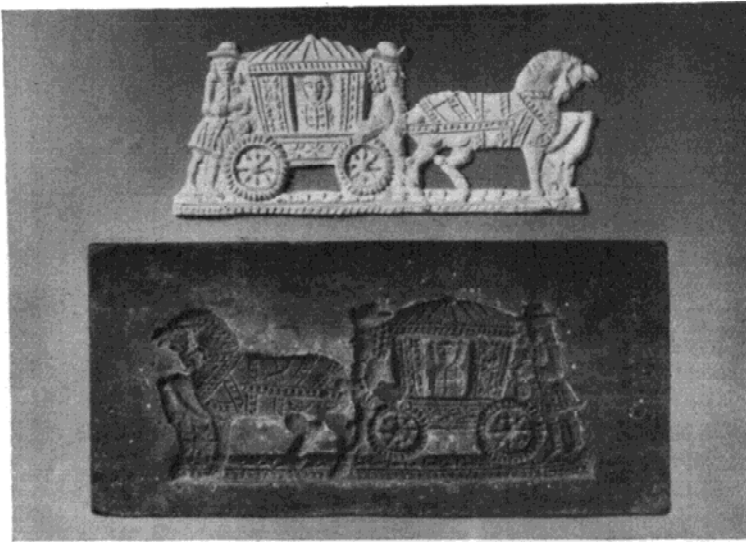


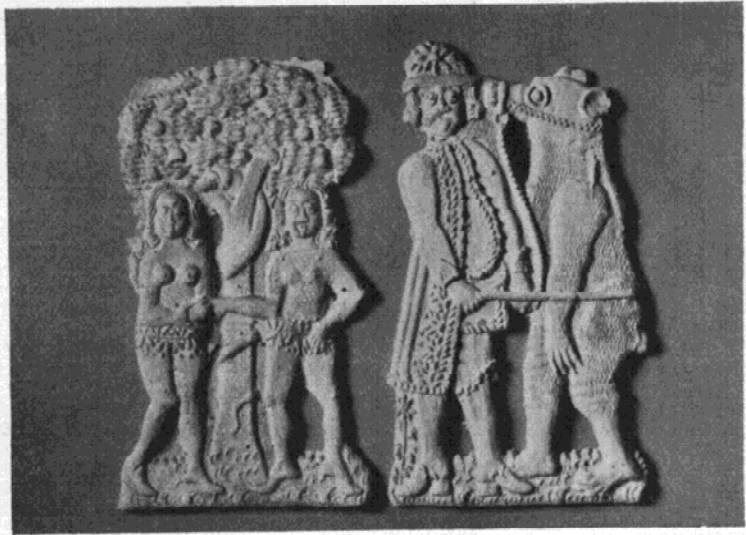


Alte Honigkuchenformen

Dr. Carl August Endler

Weihnachten, die Zeit der Pfeffernüsse und des süßen Festgebäcks, ist herangekommen. Pfeffernüsse werden wieder gebacken, und auch Honigkuchen wird in den Läden zur Schau gestellt. Meist ist es fremdes, süd-deutsches Gebäck, bei dem zwar das Backwerk von schönstem Geschmack ist, aber die äußere Form ebensovienig Ansprechendes bietet wie bei unsern Pfeffernüssen oder „Ausstechern“. Unsere Zeit ist nüchtern geworden. Das Weihnachtsgebäck braucht nur noch der Zunge etwas zu bieten, nicht mehr auch dem Auge. Früher war man darin anspruchsvoller. Da spielte auch bei uns in Norddeutschland der Honigkuchen eine andere Rolle als heute. Er war ein beliebtes Geschenk, und schon die Form mußte ansprechend sein. Reste dieser Sitte sind vielleicht noch die mehr oder weniger schönen Honigkuchenmänner und -frauen, die die Bäcker hier und da aus freier Hand herstellen. Sonst haben Marzipan- und Schokoladenfiguren, die fabrikmäßig hergestellt werden, die bodenständigen Bäckererzeugnisse verdrängt. Handwerks- und Volkskunst ist verschwunden. Wo noch Honigkuchen feil geboten werden, ist ihnen ein Bild aufgeklebt, oder es werden Formen verwandt, die zwar von

Künstlern entworfen, aber doch fabrikmäßig hergestellt sind. Was der einfache Bäcker früher an schönen Honigkuchen herstellte und wie einfach und doch künstlerisch hochstehend seine Erzeugnisse waren, zeigt eine Reihe von Honigkuchenformen aus Strelitz, die kürzlich in das Landesmuseum Neustrelitz gelangten. Leider ist nur ein Bruchteil gerettet, der größte Teil ist, da trocken und handlich, zum Feueranzünden verwandt worden. Das Alter der Formen ist mit zweihundert Jahren kaum zu hoch angegeben, da zahlreiche Figuren ausgesprochenen Rokokocharakter aufweisen. Sie sind verwandt worden zur Herstellung von Zucker-(Tragant-)guß auf Honigkuchen. Volkskundlich wertvoll ist die Darstellung von Adam und Eva, die auf den 24. Dezember, Adam und Evastag, hinweist. Die Art der Darstellung ähnelt sehr stark denen, wie wir sie häufig auf Messingtaufbecken des 17. und 18. Jahrhunderts finden. Sehr schön sind auch zwei Galakarossen, die außerordentlich fein in ihren Verzierungen gearbeitet sind. Nicht weniger beliebt müssen Reiter gewesen sein. Denn wir finden sie außerordentlich häufig dargestellt, alle in Haltung und Gesichtszügen sehr



ähnlich, aber doch im einzelnen wieder außerordentlich verschieden. Neben zwei Reitern zu Pferde — die Tiere lachen wirklich „wie 'n Honiglaufenpferd“ — in Allongeperücken und Dreispitz, die mit gezückten Schwertern einhersprengen, findet sich einer, primitiver gearbeitet, mit der Krone, den man wohl als einen der heiligen drei Könige ansprechen kann. Der letzte Reiter, auch er in Allongeperücke, sitzt auf einem Lama, das nicht nur an seinem zottigen Fell und der spitzen Schnauze, sondern auch an seinen gespaltenen Klauen als solches kenntlich ist. Als Muster hat, wenn der Reiter nicht Robinson selbst sein soll, vielleicht eine Abbildung in einem Robinsonbuch gedient. Derselben Zeit gehören auch ein Paar in Reifrock und Perücke sowie eine Dame mit Fächer an.

Von Tieren ist vor allem der Storch in zwei Auffassungen vertreten, beide Male mit Wickelkindern. Daneben findet sich der Löwe. Die Ähnlichkeit des Bildes mit der Wirklichkeit bleibt allerdings gegenüber der Darstellung des Lamas weit zurück, während Hirsch, Wolf und Fisch besser getroffen sind. Auch Hahn und Huhn fehlen nicht.

Der Bär ist zweimal vertreten und zwar beide Male als Tanzbär mit einem sehr martialisch aussehenden Führer. Als weitere Volkstypen ist noch eine Harfenjule zu erwähnen, die bei aller Einfachheit der Darstellung von außerordentlicher Lebendigkeit ist. Zwei Engel, davon einer mit Laute, schließen die Reihe der älteren Zeit.

Jüngeren Datums sind ein Schlitten und eine weibliche Figur neben einem Altar mit Flamme. Zweifellos sind die Darstellungen nicht für die Formen neu geschaffen, sondern nach Vorlagen gearbeitet, aber sie zeigen den sichern Blick des Handwerksmeisters für das für ihn Geeignete.

Eine reiche Auswahl muß so ein alter Bäckermeister an Honigkuchen seinen Kunden geboten haben, und sicher ist oft nicht nur der Kuchen, sondern auch die Form im eigenen Betrieb hergestellt worden. Manches Mal wird auch wohl der Kuchen mehr dem Auge als der Zunge geboten haben, aber die Freude an jenen früheren Honigkuchen muß nachhaltiger gewesen sein als die an unsern jetzigen, die nur zum Essen bestimmt sind.

Große Zeit ist es immer nur, wenn's beinahe schief geht, wenn man jeden Augenblick fürchten muß: Jetzt ist alles vorbei. Da zeigt sich's. Courage ist gut, aber Ausdauer ist besser. Ausdauer, das ist die Hauptsache.

Fontane, *Der Stechlin*.