

Lebkuchen – Johannes Kepler – „Lebkuchentafel“

Der Lebkuchen – die Geschichte – unser Idee - die Wirkung

Lebkuchen-Geschichte:

Alle sind sich einig, dass es den Lebkuchen oder auch Honigkuchen seit sehr sehr langer Zeit gibt. Aus Grabbeigaben weiß man, dass bereits die Ägypter den honiggesüßten Kuchen kannten. Die ersten schriftlichen Zeugnisse über den gewürzten Honigkuchen entstanden um 350 v. Christus.

Vor allem war das Backen von Lebkuchen und Gewürzkuchen eine Besonderheit der Klöster. Heilkundige Nonnen und Mönche hatten Zugang zu seltenen Gewürzen & Kräutern und setzten diese dem Lebkuchen als gesundheitsfördernde & stärkende Wirkung bei. Zum Beispiel verabreichten Klöster Jahrhunderte lang Lebkuchen bei Magenbeschwerden. So wurde Lebkuchen auch als Heilmittel bekannt.

Etwa ab dem 12. Jahrhundert übernahmen die ersten Zünfte der „**Lebzelter**“ die Herstellung des Lebkuchens.

Ideenfindung:

Vor ungefähr einem halben Jahr (Sommer 2012) haben wir, unser Konditormeister Thomas Angster und ich – Christina Moser-Wachtveitl mit der Ideenfindung zum Eferdinger Kepler-Jahr begonnen. Wir haben uns mit der damaligen Zeit, der Geschichte von Herrn Johannes Kepler und auch mit den damals vorhandenen Rohstoffen auseinandergesetzt. Schnell war uns klar, dass wir etwas mit Lebkuchen machen wollten, ein sehr typisches haltbares süßes Gebäck im 15. und 16. Jahrhundert. Da die Rudolphinischen Tafeln das letzte große Werk von Johannes Kepler waren und in Linz fertig gestellt worden sind, war es nahe liegend, dass wir eine „Lebkuchentafel“ kreieren wollten. Gemeinsam haben wir dann mit Goldschmied Mario Altendorfer eine Schablone von Johannes Kepler entworfen. Damit stand unserer „Keplertafel“ nichts mehr im Weg.

Lebkuchen und dessen Wirkung:

Wir orientieren uns bei der Lebkuchenherstellung an traditionellen Methoden und verwenden daher unseren selbst angesetzten Honigteig.

Im späten Sommer beginnen wir mit der Zubereitung unseres Honigteiges. Dieser rastet und reift dann bis November. Der Honigteig ist der Garant für guten Geschmack. Mit besten Zutaten, Honig vom Imker und durch feine Gewürze wird der Honigteig verfeinert und mit Hilfe von Pottasche und Hirschhornsalz zu Lebkuchen gebacken. Der Lebkuchen kommt gänzlich ohne Fett aus.

Unseren Lebkuchen verfeinern wir dann mit fein vermahlenem Zimt, Vanille, Nelken, Piment, Muskat, Sternanis, Kardamom, Ingwer und Koriander. Denn wir sind der Meinung, dass die Gewürze die Vitamine der süßen Küche sind. Sie schmecken und riechen hervorragend, stärken das Immunsystem, haben stimmungsaufhellende Wirkung und zeigen dadurch ihre positive Wirkung für Körper und Geist.