabern zum Verkauf an. Das in der „Geschichte der Ortschaft und Festung Alt-Lichtenau“ von Dr. W. Schwemmer aus dem Jahr 1980 erwähnte orangefarbige Zuckergebäck ist daher nach wie vor lebendig und trägt dazu bei, dass alte Traditionen und Bräuche erhalten bleiben.

Otto Blank

Von Nüssen und vom Nusseknacken

Wenn wir von Nüssen sprechen, dann meinen wir in der Regel die beiden bei uns vorkommenden Arten, die botanisch gesehen verschiedenen Pflanzengattungen angehören: die Haselnuß und die Walnuß. Letztere ist zum Begriff der Nuß schlechthin geworden. Dabei kann die wildwachsende Haselnuß auf ein Alter zurückblicken, das auf unserem Kontinent bis in die Altsteinzeit reicht, wo sie

für die damaligen Menschen wegen ihrer Haltbarkeit und ihres Nährstoffgehaltes (100 Gramm Kerne enthalten wie bei der Walnuß etwa 700 Kalorien!) einen wichtigen Bestandteil des Wintervorrats ausmachte.

Die Walnuß aber, so sagt es schon ihr Name, kam als Kulturbaum zu uns: welsche Nuß = gallische Nuß (nux Gallica). Sie nahm ihren Weg aus Kleinasien über Griechenland nach