

Ein kulinarisches Kulturerbe

Die über 900-jährige Geschichte rund um den Pfefferkuchen in Schlesien und Europa

GERHARD SCHILLER, SELTERS (WESTERWALD)/OPPELN

Ohne den durch das Haus ziehenden Duft von Pfefferkuchen sind Advents- und Weihnachtsfest in Deutschland nach wie vor kaum vorstellbar. Fast jede Familie besitzt ihr von der Großmutter oder Urgroßmutter handgeschriebenes Rezept für Pfefferkuchen, Lebkuchen oder Lebzelten, so, wie sie je nach Region genannt wurden. Und wohl kaum einer, der nicht mit dem Backen und späteren Genuss von Pfefferkuchen ganz besonders angenehme und tiefgehende Kindheitserinnerungen verbindet. Gerade Schlesien und der ehemalige deutsche Sprachraum im östlichen Mitteleuropa besaßen uralte Traditionen der Pfefferkuchenherstellung, die bis ins Mittelalter zurückreichen. Die Vielfalt der schlesischen Pfefferkuchenspezialitäten war bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts geradezu einzigartig! Man denke nur an Neisser Konfekt, Liegnitzer Bomben, sogenannte Floastersteine, Fischkuchen, Mehlweißen, Nonneferzel, Pimperrissel, Bauerbissen, Pfeffermändel, Pfeffernüsse, Schweidnitzer Bolkobissen und dergleichen.

Beinahe jede größere Stadt in Nieder- oder Oberschlesien hatte ihre ganz besondere und einzigartige Spezialität. Mit Stolz vertrieben die städtischen Pfefferkuchler, besonders in der Hochsaison auf den „Kindelmärkten“ ihrer Heimat, die Erzeugnisse ihrer Backstuben. Diese Weihnachtsmärkte gaben und geben auch noch heute der Adventszeit mit ihrem einzigartigen Duft aus Baumharz, Bratwürsten, Glühwein, Gewürzen und natürlich Pfefferkuchen ihre unnachahmliche Atmosphäre. Allen, die diesen Duft einmal erschnuppert und verinnerlicht haben, ist er unvergesslich in Erinnerung geblieben. Aber, was wissen wir eigentlich von der jahrhundertealten Tradition des Pfefferkuchens, dieser schon im Mittelalter beliebtesten Süßigkeit Mitteleuropas? Nicht nur zur Weihnachtszeit waren die Pfefferkuchen heiß begehrt. Auch in Schlesien wurden sie zu allen festlichen Anlässen verschenkt und verspeist – sei es auf Hochzeiten, Taufen, am Gründonnerstag, auf Kirchweihen, bei Königsschießen (Schützenfesten), auf großen Jahrmärkten oder in der Fastenzeit als Fastenspeise.

In mittelalterlichen lateinischen Texten erscheint der Pfefferkuchen oft als „libum“. Dieses Wort bedeutete in der Antike so viel wie Kuchen, Fladen oder Opferkuchen. Das lateinische libum weist dieselben indoeuropäischen Sprachwurzeln wie das deutsche „Laib“ und das polnische „chleb“ (dt. Brot) auf.¹ So glich auch der mittelalterliche Pfefferkuchen tatsächlich nach dem Backen meist einem harten, mit Honig gesüßten, flachen brotähnlichen Gebäck, das nicht selten beachtliche Ausmaße besaß. 1242 hatte die Äbtissin oder Priorin des Benediktinerinnenklosters Oudwijk (bei Utrecht) einen großen Pfefferkuchen, „torta panis piperata ac mellita“ für das Kloster Foswerd in Friesland anfertigen lassen. Anlässlich eines unerwarteten Bischofsbesuchs verzehrte dann jedoch eine größere klösterliche Tischgemeinschaft in Utrecht diesen „Brotkuchen mit Honig und Pfeffer“ zur Nachspeise.² Solche würzigen Brotkuchen blieben lange halt- und genießbar und konnten zudem bei jedem Witterungsverhältnis mühelos über große Distanzen transportiert werden. Auch nach Jahren konnten sie aber wieder Feuchtigkeit auf- und somit und eine weiche Konsistenz annehmen. So dienten Pfefferkuchen sogar als Proviant auf Kriegszügen.³ Nach Sprengel (1774) beruhte der Unterschied der verschiedenen Pfefferkuchensorten jeweils auf „der Proportion des Honigs und der Gewürze.“ Neben dem Honig war der in Zuckersiedereien hergestellte braune Sirup seit der zweiten Hälfte des 18. Jhs. ein wesentlicher Bestandteil des Pfefferkuchens, während er im Mittelalter allein mit Honig hergestellt wurde. Die Gewöhnlichen wurden dabei aus Roggenmehl hergestellt.⁴

Zunächst soll nun einmal die Geschichte rund um die drei klassischen Zutaten für die historischen Pfefferkuchen betrachtet werden: Roggenmehl, Honig und morgenländische Gewürze.

1. Vom Korn auf dem Feld zum Mehl in der Backstube

Die in der „Ökonomischen Enzyklopädie“ von Krünitz 1808 aufgeführten schlesischen Pfefferkuchensorten wurden fast ausschließlich aus Roggenmehlteig gebacken. Es heißt dort: „Denn je mehr Honig und Gewürze zu dem Teig einer Pfefferkuchenart genommen wird, desto besser sind sie. Dis gilt von allen Pfefferkuchen, die aus Rockenmehl gebacken werden, Und diese sind die gewöhnlichsten. Denn blos der Nürnberger Pfefferkuchen wird aus Weizenmehl gebacken, und sondert sich hiedurch von den übrigen Arten ab.“⁵ Selbst „Le dictionnaire de l'Académie françoise“ von 1694 definiert die Lebkuchenrezeptur an erster Stelle über die Verwendung von Roggenmehl. Hier heißt es, der „pain d'espice“ (Pfefferkuchen) sei eine Art Kuchen aus Roggenmehl, Honig, Zuckerschäum

1) U. a. Jacob und Wilhelm GRIMM leiteten die erste Silbe des deutschen Worts Lebkuchen etymologisch vom lateinischen libum ab: Lebkuchen, Deutsches Wörterbuch, Bd. 12, 1855, Sp. 467. 2) L. WEILAND (Hg.), Vitae Abbatum Orti Sancte Marie, in: Monumenta Germaniae Historica SS 23 (1874), S. 575–608, hier: S. 591. 3) Der Backmeister des Deutschen Ordens buk 1399 auf der Marienburg Pfefferkuchen als Proviant für den Kriegszug gegen die Samaiten: Arthur SEMRAU, Die Thorner Pfefferkuchler, in: Mitteilungen des Copernicus-Vereins 46 (1938), S. 117–136, hier: S. 118. 4) Peter Nathaniel SPRENGEL, P. N. Sprengels Handwerke und Künste in Tabellen. Mit Kupfern, Beschluß des Pflanzenreichs, fortgesetzt von O. L. Hartwig, 12. Sammlung, Berlin 1774, S. 211–222, hier: S. 211–213. Vgl. weiterhin Pfefferkuchler, Oeconomische Encyclopädie, Bd. 109, 1808, S. 563–568. 5) Pfefferkuchler, Oeconomische Encyclopädie, Bd. 109, 1808, S. 563.

und Gewürzen.⁶ Dies ist umso bemerkenswerter, als im Mittelalter in Frankreich und England Weizen – und nicht Roggen – die weitverbreitetste Brotgetreidesorte war.⁷ Besonders in einem Rezept für ein Festtagsgebäck ist die Verwendung von Roggenmehl daher höchst ungewöhnlich. So liegt es nahe zu vermuten, dass mit den aus Roggenmehl gebackenen Pfefferkuchen eine fremde Spezialität Eingang in die französischen und englischen Backstuben gefunden hat.

Weizen- und Roggenmehl unterscheiden sich in ihrer Zusammensetzung vor allem dadurch, dass Roggenmehl einen wesentlich größeren Anteil von Enzymen enthält. Zudem ist die enzymatische Wandelbarkeit des Roggenmehls – besonders der Roggenstärke – sehr groß.⁸ Bei der traditionellen Herstellung des Pfefferkuchenteigs, der oftmals mehrere Monate reifen und fermentieren musste, machte man sich diese Eigenschaft zu Nutze. Die ausgebackenen Pfefferkuchen wurde so lange Zeit haltbar und transportfähig.

Roggen wurde in Europa zwar bereits schon in der Bronzezeit (1800 bis 1500 v. Chr.), so etwa bei Olmütz, nachgewiesen.⁹ Er gehörte jedoch nicht zu den klassischen Getreidesorten der Antike.¹⁰ Den Römern war Roggen zwar bekannt, doch bezeichnete Plinius der Ältere ihn in seiner um 79 n. Chr. verfassten „Naturalis historia“ als ein sehr „minderwertiges Nahrungsmittel.“ Er sei „nur nützlich, um eine Hungersnot zu verhüten“, und werde mit Weizen vermischt, „um seinen bitteren Geschmack zu lindern, doch bleibe es sogar dann noch höchst unbedenklich für den Magen.“¹¹ Auch das Honiggebäck aus antiker Tradition wurde in aller Regel aus Weizenmehl gebacken.¹²

6) Gesamtzitat: „Pain d’espice, Certain pain qui est fait avec de la farine de segle, & de l’escume de sucre, du miel, de l’espice, &c. Pain d’espice de Rheims“ (Pain, Le dictionnaire de l’Académie françoise, dédié au Roy, Bd. 2, 1694, S: 168–170, hier: S. 168.) 7) Vgl. Werner RÖSENER, Bauern im Mittelalter, München 1991, S. 108; Jan A. VAN HOUTTE, Europäische Wirtschafts- und Sozialgeschichte im Mittelalter, in: Handbuch der europäischen Wirtschaftsgeschichte und Sozialgeschichte, Bd. 2, Stuttgart 1980, S. 33. 8) Claus SCHÜNEMANN und Günter TREU, Technologie der Backwarenherstellung. Fachkundliches Lehrbuch für Bäcker und Bäckerinnen, Alfeld 102009, S. 118. 9) Daniel ZOHARY/Maria HOPE, Domestication of plants in the Old World, Oxford 32000, S. 75. 10) „Roggen und Hafer gehören nicht zu den ‚founder crops‘ der Alten Welt ...“: Michael MITTERAUER, Warum Europa? Mittelalterliche Grundlagen eines Sonderwegs, München 42004, S. 19; Werner TIETZ, Gerstenbrei als Ehrenstrafe? Eine Fallstudie zum Zeichencharakter von Nahrung in der antiken Welt, in: Ulrike EGELHAAF-GAISER/Dennis PAUSCH/Meike RÜHL (Hg.), Kultur der Antike. Transdisziplinäres Arbeiten in den Altertumswissenschaften, Berlin 2011, S. 393–412, hier: S. 403. 11) Naturalis Historia, Buch XVIII, 141, XL: „Secale Tauri sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda, sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum. admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratisimum ventri est. nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro laetamine est“ [Übersetzung durch den Verfasser] (nach der Ausgabe von PLINY, Natural History in Ten Volumes, With an English Translation by H. RACKHAM, London 1938, S. 278 f). 12) Im Kommentar des Maurus Servius Honoratius, der Ende des 4. Jhs. lebte, zu Vergils Aeneis (VII, 109) heißt es :„... liba autem sunt placentae de farre, melle et olio, sacris aptae [... liba aber sind für Opfer geeignete Kuchen aus Dinkel, Honig und Öl]“ (nach Georg THILO/Hermann HAGEN (Hg.), Servii Grammatici qui fervntvr in Vergilii carmina commentarii, 2 Bde., Leipzig 1884, hier: Bd. 2: Aeneidos librorvm VI–XII commentarii, 1883, S. 133). Zu den liba, die man in Rom zum Fest der Liberalien verzehrte: „Die sog. liba, aus Weizenmehl, Milch und Eiern gebackene, mit Honig beträufelte Fladen, die zu Opfern dargebracht oder auch als Leckerbissen gegessen wurden.“: Yvonne PAULY (Hg.), Schriften zur Mythologie und Altertumskunde. Anthusa oder Roms Alterthümer, in: Anneliese KLINGENBERG u. a. (Hg.), Karl Philipp Moritz. Sämtliche Werke, Bd. 4, Teil 1, Tübingen 2005, S. 509 [Anm. zum Quelltext Moritz, ebd., S. 56, Zeile 7].

Diese „liba“ zeichneten sich daher wohl im Gegensatz zu den würzigen Pfefferkuchen eher durch einen milden, dafür aber sehr süßen Geschmack aus. Man denke nur an die heute noch im Mittelmeerraum und im Orient allerorten erhältlichen Süßwaren.

Erst in den germanischen Stammesgebieten nördlich des Limes wurde der Roggenanbau allmählich verstärkt und erlebte etwa seit dem Ende des 5. Jahrhunderts einen deutlichen Aufschwung.¹³ Nach der Völkerwanderung intensivierten die in das Mitteleuropa östlich von Elbe und Saale zugewanderten Slawen den Roggenanbau etwa seit Beginn des 6. Jahrhunderts – so auch in Schlesien.¹⁴ Roggen hat gegenüber anderen Getreidesorten den Vorteil, dass er gegen Winterkälte, Feuchtigkeit und Dürre viel widerstandsfähiger ist als Weizen. Zudem lässt sich Roggen auf sandigen und weniger fruchtbaren Böden anbauen.¹⁵ Seine schließlich dominierende Rolle im Getreideanbau lässt sich so im Hoch- und Spätmittelalter auch zuerst im slawischem Südost- und Osteuropa feststellen.¹⁶ Vom 12. bis zum 13. Jahrhundert wurde der Roggen in Mittel- und Osteuropa dann zur meist angebauten Brotfrucht.¹⁷

Mit dem Zustrom deutscher Siedler nach Schlesien seit Ende des 12. Jahrhunderts erfolgten umfangreiche Rodungen für den Getreideanbau. Bekanntermaßen wurden viele neue Städte begründet, denen die bewährten Rechte – darunter Zunftordnungen – von im Altsiedelland gelegener Städte wie Magdeburg übertragen wurden. So blühte auch bei Müllern und Bäckern eine neue Handwerkskunst auf. Mit den Neusiedlern fand die wohl Anfang des 12. Jahrhunderts an der französischen und holländischen Nordseeküste entwickelte Bockwindmühle Eingang in Schlesien.¹⁸

2. Der Honig – von den Zeidlern im Wald

Bereits der jüdische Kaufmann Ibrâhîm ibn Ja'qub aus dem maurischen Spanien lobte auf seiner Reise durch das östliche Mitteleuropa im Jahre 965 den Honigreichtum im Lande des polnischen Herzogs „Mescheqo“ (Mieszko I.), den er als „König des Nordens“ bezeichnete und der auch über Schlesien herrschte.¹⁹ Polen und die westlich angrenzenden Teile des Reiches gehörten seit dem Mittelalter zu den berühmtesten und ergiebigsten

13) Michael MITTERAUER, *Warum Europa? Mittelalterliche Grundlagen eines Sonderwegs*, München 2004, S. 19 f. 14) Vgl. Eva MACKOWIAK, *Ackerbau prägt (Kultur-)Landschaften. Formen des (Kultur-) Landschaftswandels am Beispiel der slawischen Burg Starigard/Oldenburg*, in: Bernd HERRMANN/Urte STOBBE (Hg.), *Schauplätze und Themen der Umweltgeschichte. Umwelthistorische Miscellen aus dem Graduiertenkolleg. Werkstattbericht*, S. 157–165, hier: S. 159; Walter POHL, *Die Awaren. Ein Steppenvolk in Mitteleuropa 567–822 n. Chr.*, München 2002, S. 98; MITTERAUER (wie Anm. 13), S. 25. 15) *Rocken/Roggen*, *Oeconomische Encyclopädie*, Bd. 126, 1819, S. 6–72. 16) Sebastian BRATHER, *Archäologie der westlichen Slawen. Siedlung, Wirtschaft und Gesellschaft im früh- und hochmittelalterlichen Ostmitteleuropa*, Berlin 2008, S. 172. 17) Holger HANFF/Lothar ADAM, *2. Roggenmarkt*, in: *Roggenforum e. V. (Hg.), Roggen, Anbau und Vermarktung*, Hannover/Bergen 2006, S. 8. Im nördlichen Europa wurde Roggen erst seit dem Hochmittelalter in bedeutenderer Weise angebaut: Emilie GAUTHIER, *Forêts et agriculteurs du Jura. Les quatre derniers millénaires [Wälder und Landbesteller des Jura. Die letzten vier Jahrtausende]*, Besançon 2004, S. 163. 18) Vgl. Johannes MAGER, Günter MEISSNER/Wolfgang ORF, *Die Kulturgeschichte der Mühlen*, Tübingen 1989, S. 86. 19) Georg JACOB (Übersetzer), *Arabische Berichte von Gesandten an germanische Fürstenhöfe aus dem 9. und 10. Jahrhundert*, in: V. VON GERAMB und L. MACKENSEN (Hg.), *Quellen zur deutschen Volkskunde*, 1. Heft, Berlin/Leipzig 1927, S. 11, 13.

Honiggründen Europas. So ist es nicht verwunderlich, dass gerade das östliche Mitteleuropa für seine hervorragenden Pfefferkuchen besonders früh und häufig erwähnt wurde.²⁰

Die Zeidlerei — heute würde man Waldbienennutzung sagen — hatte in den slawischen Ländern östlich von Saale und Elbe schon vor der deutschen Ostsiedlung eine hohe wirtschaftliche Bedeutung. Die Preseka, die großen Grenzwaldungen, die das altslawische Schlesien vor Einfällen aus den nachbarlichen Territorien schützten, boten geradezu paradiesische Bedingungen für Waldbienennester, auf Altpolnisch „świepoty“ genannt. Schlesien besaß eine uralte Tradition des Zeidlerhandwerks. Auf der Paschekainsel in Oppeln wurde beispielsweise ein eisernes Hohleisen („piesznia“) zum Aushöhlen von Beuten gefunden, dass in die Zeit vom 10. bis zum 13. Jahrhundert einzuordnen ist.²¹ In Urkunden des Klosters Trebnitz werden Zeidler als „mellifices“ oder „apifices“ bereits Anfang des 13. Jahrhunderts erwähnt.²² Krünitz berichtet in seiner Ökonomischen Enzyklopädie noch 1774, dass die Zeidlerei vom östlichen Deutschland über Polen bis in die baltischen Länder wie eh und je ausgeübt werde.²³

Gerade Schlesien und die Oberlausitz brachten nicht zufällig berühmte Bienenforscher hervor. Ein bedeutender Bienenvater (Imker) und -forscher war der aus dem oberlausitzischen Kleinbautzen (Budyšinkin) stammende Pfarrer Adam Gottlob Schirach (1724–1773). Auf Sorbisch nannte er sich Hadam Bohuchwał Šěrach. Er ließ auch zahlreiche Werke in wendischer Sprache verlegen. Erst posthum wurde sein umfassendes Werk über die Zeidlerei 1774 in Breslau herausgegeben. Schirach schrieb darin, „dass ihn die Erfahrung gelehrt habe, dass die Bienen in Wäldern meistens mehr Honig, und nach Beschaffenheit dessen, auch mehr Wachs, bringen, als die zahmen oder Gartenbienen.“ Im Wald, so Schirach, müsse die Biene „nur ihr Haus verlassen, so findet sie ihren gedeckten vollen Tisch.“²⁴

Wo man den Waldboden mit „roten Preiselbeer- und schwarze Heidelbeerkräutern“ neben Heidekraut bewachsen finde, könne man eine „sichere Rechnung auf eine gedeihliche Bienenzucht“ machen, so Krünitz. Zur Behausung der Bienenvölker höhlichten die Zeidler im Herbst oder Vorfrühling in geeigneten Stämmen in etwa vier Metern Höhe gut 40 cm tiefe, rechteckige Öffnungen aus. Der Zugang zu den Beuten (künstliche Bienenstöcke) erfolgte in der Regel mit Hilfe von langen leichten Leitern oder auch Seilwinden. In der Höhlung wurde ein Querbrett zur Aufnahme des „Gewirkes mit Honig“,

20) Hanna KRONBERGER-FRENTZEN, Die alte Kunst der süßen Sachen. Backformen und Waffeleisen vergangener Jahrhunderte, Hamburg 1959, S. 44. 21) Ludwik DUBIEL, Bartnictwo i pszczelarstwo na Górnym Śląsku od XVIII do XX wieku [Zeidlerei und Imkerei in Oberschlesien vom 18. bis zum 20. Jahrhundert], Gliwice 2003, S. 19; vgl. auch z. B. BODENHEIMER: „Wir haben bereits erwähnt, daß die Zeidlerei eine typisch slawische Erscheinung ist.“ Zu den umfangreichsten bekannten Zeidelgütern gehörten die bei Muskau und Hoyerswerda: Friedrich Simon BODENHEIMER, Materialien zur Geschichte der Entomologie bis Linné, Bd. 1, Berlin 1928, S. 196. 22) Gustav Adolf TZSCHOPPE/Gustav Adolf STENZEL (Hg.), Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung Deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und der Ober-Lausitz, Hamburg 1832, S. 62. 23) Biene, Oeconomische Encyclopädie, Bd. 4, 1774, S. 417–448, hier: S. 418f.; vgl. auch allgemein zur Bienenhaltung: Johann COLER, Oeconomia Ruralis et Domestica, Bd. 1, Buch 13, Mainz 1645, S. 557–567. 24) Zitate aus: Adam Gottlob SCHIRACH, Adam Gottlob Schirachs [...] Wald-bienenzucht [...], Breslau 1774, S. 15, 34; vgl. weiterhin Georg MÜLLER, Schirach, Adam Gottlob, in: Allgemeine Deutsche Biographie 31 (1890), S. 307.

den Bienenwaben, angebracht. Vom Stamm her bohrte man das Einflugsloch. Wenn in der Schwarmzeit von Mai bis in den Juli ein Bienenvolk eingesetzt worden war, verschloss man die Öffnung wieder mit dem rechteckigen „Beutenbrett“. So war der Honig vor schwarzen Roßameisen, Spechten, Mardern, Bären und anderen „Honigdieben“ einigermaßen sicher.²⁵ Meist im nächsten Frühjahr, aus religiösen Gründen häufig am Gründonnerstag, wurde der Honig dann gezeidelt, also geerntet.²⁶

Jeder Zeidler versah die ausgehöhlten Bäume mit seinen Beuten mit so genannten Zeidelzeichen, um sie vor dem Zugriff seiner Genossen oder Fremder zu schützen. Die Nutzungsrechte für die Beuten und die dafür fälligen Abgaben waren bis ins Detail rechtlich festgeschrieben. In Gleiwitz wurde in der Volkstradition für Honigdiebstahl sogar die Todesstrafe überliefert.²⁷ In einer kurbrandenburgischen Zeidlerordnung hieß es, man solle einen ertappten Honigdieb an einen Ofen binden und dann kräftig einheizen.²⁸ In der Burggrafschaft Nürnberg sollten Ende des 14. Jahrhundert Honigdiebe wie Einbrecher in eine Kirche gestraft werden.²⁹ Solcherlei schwere Strafen waren jedoch eher als Abschreckung als zur wirklichen Anwendung gedacht. Die in den meisten Statuten schon im Mittelalter belegten Geldstrafen für solche Delikte werden die Regel gewesen sein.³⁰

Aus den im Wald in die Bäume gehöhlten Beuten entstanden mit der Zeit die transportablen Klotzbeuten, indem man die Beuten in abgestorbenen Bäumen lebender Bienenvölker aus dem Stamm heraus sägte, um sie an andere Orte verbringen zu können. Schon um das Jahr 3400 v. Chr. sind sie für die Jungsteinzeit in der Schweiz archäologisch bezeugt.³¹ Später wurden aus Baumstämmen eigens kunstvoll geschnitzten figurale Klotzbeuten hergestellt. Die schlesische Volkskunst weist eine überaus große Vielfalt solcher Klotzbeuten auf.³²

Die Zeidler waren in so genannten Zeidler-Gesellschaften organisiert. Oft folgte der Sohn auf den Vater und übernahm dessen gut gehütete Berufsgeheimnisse. Die Zeidler-Gesellschaft der oberlausitzischen Herrschaft Muskau bestand um 1774 aus 170 Mitgliedern, die in den umliegenden Wäldern 7000 Beuten unterhielten. Sie waren in zwei sogenannte Rotten geteilt, denen jeweils ein Ältester als Zeidelrichter vorstand.³³ Bereits 1558 bestätigte Wilhelm III. von Schönburg-Hoyerswerda († 1567) den Zeidlern von Hoyerswerda ihre Ordnung, die vermutlich bereits im Mittelalter entstanden war. Schirach vermerkte vor 1774, dass diese beiden Zeidlergesellschaften wohl die letzten bestehenden Deutschlands seien.³⁴

Der einer oberschlesischen Bauernfamilie entstammende Johann Dzierzon (pl. Jan Dzierżon) (* 1811, Lowkowitz; † 1906, ebd.) war ein Priester, der durch sein Wirken als Bienenforscher internationalen Ruhm erlangte. 1835 entdeckte er als erster die Jung-

25) Biene, *Oeconomische Encyclopädie*, Bd. 4, 1774, S. 417–448, hier: S. 442–444. 26) Walther STELLER, *Schlesische Volksbräuche. Ostern*, in: Karl HAUSDORFF (Hg.), *Unser Schlesien*, Stuttgart 1954, S. 128; Biene, *Oeconomische Encyclopädie*, Bd. 4, 1774, S. 417–448, hier: S. 438. 27) DUBIEL (wie Anm. 21), S. 55. 28) SCHIRACH (wie Anm. 24), S. 191. 29) SCHIRACH (wie Anm. 24), S. 206. 30) DUBIEL (wie Anm. 21), S. 55. 31) Annik DE CAPITANI, Sabine DESCHLER-ERB, Urs LEUZINGER u. a., *Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon Bleiche 3. Funde*, Frauenfeld 2002, S. 112–113. 32) Schöne Exemplare z. B. im Muzeum Etnograficzne in Wrocław [Etnographisches Museum in Breslau] und im Muzeum im. Jana Dzierżona in Kluczbork [Johann-Dzierzon-Museum in Kreuzburg]. 33) SCHIRACH (wie Anm. 28), S. 167–174. 34) SCHIRACH (wie Anm. 28), S. 168, 174–176.

fernzeugung genannte, eingeschlechtliche Fortpflanzung (Parthenogenese), der Bienen, nämlich, dass die Königin unbefruchtete Eier legt, aus denen die männlichen Tiere, die Drohnen, schlüpfen.³⁵ Bald wurde Dzierzon als „schlesischer Bienenvater“ bekannt und verehrt. Er gilt als der erste Imker, der in seine in Kästen gezüchteten Bienenstöcke an Leisten befestigte bewegliche Waben einbaute (so genannter Mobilbau). Dies ermöglichte eine Honigernte ohne, wie bei der Korbimkerei, den Stock zu zerstören und führte überdies zu höheren Erträgen. Außerdem wurde ein unmittelbarer Einblick in das innere Leben des Bienenstocks möglich. Dzierzons Erfindung gilt als eine der bedeutendsten der Imkereigeschichte. Sie setzte sich in den folgenden Jahrzehnten weltweit durch und verdrängte jahrhundertalte Zuchtformen wie die uralte Zeidlerei oder die Zucht in Körben und Stöcken.³⁶

3. Weltweiter Gewürzhandel – Aus Fernost auf schlesische Marktplätze

Roggenmehl und Honig waren in Schlesien wie gezeigt seit dem Mittelalter reichlich vorhanden. Wie aber fanden kostbare, seinerzeit Spezereien genannte Gewürze aus Fernost wie Pfeffer, Ingwer, Zucker, Safran und Muskat, die in Breslau bereits Anfang des 14. Jahrhunderts bezeugt sind, ihren Weg in schlesische Backstuben?³⁷ Die wichtige Ost-West-Landroute führte vom Schwarzen Meer entlang des Dnjeprs nach Kiew, und von dort, als später Via Regia genannte Magistrale, weiter nach Lemberg, Krakau und Breslau. Von dort ging es im 10. Jh. vor allem in Richtung Prag, der Drehscheibe des damaligen Osthandels. Der jüdische-maurische Kaufmann Ibrâhîm ibn Ja'qub erwähnte um 965 den regen Handelsverkehr zwischen Prag und Krakau und von dort weiter nach Russland.³⁸ Westwärts von Prag führte der gewöhnliche Weg in Richtung Regensburg, das nach dem Sieg Ottos I. gegen die Ungarn auf dem Lechfeld 955 als erste der oberdeutschen Städte allmählich einen stärkeren Osthandel aufgenommen hatte, der sich bald schwunghaft entwickelte.³⁹ Es ist bezeugt, dass Gewürznelken, mittelhochdeutsch negelin genannt, schon im 12. Jahrhundert von den Schwarzmeerbäfen aus entlang der Donau nach Regensburg, das auch in Kiew Handelsposten unterhielt, gebracht wurden.⁴⁰ Spätestens seit dem 13. Jahrhundert folgte der Haupthandelsverkehr dann aber dem Westzug der Hohen Straße, wie die Via Regia auch genannt wurde, von Breslau weiter nach Leipzig, Frankfurt und Köln in die Niederlande.⁴¹

35) Martin MÜLLEROTT, Dzierzon, Johannes, in: Neue Deutsche Biographie 4 (1959), S. 214 f. 36) 1905 verwendeten bereits über 50 % der Imker den neuen „Mobilbau“: Georg Ferdinand GERSTUNG (Hg.), Die Deutsche Bienenzucht in Theorie und Praxis 13 (1905), S. 168. 37) Friedrich Albert Zimmermann, Beschreibung der Stadt Breslau im Herzogthum Schlesien, Brieg 1794, S. 318 f. 38) JACOB (wie Anm. 19), S. 12. 39) Charlotte WARNKE, Die Anfänge des Fernhandels in Polen, in: Hellmuth WEISS (Hg.), Marburger Ostforschungen 22 (1964), S. 113 f.; Guido HABLE, Regensburg und der Osten, in: Adressbuch der Stadt Regensburg 52 (1970), S. 9–16. 40) Karl Dietrich HÜLLMANN, Städtewesen des Mittelalters, Teil 1, Bonn 1826, S. 335, 344 f., 383 f.; vgl. weiterhin Heinrich WANDERWITZ, Regensburg, ein früh- und hochmittelalterliches Handelszentrum, in: Edith FEISTNER (Hg.), Das mittelalterliche Regensburg im Zentrum Europas, Regensburg 2006, S. 50. 41) Josef ENGEL (Red.), Großer Historischer Weltatlas, Zweiter Teil (Mittelalter), München ²1979, S. 36, 49, 57.

Auch Breslauer Kaufleute partizipierten an diesen Handelsströmen. Bereits Anfang des 13. Jahrhunderts unterhielten sie eine Warenniederlage in Nowgorod, das über Kiew mit dem Fernosthandel verbunden war.⁴² Schon 1245–1247 sind sie auch in Kiew und sogar in der „Tatarei“ (Mongolenreich) bezeugt, wo sie mit Bucharen, einem Volk aus Turkestan, handelten.⁴³ Das sich durch die deutsche Ostsiedlung vor allem im 13. Jahrhundert dynamisch entwickelnde Städtewesen Schlesiens trug erheblich zur Beförderung dieses Ost-West-Handels bei.⁴⁴

Gewürznelken wurden früher hauptsächlich auf den Molukken, den Gewürzinseln, angebaut.⁴⁵ Wie war es möglich, ohne Flugzeug, Automobile und moderne Frachtschiffe die Entfernung zu der mehr als 10 000 Kilometer entfernten indonesischen Inselgruppe zu überwinden und dabei noch für alle an dieser unglaublich langen Handelskette Beteiligten Gewinn abzuwerfen? Natürlich zunächst einmal über einen hohen Endpreis. Nur Adel, kirchliche Prälaten und reiche Patrizier konnten sich im Mittelalter die ungeheuer kostbaren Gewürze aus Fernost leisten. Diese besaßen jedoch andererseits die ungemein vorteilhafte Eigenschaft, dass sie ein sehr leichtes wie zugleich auch sehr wertvolles Handelsgut waren. Ihr Transport versprach daher nicht nur auf dem Seeweg, sondern auch im Kleinhandel über dem euroasiatischen Landweg ein erfolgsversprechendes Geschäft.

Von den Schwarzmeerhäfen aus war die Seidenstraße mit so sagemwobenen Städten wie Taschkent, Samarkand oder Buchara eine Alternative zum Seeweg in den Mittleren Osten und von dort weiter nach Indien, China oder Südostasien. Zumal entlang der südlichen Route bis Ende des Mittelalters die Araber als Zwischenglied zwischen Indien und Europa die Hauptströme des lukrativen Gewürzhandels, der schon zu Zeiten des (West-)Römischen Kaiserreichs florierte, kontrollierten.⁴⁶ Dies änderte sich erst, als der Seeweg um das Kap der Guten Hoffnung, die sogenannte Gewürzroute von den Europäern ab etwa 1500 auf voller Länge befahren wurde.⁴⁷

Auf dem nördlichen Landweg über die Seidenstraße und die Steppen Osteuropas vermittelten neben anderen Völkern besonders die Chasaren (8.–10. Jahrhundert) mit Hilfe der jüdischen Händlergilde der Radhaniten, die Kiewer Rus (11./12. Jahrhundert) und die Mongolen (13./14. Jahrhundert) den europäischen Handel mit Fernost.⁴⁸ So ist es auch nicht verwunderlich, dass Archäologen auf dem Gebiet des heutigen Polens eine Vielzahl

42) Carl Christoph NENCKE, Ein Wegweiser für Fremde und Einheimische. Mit einem neu aufgenommenen Plan der Stadt und der Vestungs-Werke vor der Belagerung 1806, Breslau 1808, S. 226; ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 318. 43) Gesamtzitat: „Infra testes sunt mercatores wratislarve qui usque in kyoniam venerunt nobiscum sciverunt quod nos manus intravimus tartarorum et multi alii mercatores tam de polonia quam de austria qui venerunt in kioniam postquam ad tartaros ieramus.“ Nach: Giorgio PULLÉ, *Historia Mongolorum. Viaggio di F. Giovanni da Pian del Carpine ai Tartari 1245–47* [Geschichte der Mongolen. Die Reise des F. Giovanni da Pian del Carpine zu den Tataren 1245–47], Firenze 1913, S. 120; vgl. dazu: HÜLLMANN (wie Anm. 40), S. 355–359, 361. 44) Winfried IRGANG/Werner BEIN/Helmut NEUBACH, *Schlesien. Geschichte, Kultur und Wirtschaft*, Köln 1995, S. 58. 45) Ermin WELZL, *Biochemie der Ernährung*, Berlin 1985, S. 264. 46) Karl CHRIST, *Die Römische Kaiserzeit. Von Augustus bis Diokletian*, München 2001, S. 85. 47) Dazu ausführlich: Fernand SALENTINY, *Die Gewürzroute. Die Entdeckung des Seewegs nach Asien, Portugals Aufstieg zur ersten europäischen See- und Handelsmacht*, Köln 1991, S. 166. 48) Zu den Radhaniten: Radanites, *Encyclopedia of World Trade. From Ancient Times to the Present*. Bd. 3, 2005, S. 764; Karl HOHEISEL, *Judentum an der Seidenstraße*, in: Wolfgang GANTKE/Karl HOHEISEL/Wassilios KLEIN (Hg.), *Religionsbegegnung und Kulturaustausch in Asien. Studien zum Gedenken an Hans-Joachim Klimkeit*, Wiesbaden 2002, S. 99–110, hier: S. 107–110; zu den

arabischer Münzen aus dem 9. und 10. Jahrhundert, die oftmals in Zentralasien geprägt wurden, fanden.⁴⁹ Einerseits konzentriert sich ihre Funddichte auf das nördliche Polen, was eine letzte Etappe ihrer langen Handelsreise über das Flusssystem von Don und Wolga zur Ostsee nahelegt. Andererseits sind aber auch in Schlesien selbst zahlreiche arabische Münzfunde zu verzeichnen.⁵⁰

Im Bild des schlesischen Städtenetzes zeichnen sich bis heute diese uralten Ost-West-Routen ab. Meist im Abstand der Tagesreise eines Kaufmannsgespanns, etwa 20 bis 30 km voneinander entfernt, entstand entlang der Handelsstraßen eine Kette von planmä-

Chasaren: Harald HAARMANN, *Lexikon der untergegangenen Sprachen*, München 2002, S. 57 f.; zu den Kiewer Rus: Lev N. GUMILĚV, *Von der Rus zu Russland. Ethnische Geschichte der Russen* spannend erzählt, Münster 2005, S. 48–51; zu den Mongolen: Ulrich MENZEL, *Imperium oder Hegemonie? Folge 2, Bd. 2: Pax Mongolica 1230–1350 und die Globalisierung vor der Globalisierung*, Braunschweig 2007, S. 116; H. GÖCKENJAN, *Mongolen, Lexikon des Mittelalters*, Bd. 6, 1999, Sp. 756–759; Ronald FINDLAY/ Kevin H. O’ROURKE, *Power and Plenty. Trade, War, and the World Economy in the Second Millennium*, Princeton 2009, S. 124. 49) „Samanidendirhems bilden bekanntlich den Hauptbestand der in Rußland, Schweden und Ostdeutschland [Grenzen von 1937, Anm. d. Autors] massenhaft auftretenden arabischen Münzen, die meist dem 10. Jahrhundert angehören.“: Jacob (wie Anm. 19), S. 89; für den Ostseeraum (und Osteuropa) gilt: „Dann im fortgeschrittenen 9. und 10. Jahrhundert dominierte eindeutig der Einfluss aus Mittelasien [...], fassbar nicht nur in der ungeheuren Menge an arabischen Dirhemfunden [...], sondern auch in vielen anderen zivilisatorischen Bereichen [...]“ und [S. 69]: „Im 10. Jahrhundert wurde der gesamte Raum östlich der Elbe, vor allem Skandinavien eng in den islamischen Wirtschaftsraum integriert [...]“: Heiko STEUER, *Die Ostsee als Kernraum des 10. Jahrhunderts und ihre Peripherien*, in: Klaus FEHN u. a. (Hg.), *Sonderdruck Siedlungsforschung. Archäologie – Geschichte – Geographie*, Bd. 22, Bonn 2004, S. 67. 50) Fund 1876 in Gnichwitz (pl. Gniechowice), vergraben nach 948: KAUFMANN, *Der Siberfund von Gnichwitz*, in: *Zeitschrift für Ethnologie* 16 (1884), S. 286–288. Fund vor dem Jahr 1876 in Cawallen bei Breslau (pl. Kowale), vergraben um 1010: *Märkisches Provinzial-Museum* (Hg.), *Hervorragende Kunst- und Alterthums-Gegenstände des Märkischen Provinzial-Museums in Berlin*, Heft 1: *Die Hacksilberfunde*, Berlin 1896, S. 8. Fund 1868 in Schimmerau (pl. Wszemirów) bei Trebnitz, vergraben um 1050: Colmar GRÜNHAGEN (Hg.), *Regesten zur schlesischen Geschichte, Theil 1: Bis zum Jahre 1250*, in: *Codex diplomaticus Silesiae* 7 (1884), S. 11. Fund 1986 in Obisch (pl. Obiszów) mit arabischen Dirhams aus dem 10. Jh.: Andrzej BARTCZAK/Henryk POKORA/Stanisław SUCHODOLSKI, *Skarb z X w. z Obiszowa w woj. Legnickim* [Ein Schatz aus dem 10. Jahrhundert aus Obisch in der Woiwodschaft Liegnitz], in: *Wiadomości Numizmatyczne* [Numismatische Nachrichten] 34 (1990), S. 9–29. Fund 1993 bei Höhendorf bei Ottmachau mit arabischen Dirhams aus dem 10. Jahrhundert, vergraben nach 983: Mariusz KRAWCZYK/Klemens MACEWICZ, *Wczesnośredniowieczny skarb monet z Lasowic, województwo opolskie* [Frühmittelalterlicher Münzschatz aus Laßwitz, Woiw. Oppeln], in: Eugeniusz TOMCZAK (Hg.), *Badania Archeologiczne na Górnym Śląsku i Ziemiach Pogranicznych w 1993 roku* [Archäologische Forschungen in Oberschlesien und im Grenzlandgebiet im Jahre 1993], Katowice 1997, S. 81–85; Andrzej BARTCZAK/Barbara BUTENT-STEFANIAK, *Skarb monet z X wieku z miejscowości Lasowice, woj. Opolskie* [Ein Schatz aus dem 10. Jahrhundert aus Laßwitz, Woiwodschaft Oppeln], in: Stanisław SUCHODOLSKI (Red.), *Wiadomości Numizmatyczne* [Numismatische Nachrichten] 41 (1997), S. 29–69; Barbara BUTENT-STEFANIAK/Dorota MALARCZYK, *Obieg pieniężny na Śląsku we wczesnym średniowieczu (od X do połowy XII wieku)* [Münzumlauf in Schlesien im Frühmittelalter (vom 10. bis zur Mitte des 12. Jhs.)], Wrocław 2009, S. 23–29; Instytut Archeologii i Etnografii Polskiej Akademii Nauk (Hg.), *Informator Archeologiczny* [Archäologischer Wegweiser]. *Badania. Rok 1993* [Forschungen. 1993], Warszawa 1998, S. 76; Sebastian BRATHER, *Frühmittelalterliche Dirham-Schatzfunde in Europa. Probleme ihrer wirtschaftsgeschichtlichen Interpretation aus archäologischer Perspektive*, in: *Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters* 23/24 (1995/96), S. 73–153.

ßig angelegten Städten mit rechtwinkliger Anlage ihrer Marktplätze.⁵¹ In vielen dieser Städte, wo Handwerkskunst der Müller und Bäcker mit Zeidlerei und dem Fernhandel von Gewürzen zusammentrafen, finden sich uralte Traditionen des Pfefferküchlerhandwerks. In Schlesien so etwa entlang der südlichen Alternativroute zur Via Regia in Schweidnitz (1293) und weiter besonders in Neisse, Wartha und Ratibor, die für ihre Pfefferkuchen und Süßwaren bis ins 20. Jh. hinein berühmt waren. Am Hauptstrang der Via Regia findet sich die älteste Erwähnung von Pfefferkühlern in Oppeln (1357). Hier querte die Handelsstraße über die Pascheka-Insel („Imkereinsel“!) die Oder. Auch Brieg, Breslau, Liegnitz und Görlitz sowie in der Oberlausitz Weißenberg und Pulsnitz an der Hohen Straße weisen eine reiche Geschichte dieses Handwerks auf – teilweise bis zum heutigen Tag. Die Hohe Straße war im 13. und 14. Jahrhundert die Hauptachse des schlesischen Handelsverkehrs und zählte in Mittelalter und Früher Neuzeit zu den wichtigsten West-Ost-Fernhandelsstraßen Mitteleuropas. Honig und Gewürze waren hier seit je her wichtige Handelsgüter.⁵²

Die uralte Tradition des Pfefferküchlerhandwerks in Schlesien ist umso bemerkenswerter, als in den heute bekanntesten Lebkuchenstädten wie Nürnberg und Thorn – ehemalige Großzentren des Osthandels – das Pfefferküchlerhandwerk urkundlich erst gegen 1400 zu fassen ist, einhundert Jahre später als in Schweidnitz.⁵³ Die schon 1293 bezeugten Schweidnitzer Pfefferküchler, der 1243 erstmals erwähnten Stadt, werden ihre Gewürze wohl noch über den Landweg von den Schwarzmeerbahnen her erhalten haben.⁵⁴ Denn die Nürnberger Kaufmannschaft wurde erst seit dem 14. Jahrhundert in der Vermittlung des Gewürzhandels von Venedig, welches die Spezereien aus Nah- und Fernost auf dem Seeweg vor allem aus Ägypten und Konstantinopel erreichten, nach Süd- und Ostdeutschland führend.⁵⁵ Und erst ab etwa 1340 löste Nürnberg mit seiner Verbindung nach Italien dann Regensburg mit seinen alten Land- und Flusshandelsrouten in den Osten endgültig als neue Handelsdrehkreuz für die deutschen Ostsiedlungsgebiete und die benachbarten slawischen Länder ab.⁵⁶ Dies hatte sogar Auswirkungen auf die Handelswege, so nahm die Benutzung des westlichen Teils der Hohen Straße ab Breslau im 14. Jahrhundert zugunsten der Route Flandern–Nürnberg–Prag–Breslau bis zu Beginn

51) A. Vitale BOVARONE, *Reisen, Reisebeschreibungen (Westen)*, Lexikon des Mittelalters, Bd. 7, 1999, Sp. 672–678, hier: Sp. 673. 52) Hugo WECZERKA, *Hohe Straße*, in: Hugo WECZERKA (Hg.), *Handbuch der historischen Stätten. Schlesien*, Stuttgart 2003, S. 195 f. 53) 1392 in Nürnberg: Marianne EBERT-WOLF, *Geschichte des Nürnberger Lebkuchens vom Handwerk zur Industrie*, in: *Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg* 52 (1963/64), S. 491–531, hier: S. 499; KRONBERGER-FRENTZEN (wie Anm. 20), S. 44; Um 1400 in Thorn: SEMRAU (wie Anm. 3), S. 119. 54) Pfefferküchler bezeugt am 7. Februar 1293 als Rat und Schöffen der Stadt Schweidnitz der Stadt Ratibor ihre Rechte mitteilten: TZSCHOPPE/STENZEL (wie Anm. 22), S. 421; Erste urkundliche Erwähnung Schweidnitz: Leonhard RADLER, *Schweidnitz*, in: WECZERKA (wie Anm. 52), S. 491–496, hier: S. 491. 55) Erste Handelskontakte nach Venedig knüpften Nürnberg, Ulm, Augsburg und Memmingen bereits in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Seinen Großhandel mit morgenländischen Waren wie Gewürzen nahm Nürnberg vermutlich erst Anfang des darauffolgenden Jahrhunderts, Augsburg noch etwas später auf. Vgl. dazu HÜLLMANN (wie Anm. 40), S. 383 f.; Nürnberger Kaufleute sind erstmals 1331 in Venedig bezeugt: Nils HACK, *Der Gewürzhandel im Nürnberg des 14.–16. Jahrhunderts*, Hamburg 1999, S. 88 [zugl. Diplomarbeit 1995 an der Universität Bamberg]. 56) Klaus FISCHER, *Der Regensburger Fernhandel und der Kaufmannsstand im 15. Jahrhundert*, Diss. Erlangen/Nürnberg 1990, S. 272.

der Hussitenkriege wieder ab.⁵⁷ Der unmittelbare Handel Breslaus mit Venedig gewann dagegen sogar erst in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts an Bedeutung.⁵⁸ Der östliche Teil des Landwegs der Via Regia in Richtung Kiew mit der Verbindung nach Fernost blieb also für Schlesien lange weiter von großer Wichtigkeit.

Ähnlich zahlreich wie in Schlesien treten bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts allenfalls in den Städten der Landschaften im weiteren Umfeld der unteren Donau wie Oberschwaben, Bayern und Österreich frühe Erwähnungen von hier so genannten Lebzelttern („lecelter“ etc.) auf, entlang der neben der Via Regia zweiten wichtigen Ost-West-Magistrale vom Schwarzen Meer nach Mitteleuropa – dem Flusslauf der Donau. Es spricht also einiges dafür, dass der Pfefferkuchen irgendwo im östlichen Mitteleuropa im Umfeld des Zusammentreffens uralter Fernosthandelsrouten und der schon bei Slawen wie Germanen mythologisch, religiös wie auch wirtschaftlich bedeutsamen Honiggewinnung erstmals in Erscheinung trat.

Die Erklärung für den späteren rasanten Aufstieg der Nürnberger Lebkuchenproduktion – in den fränkischen Mundarten wurde vor allem das Wort Lebkuchen üblich – ist vor allem in der Handelsgeschichte dieser Stadt zu suchen. Venedig und Genua vermochten sich vom 14. bis zum Anfang des 16. Jahrhunderts als wichtigste Drehscheiben des mittelalterlichen Welthandels für Luxuswaren wie Gewürze in Richtung Mitteleuropa zu behaupten.⁵⁹ Nürnbergs Mittlerrolle in diesem Gewürzhandel in Richtung östliches Deutschland lässt es durchaus möglich erscheinen, dass sich die erst so spät erscheinenden Nürnberger Lebküchler (1392) auch von den bereits hundert Jahre zuvor bezeugten schlesischen Pfefferküchler haben inspirieren lassen, bevor ihre Lebkuchen Europa eroberten. Die sehr ergiebigen Honiggründe in den ausgedehnten Reichsforsten um Nürnberg, als „des Kaisers und des Reichs Bienengarten“ bekannt, lieferte neben den aus Italien bezogenen Gewürzen ohnehin seit jeher die wichtigste Zutat.⁶⁰

4. Mittelalterliches Markttreiben

Wo konnten aber die Pfefferküchler die kostbaren Gewürze erwerben? Um die Mitte des 13. Jahrhundert waren in Schlesien die so genannten Reichkrame, kaufmännische Großhandlungen, entstanden, die noch bis Ende dieses Jahrhunderts als „apothecae“ bezeichnet wurden.⁶¹ Aus solchen Reichkramen entwickelten sich später auch die uns bekannten Apotheken. 1290 sind in Breslau 47 Reichkrame auf dem Marktplatz, dem Ring, bezeugt.⁶² Anfang des 14. Jahrhunderts hatte sich auch Schweidnitz zu einer bedeutenden Handelsstadt aufgeschwungen. Sein Handel ging bis Polen, Russland, Ungarn, Italien und Flandern.⁶³ Es wetteiferte sogar lange Zeit mit Breslau um die Handelsvorherrschaft. In einer Urkunde bestätigte Bolko I. 1294 der Reichkrämertilde in

57) WECZERKA (wie Anm. 52), S. XLV. 58) ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 320. 59) Joachim LEUSCHNER, Deutschland im späten Mittelalter, Göttingen 1983, S. 48. 60) Max HÖFLER, St. Nikolaus-Gebäck in Deutschland, in: Johannes BOLTE (Hg.), Zeitschrift des Vereins für Volkskunde 12 (1912), S. 80–89, hier: S. 85. 61) Wilhelm BRACHMANN, Die Entwicklung des Apothekenwesens in Schlesien, in: Zeitschrift für Ostforschung 7 (1958), S. 241–254, hier: S. 241–243. 62) Wilhelm BRACHMANN, Beiträge zur Apothekengeschichte Schlesiens, Würzburg 1966, S. II. 63) RADLER (wie Anm. 54), S. 492.

Schweidnitz, in deren Hand auch der Gewürzhandel lag, an jeder Seite des Kaufhauses („*theatrum mercatorium*“) 32 Läden („*apothecas*“), errichten zu dürfen.⁶⁴ Hier konnten auch die Pfefferküchler die nötigen Spezereien für ihre Spezialitäten beziehen. Dabei galt es es allerdings aufzupassen! So war etwa in Breslau 1495 die Versetzung gemahlener Gewürze mit Fremdstoffen eine offenbar weit verbreitete Betrugerei, so dass der Stadtrat verordnen musste, dass „niemand Würze gestoßen feil haben“ durfte, sondern diese nur so verkaufen habe, „als die Würze an ihr selbst ist“.⁶⁵

Auch Honig und Wachs aus Osteuropa gehörten in Breslau wie andernorts in Schlesien seit eh und je zu den Haupthandelsgütern auf den Märkten.⁶⁶ Um 1500 befand sich in Breslau „der Honig und Wachsmarkt an der Mitternachtsmorgen-Seite des großen Rings“.⁶⁷ Auf den Honigmärkten besaßen die einheimischen Pfefferküchler, wie 1677 in Neisse bezeugt, vor den auswärtigen Honighändlern ein Vorkaufsrecht, Fürkauf genannt, „weilen das Küchlerhandwerk ohne den Honig nicht mag getrieben werden“, wie es heisst.⁶⁸

Die Pfefferküchler verkauften ihre Waren auf ihren sogenannten (Pfeffer-)Kuchentischen. Ein solcher ist in Oppeln neben den Brotbänken auf dem Ring bereits 1357 als „*mensa pipertortorum*“ bezeugt.⁶⁹ Den besten Umsatz brachten den Pfefferküchlern neben Festtagen die Jahr- und Wochenmärkte. Andererseits verkauften sie ihre Waren, wie in Breslau 1751 bezeugt, auch „zu Hause“, also in ihren Ladengeschäften vor den Backstuben. In Brieg durften die Pfefferküchler 1582 ihre Backwaren auch außerhalb der Markttag täglich anbieten.⁷⁰ Die Kuchentische befanden sich, wie in Oppeln, meist bei den Brotbänken der Bäcker im oder beim städtischen Kaufhaus inmitten des Rings. In Breslau waren diese um 1500 an der Mitternachtsseite des Rathauses gelegen.⁷¹ Um 1491 hatte hier ein Dieb jemandem „die Pfefferkuchen unter dem Kaufhause genommen“. Der Übeltäter wurde gefasst und musste für seine Tat zwei Schock Groschen Strafe zahlen, etwa dem Preis für zwei Rinder. Daraus wird ersichtlich, welch ein wertvolles Diebesgut Pfefferkuchen damals waren.⁷²

64) Vgl. Hermann SCHELENZ, *Geschichte der Pharmazie*, Berlin 1904, S. 369; Friedrich Julius SCHMIDT, *Geschichte der Stadt Schweidnitz*, Bd. I, Schweidnitz 1846, S. 34. 65) Gustav Adolf STENZEL (Hg.), Samuel Benjamin Kloses Darstellung der inneren Verhaeltnisse der Stadt Breslau vom Jahre 1458 bis zum Jahre 1526 (= *Sriptores rerum silesiacarum*, Bd. 3), Breslau 1847, S. 220. 66) ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 318 ff. 67) STENZEL (wie Anm. 65), S. 248. 68) Archiwum Państwowe w Opolu [Staatsarchiv Oppeln, im Weiteren APO], zesp. 121 (Cechy miasta Nysy [Innungen der Stadt Neisse]), sygn. 504 (Transsumpt der Bestätigung der Artikel für die neue Zunft der Neisser Pfefferküchler durch den Breslauer Bischof Friedrich vom 20. August 1677, Original vom 12. Juli 1677). 69) Dieter VELDTRUP, *Prosographische Studien zur Geschichte Oppelns als herzogliche Residenzstadt im Mittelalter* (= *Schriften der Stiftung Haus Oberschlesien. Landeskundliche Reihe*, Bd. 7), Berlin 1995, S. 239 f.; vgl. auch Franz IDZIKOWSKI, *Geschichte der Stadt Oppeln*, Oppeln 1863, S. 114. Die Gründung einer eigenen Zunft, wie hier vermerkt, ist nicht bezeugt: KRONBERGER-FRENTZEN (wie Anm. 20), S. 44. 70) Breslau: Verleihung der Artikel für die neue Zunft der Breslauer Pfefferküchler durch den preußischen König Friedrich II. vom 30. März 1751, hier: Art. Nr. 17: Sammlung aller in dem souverainen Herzogthum Schlesien und dessen incorporirten Grafschaft Glatz in Finanz-, Justitz-, Criminal-, Geistlichen-, Consistorial-Kichen-Sachen [...] publicirten und ergangenen Ordnungen, Edicten, Mandaten, Rescripten [...] Vom Jan. 1751. bis zum Ende 1753 [...], Breslau 1751, Bd 4, S. 146–165; Brieg: APO, zesp. 108, sygn. 124 und sygn. 134. 71) STENZEL (wie Anm. 65), S. 248. 72) STENZEL (wie Anm. 65), S. 79, 183.

Nur diejenigen Meister, die im Besitz eines Pfefferkuchentisches waren, durften gegen eine jährliche Zinszahlung ihre Ware im Weichbild der Stadt uneingeschränkt absetzen. Sie konnten die Pacht ihres Kuchentischs dabei nicht selten auf einen ihrer Nachkommen weitervererben, wenn diese dem Pfefferküchlerhandwerk treu blieben.⁷³ In Krakau wurden 1609 die Pfefferkuchentische auf fünf Jahre oder lebenslang vergeben.⁷⁴

Vordringliche Aufgabe jedes städtischen Handwerks in Mittelalter und Früher Neuzeit war es zunächst, die Bevölkerung mit seinen Erzeugnissen ausreichend und durchgängig versorgen zu können. Um aber andererseits ein nicht absetzbares Überangebot einer Luxusware wie Pfefferkuchen zu verhindern, war die Anzahl der Kuchentische in jeder Stadt beschränkt.⁷⁵ In Neisse gab es um 1780 vier, in Schweidnitz um 1750 drei und in Breslau zur gleichen Zeit sechs Pfefferkuchentische, welche letzteren offenbar ausreichten, die damals etwa 52 000 Breslauer zu versorgen.⁷⁶

Auf den mehrtägigen, meist von Abgaben und Zöllen freien Jahrmärkten – in Breslau bereits seit 1214 bezeugt⁷⁷ – trafen sich Händler von nah und fern. Meist nur zu Zeiten solcher Jahrmärkte durften neben den einheimischen auch fremde Pfefferküchler ihre Ware in der jeweiligen Stadt verkaufen.⁷⁸ In Neisse wurde 1677 die Qualität der Pfefferkuchen auf den Märkten streng kontrolliert und „ungerechte Waren beschlagnahmt“ und an die Spitäler verteilt.⁷⁹ Noch um 1840 verkauften „auf jedem Jahrmärkte in Breslau doch 20 bis 24 fremde Pfefferküchler und Zuckerbäcker“ ihre Waren.⁸⁰

War der Pfefferkuchen im späten Mittelalter und der Renaissance ein meist von städtischen Handwerkern für Fürsten und wohlhabende Stadtbürger hergestellte Süßigkeit, wurde er gegen Ende des 17. Jhs. für immer weitere Bevölkerungskreise erschwinglich und eroberte auch die Feste und Familienfeiern auf den Dörfern.⁸¹ Im Neisser Fürstbistum boten bereits 1677 fremde Händler auf dörflichen Märkten und Festen ihre Pfefferkuchen an. Dies erregte allerdings den Zorn der Neisser Pfefferküchler und wurde deshalb vom Breslauer Bischof untersagt. Allein die Neisser Meister erhielten künftig das Vorrecht, im Fürstbistum „bey den Königs Schissen und Kirchweyhen in den Kretschamen ihre wahren fail zuhaben und zuverkauffen“.⁸²

73) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Art. 2; Brieg 1582: APO, zesp. 108, sygn. 24 und sygn. 134. 74) Artikel II der Urkunde vom 12. Februar 1609 in: Franciszek PIEKONSIŃSKI (Hg.), *Prawa, przywileje i statuta miasta Krakowa (1507-1795)* [Rechte, Privilegien und Statuten der Stadt Krakau (1507-1795)], Bd. 2, Heft 2, Krakau 1892, Nr. 1668, S. 816. 75) In Brieg hatten bis 1582 zwei Kuchentische bestanden, von denen einer aber lange Zeit unbesetzt geblieben war. Als sich dann doch ein zweiter Pfefferküchler fand, musste bald einer der beiden sein Geschäft mangels Absatz aufgeben, weshalb fortan auf Wunsch des Stadtrats die Gerechtigkeit auf nur noch einen Tisch begrenzt wurde (APO, zesp. 108, sygn. 24). Damit die Küchler einander nicht zu nahe auf den Hals ziehen, war es ab 1751 in Breslau sogar verboten, seinen Betrieb auf einer Gasse, wo eine der fünf anderen Breslauer Pfefferküchlerreien bestand, aufzuschlagen (Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70), Art. Nr. 12 und 17). 76) Bernhard STRUCK, *Nicht West – nicht Ost: Frankreich und Polen in der Wahrnehmung deutscher Reisender zwischen 1750 und 1850*, Göttingen 2006, S. 273. 77) ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 318. 78) Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70), Art. Nr. 12 und 13. 79) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68): Meister, Art. Nr. II. 80) Friedrich Benedict WEBER, *Handbuch der staatswirtschaftlichen Statistik und Verwaltungskunde der preussischen Monarchie*, Breslau 1840, S. 513. 81) Elżbieta BERENDT (auch Red.)/Jacek BOHDANOWICZ/Katarzyna RÓŻYCKA, *Sztuka drewna. Meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku* [Holzkunst. Volksmöbel und Volksschnitzerei in Niederschlesien], Wrocław 2005, S. 135. 82) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68): Meister, Art. II.

5. Vom Honigkuchen der Antike zum Pfefferkuchen im Mittelalter?

Schlesien besaß also schon im 13. Jahrhundert beste Voraussetzungen für das Pfefferkuchlerhandwerk – doch Honigkuchen und exotische Gewürze gab es schon bei Ägyptern, Griechen und Römern. Der traditionelle Pfefferkuchen wurde jedoch, wie gezeigt, aus dem im Mittelmeerraum unüblichen Roggenmehl, unter langer Reifezeit, in einer nach dem Backen harten Konsistenz und zudem sehr stark gewürzt hergestellt.⁸³ Seine Entstehungsgeschichte muss daher eine von antiken Honigkuchen besondere sein.

Wann und wo aber taucht die uns heute ungewohnt anmutende Verbindung der Worte Pfeffer und Kuchen zum ersten Mal auf? Das erste bekannte deutsche Wort für ein gewürztes Honiggebäck ist in einer Randglosse zu einer lateinischen Handschrift eines Vergilkommentars des Klosters Tegernsees aus dem (späten) 11. Jahrhundert überliefert.⁸⁴ Tegernsee war damals eine der bedeutendsten und besonders von Kaiser Heinrich II. reich beschenkten Reichsabteien Deutschlands.⁸⁵ Ein Tegernseer Mönch notierte für das lateinische Wort „liba“ (flache Opferkuchen) das ihm geläufige althochdeutsche Wort „pheforceltun“ – was nichts anderes als Pfefferzelten bedeutet. Diese Konnotation des Mönchs ist erstaunlich, denn die liba der Antike waren weder mit den Attributen Pfeffer noch Gewürz versehen und zudem wohl oft mit Eiern und Öl gefertigt.⁸⁶ Der Mönch muss also ein zeitgenössisches Gebäck vor Augen gehabt haben.

Es erscheint unwahrscheinlich, dass die in Tegernsee genannte würzige Variante des Honigkuchens erst durch den Einfluss der Kreuzzüge aus dem Heiligen Land in die Reichsabtei gelangt sein soll. Schließlich fand der erste Kreuzzug erst 1096–99 statt und ging vom heutigen Nordfrankreich und Belgien aus – dies zu einem Zeitpunkt, als im bayerischen Kloster Tegernsee der Pfefferzelten bereits geläufig war. Wahrscheinlicher ist es, dass die teuren fernöstlichen Gewürze für die ersten Pfefferzelten im 11. Jahrhundert auf den genannten alten osteuropäischen Fernhandelswegen vom Schwarzen Meer unter Vermittlung von Slawen, die auch im heutigen österreichischen Raum lebten, in den östlichen deutschen Sprachraum gelangten. Nach der belgischen Historikerin Isabelle Wanson kamen nicht nur die Gewürze, sondern sogar der Pfefferkuchen selbst, aus Fernost. Seine Wurzeln reichen demnach bis ins 10. Jahrhundert nach China zurück, wo er Mi-Kong genannt wurde.⁸⁷ Mit der frühen Tegernseer Erwähnung und den städtischen schlesischen Pfefferkuchlern des 13. Jahrhunderts ließe sich dies gut vereinbaren.

83) Hans Wiswe hat das mittelalterliche Rezept für einen Bremer Honigkuchen nachgebacken. Es sah vor: 166 Teile Honig, 180 Teile Weizenmehl, 25 Teile weißen Pfeffer, 38,5 Teile Wasser. Wiswes Fazit: „Das Gebäck ist derartig scharf, daß es dem heutigen Menschen kaum genießbar erscheint.“: Hans WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst – Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden, München 1970, S. 143. **84)** Tegernseer Handschrift, datiert ins 2. Viertel des 11. Jahrhunderts, 233 Bl.: Bayerische Staatsbibliothek, Handschrift, Pergament, Servius Honoratus. Vergil, BSB Clm 18059 [digitale Bildnr. Im Internet: 344]; Heinrich Fincke datiert die Handschrift auf das späte 11. Jahrhundert: vgl. Karl F. KITTELBERGER, Das Aachener Printenbuch. Auflösung ihrer rätselhaften Geschichte, Aachen 1991, S. 39 f. **85)** Lotte TABOR, Die Kultur des Klosters Tegernsee im frühen Mittelalter, Diss. Göttingen 1935, S. 119. **86)** Vgl. Anm 12. **87)** Isabelle WANSON, Hemels lekker. Peperkoek van Sinterklaas [Himmlisch köstlich. Pfefferkuchen vom Nikolaus], Brüssel 2002, S. 27–31.

Das Kloster Tegernsee hatte im heutigen Österreich von Kaiser Heinrich II. bereits zu Anfang des 11. Jahrhunderts im Rahmen der Ostsiedlung umfangreiche Schenkungen und zudem 1002 auf Bitten des Abtes Eberhard einen Hof in Regensburg, dem ersten deutschen Osthandelszentrum, erhalten⁸⁸ — beste Verbindungen zum damaligen Welt-handel also.

Vielleicht ist also irgendwo im Berührungsbereich von Slawen und Deutschen unweit eines Fernhandelswegs im 10. oder 11. Jh. der erste europäische Pfefferkuchen (nach-)gebacken worden. Er muss damals noch eine außerordentliche Köstlichkeit gewesen sein, die nur an den vornehmsten Orten verzehrt werden konnte, denn der Tegernseer Erwähnung der Pfefferzelten folgt ein etwa hundertjähriges Schweigen in den Quellen, bis Pfefferkuchen vereinzelt wieder im Umfeld von reichen Klöstern oder Fürstentümern genannt werden, so etwa vom Benediktinermönch Gervase von Canterbury 1188 ein „panis piperatus“ zum Weihnachtsfest und vom mittelhochdeutschen Dichter „der Stricker“ um 1220–1250, vermutlich in Österreich, „ein lebzelten“.⁸⁹ 1242 erscheint dann eingangs genannte „torta panis piperata ac mellita“ in dem Utrechter Kloster.⁹⁰ Vermutlich wurden Pfefferkuchen also bis in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts in der Regel nur in gehobenen Kreisen als teures Mitbringsel zu ganz besonderen Anlässen genossen und auch gebacken, bis sie gegen Ende dieses Jahrhunderts offenbar zunächst in Schlesien als Pfefferkuchen und im bayrisch-österreichischen Raum als Lebzelten allmählich auch in städtischen Backstubben gewerbemäßig hergestellt wurden — anfangs offenbar besonders dort, wo die alten östlichen Gewürzhandelsrouten auf eine gerade im großen Umfang neu erblühende mitteleuropäische Stadtkultur trafen.

6. Blühendes Pfefferkuchlerhandwerk in Spätmittelalter und Früher Neuzeit

In Schweidnitz, der im Mittelalter neben Breslau dynamischsten schlesischen Handelsstadt, wird im Jahr 1293 erstmalig in Europa ein eindeutig städtisches Handwerk von Pfefferkühlern erwähnt. Sie werden in einer Urkunde als „piperatas tortas facientes“, also wörtlich übersetzt als Hersteller gepfeffertter Kuchen, bezeichnet.⁹¹ Das Wort Pfeffer galt zu dieser Zeit vielerorts als ein Sammelbegriff für alle Gewürze. Man nannte „würzen“ schlechthin „pfeffern“.⁹²

88) Johann Friedrich BÖHMER (Bearb.), *Regesta Imperii*, II. Sächsisches Haus 919–1024. Bd. 4, Wien u.a. 1971, S. 874, Nr. 1512; TABOR (wie Anm. 85), S. 119. **89)** Gervase OF CANTERBURY, William STUBBS (Bearb.), *The Historical Works of Gervase of Canterbury*, Vol. 1: *The Chronicle of the reigns of Stephen, Henry II, and Richard I*, Cambridge 2012, S. 405; Wolfgang Wilfried MOELLEKEN u.a. (Hg.), *Der Stricker. Kleinere Dichtungen (in Auswahl): Die Kleindichtung des Strickers*, Gesamtausgabe in 5 Bänden, Göttingen 1973–1978, hier: Bd. 4: *Gedichte Nr. 105–138, Gedicht Nr. 136 (Der Gast und die Wirtin)*, S. 295, Vers 45. Zur Datierung: Karl Ernst GEITH, *Der Stricker*, in: *Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon*, Bd. 9, Berlin 1995, Sp. 417–427. **90)** Vgl. Anm. 2. **91)** Vgl. Anm. 54. **92)** Hans Jürgen HANSEN, *Kunstgeschichte des Backwerks*. Oldenburg 1968, S. 130. Pfeffer war sehr lange Zeit eines der wichtigsten Gewürze überhaupt, er hatte zudem das höchste Prestige, so dass neuen Gewürzen sogar teilweise unabhängig von ihrem Stamm sein Name angefügt wurde, wie z. B. Cayenne-Pfeffer: Hans Jürgen TEUTEBERG, *Gewürze*, in: Thomas HENGARTNER/Christoph Maria MERKI (Hg.), *Genußmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch*, Frankfurt 1999, S. 267–292, bes. S. 278.

Die zunächst ausschließlich mit Honig hergestellten Pfefferkuchen waren im Mittelalter wie gehört eine kostspielige Luxusware. So gab es zu dieser Zeit innerhalb einer Stadt zu wenige Pfefferküchler, um eine eigene Zunft bilden zu können. Wie in nahezu allen Städten der Oberlausitz und Schlesien gehörten die Schweidnitzer Pfefferküchler daher zunächst der Bäckerzunft an, wobei aber wohl nur sie mit den Zutaten Mehl, Honig und Gewürzen Pfefferkuchen backen durften. Nach der Spezialisierung des Bäckerhandwerks in der Frühen Neuzeit waren die schlesischen Pfefferküchler dann meist mit den Weißbäckern, also jenen die vor allem mit dem teuren Weizenmehl buken, in einer Zunft vereinigt.⁹³ Da die Pfefferküchler ihre Ware vor allem in den Wintermonaten absetzten, konnten sie sich so während der Sommerszeit mit dem Backen süßen Weizengebäcks ein Zusatzkommen sichern.⁹⁴ Neben der Honiggewinnung waren auch das Metbrauen und die Wachsherstellung seit alters her Aufgaben der Pfefferküchler.

Der aus dem Geschlecht der Piasten stammende Bolko II. (1326–68), Herzog von Schweidnitz und Jauer, war einer der einflussreichsten schlesischen Fürsten seiner Zeit. Er residierte in der gegen Ende des 13. Jhs. unweit von Schweidnitz errichteten Burg Fürstenstein. An seinem Hof ist bereits der Genuss von Pfefferkuchen bezeugt. Am Karsamstag des Jahres 1338 überreichte Herzog Bolko sein Gut Kreisau einem Lehnsman und behielt sich dafür von diesem auf jede Weihnachten „zwei Pfund Pfeffer in seine Kuchel statt aller Dienste und Beschwernisse“ vor.⁹⁵ Diese Notiz beweist einerseits den damals enormen Wert der etwa 800 Gramm Pfeffer, die hier mit den jährlichen Diensten und Abgaben eines Guts aufgewogen werden. Andererseits bietet sie einen frühen Hinweis auf die uralte schlesische Tradition des Pfefferkuchenbackens zum Weihnachtsfest. Am Beispiel Schweidnitz zeigt sich zudem einmal mehr, wo Pfefferkuchen bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts gebacken und konsumiert wurden: an Fürstenhöfen und in reichen Handelsstädten.

Herzstück der Backstube jedes Pfefferküchlers war natürlich sein gemauerter Ofen. Im Museum „Alte Pfefferküchlerei“ in Weißenberg in der Oberlausitz hat sich ein solcher Backofen aus dem 17. Jahrhundert im originalem Zustand erhalten, wohl ein weltweites Unikat.⁹⁶ In Neisse, der Residenzstadt der Breslauer Bischöfe, musste ein Pfefferküchler 1677 zum „Meisterschub“ (Meisterstück) verschiedene Pfefferkuchensorten, nämlich „scheibel, mehlweiß, Speißkuchen [= Speisekuchen, ein Soßenlebkuchen], seder kuchen [= Söderkuchen, aus zähem Honigteig] und allerhand gelber wahr [= vermutlich mit viel Erbsmehl]“ backen. Auch damals spielte die Wirtschaftlichkeit neben der Qualität

93) 1293: Die Schweidnitzer Pfefferküchler „astant ad nutum pistorum [sollen sich zu den Bäckern halten]“: TZSCHOPPE/STENZEL (wie Anm. 22), S. 421. In Görlitz gehörten die Pfefferküchler zünftig um 1395 zu den Weißbäckern: Andrea RUDOLPH, Die Görlitzer Pfefferküchler. Vergessenes Handwerk, in: Görlitzer Magazin 16 (2003), S. 52–65, hier: S. 57. In Breslau lösten sich die Pfefferküchler erst 1751 von den Weißbäckern: Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70). Ebenso in Neisse 1677: Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68). Auch das „Gewerck der Pfeffer-Küchler zu Berlin“ erhielt am 2. August 1734 vom preußischen König sein „General-Privilegium“ und die Trennung von den Weißbäckern bestätigt: Christian Otto MYLIUS, Des Corporis Constitutionum Marchicarum, Fünffter Theil, Berlin 1740, Sp. 149–169. **94)** Karl Friedrich WERNET, Wettbewerbs- und Absatzverhältnisse des Handwerks in historischer Sicht, Erster Band: Nahrung, Getränke, Genußmittel, Berlin 1967, S. 29. **95)** Konrad WUTKE/Erich RANDT, Regesten zur schlesischen Geschichte, Teil 6: 1338–1342 (= Codex diplomaticus Silesiae, Bd. 30), Breslau 1930, S. 15. **96)** Website des „Museums Alte Pfefferküchlerei“ in Weißenberg unter www.pfefferkuchenmuseum.eu, abgerufen am 1. Oktober 2014.

eine wichtige Rolle, so mussten solche gesamten Sorten durch ein einziges Heizen des Ofens verrichtet werden.⁹⁷ Wegen seiner großen Hitzeerzeugung barg ein solcher Ofen eine große Brandgefahr in sich. So löste etwa am 8. September 1494 der Ofen eines Pfefferküchlers („pipertortor“) aus Brieg einen Stadtbrand aus. 27 Häuser fielen ihm zum Opfer.⁹⁸

Im Laufe des Spätmittelalters fand das uralte Pfefferküchlerhandwerk in Schlesien wie auch andernorts im Mitteleuropa durch den allen voran von Nürnberg, aber auch von anderen oberdeutschen Städten, immer schwunghafter vermittelten Gewürzhandel aus Italien in vielen Residenz- und Handelsstädten wie Neisse, Oppeln, Liegnitz, Breslau oder Brieg zu einer ersten Blüte. Erwähnungen von städtischen Lebzelteren, Pfefferküchlern oder Lebküchlern finden sich im Verlauf des 15. Jahrhunderts nun nach und nach in fast allen Städten des deutschen und östlich angrenzenden slawischen Sprachraums.

Der berühmte Nürnberger Lebkuchen konnte schließlich im 16. Jahrhundert auf dem ausgedehnten Handelswegenetz seiner Mutterstadt zu seinem einzigartigen Siegeszug in Mitteleuropa ansetzen.⁹⁹ Neben der unbestrittenen Backkunst der fränkischen Lebküchler – die später Delikatessen wie den Weißen Lebkuchen oder den Elisenlebkuchen kreierten – trug zu deren Erfolg nicht unerheblich bei, dass in der alten Reichsstadt per Ratsbeschluss von 1507 jedermann der Vertrieb von Lebkuchen erlaubt war. Erst außerhalb des starren, nur auf Selbstversorgung ausgelegten Zunftbeschränkungen konnte wohl auf diese Weise ein ausreichendes Angebot für einen überregionalen Markt erzeugt werden. Im Zuge dieses Durchbruchs des Nürnberger Lebkuchens zum wertvollen Handelsgut schränkte man allerdings 1532 das Recht des lukrativen Verkaufs von Lebkuchen, wenn zu dessen Herstellung eingeführte Handelsgüter benutzt wurden, wieder auf bestimmte Häuser ein.¹⁰⁰

Seit der regelmäßigen Befahrung des von den Portugiesen erschlossenen Seewegs nach Indien um 1500 wurden Gewürze in Mitteleuropa in immer stärkerem Maß über Lissabon aus Antwerpen bezogen.¹⁰¹ Mit Beginn des 17. Jahrhunderts kamen sie dann meist über Amsterdam oder auch London auf die mitteleuropäischen Marktplätze.¹⁰² Der Handel in Richtung Schlesien und ins nördliche Osteuropa nahm seinen Weg in der Folge in zunehmenden Maße weiter über See nach Hamburg und von dort auf dem Landweg nach Leipzig.¹⁰³ Leipzig blühte mit seinen Messen seit Anfang des 16. Jahrhunderts zum neuen Zentrum des Osthandels und Dresden zur glanzvollen Residenzstadt auf.¹⁰⁴

97) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), **98)** Colmar GRÜNHAGEN, Urkunden der Stadt Brieg bis zum Jahre 1550 (= Codex diplomaticus Silesiae, Bd. 9), Breslau 1870, Nr. 1122, S. 160 f. **99)** EBERT-WOLF (wie Anm. 53), S. 500. **100)** EBERT-WOLF (wie Anm. 53), S. 505. **101)** HACK (wie Anm. 58), S. 4; Wolfgang MICHALSKI, Hamburg. Erfolge und Erfahrungen in der globalisierten Welt, Hamburg 2010, S. 18; Dieter SCHOTT, Europäische Urbanisierung (1000–2000). Eine umwelthistorische Einführung, Stuttgart 2014, S. 143. **102)** SCHOTT (wie Anm. 101), S. 150; Reinhard HILDEBRANDT, Die George Fuggerischen Erben. Kaufmännische Tätigkeit und sozialer Status 1555–1600 (= Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. 6), Berlin 1966, S. 129 f. **103)** ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 320. **104)** Hatte Leipzig schon von der durch Hussitenkriege verursachten Verschiebung der Ost-West-Verkehrswege profitiert, so befand es sich nach 1500 in einer geradezu idealen geostrategischen Lage auf dem Welthandelsweg zwischen den westeuropäischen Atlantikhäfen und dem östlichen Mitteleuropa: Em (Kürzel), Leipzig, in: Walter SCHLESINGER (Hg.), Handbuch der historischen Stätten. Sachsen, Stuttgart 1990, S. 178–197, hier: S. 183 f.

Auch schlesische Kaufleute reisten regelmäßig in die Messestadt Leipzig, um sich dort mit ihren westlichen Handelspartnern zu treffen.¹⁰⁵ In der Oberlausitz setzte die Blüte der Pfefferkühlerei daher mit dem wirtschaftlichen Aufschwung Sachsens vor allem in der frühen Neuzeit ein. Das stetige Anwachsen des Welthandelsvolumens machte die Gewürze für Pfefferkuchen allmählich für eine immer größere Anzahl von mitteleuropäischen Stadtbürgern erschwinglich, so dass die Pfefferküchler in Neisse (1677), Breslau (1751) und wohl auch Schweidnitz (um 1749) sogar von den Bäckern unabhängige Zünfte bilden konnten.¹⁰⁶

7. Das Zunftleben der Pfefferküchler

Vom späten 13. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts waren die städtischen Handwerker eines gleichen oder ähnlichen Gewerbes in Schlesien in aller Regel in einer gemeinsamen Zunft, hier auch Innung, Zeche, Mittel oder Gewerk genannt, vereinigt. 1273 hatte Herzog Heinrich IV. Breslau wohl als erster Stadt in Schlesien das so genannte Innungsrecht zur Bildung von Zünften gewährt.¹⁰⁷ Die Zünfte kontrollierten die Qualität der Erzeugnisse ihrer Handwerker, legten Lehrlings-, Gesellen- und Meisterordnungen fest und bestimmten, wer, wann, was, wie viel und zu welchem Preis und unter welchen Bedingungen verkaufen oder einkaufen durfte. Für verarmte hinterbliebene Familien und arbeitslose Gesellen bildeten Zünfte Hilfskassen und sorgten für standesgemäße Begräbnisse ihrer Mitglieder. Ihre Statuten, Privilegien, Zunftbriefe oder -ordnungen mussten sie aber vom Stadtrat oder Stadtherrn bzw. später vom Landesherrn bestätigen lassen. Auch innerhalb der Zunftmitglieder nicht lösbare Streitfälle gingen zur Entscheidung vor den Stadt- oder Landesherrn.¹⁰⁸

In seiner Residenzstadt Neisse erlaubte Bischof Friedrich Landgraf zu Hessen den Neisser Pfefferkühlern auf ihre Bitte hin, sich 1677 von der Zunft der Weißbäcker abzuspalten. Immer wieder hatte es Streitigkeiten gegeben, wer zu welchen festlichen Anlässen bestimmte Gebäcksorten backen und verkaufen durfte und wer nicht. Bischof Friedrich gewährte den Pfefferkühlern des Fürstbistums fortan das Recht, „ein ordentliche lade“ (Zunftlade) zu besitzen, in der alle wichtigen Dokumente, Zunftordnungen und auch die Barschaft ihrer Zunft sorgfältig verwahrt werden sollten, um so das Handwerk „wieder die Pfuscher und Stöhrer“ zu schützen.¹⁰⁹ Alle wichtigen Entscheidungen sollten fortan auf den Zunftzusammenkünften der versammelten Pfefferküchlermeister bey „öffentlicher [= geöffneter] lade“ gefällt werden, um nötigenfalls Dokumente und Kasse gleich konsultieren zu können.¹¹⁰

105) So z. B. die Hirschberger Schleierherren, die durchaus auch mit Gewürzen handelten. Vgl. dazu Gerhard SCHILLER, *Der Hirschberger Gnadenfriedhof mit seinen Grufthäusern. Erinnerung an seine Geschichte und die hier Ruhenden*, Jelenia Góra 2013, S. 22–24. **106)** Zu Neisse und Breslau vgl. Anm. 93. Die Schweidnitzer Pfefferküchler besaßen nach Auskunft ihrer Breslauer Handwerksbrüder 1749 bereits eine eigene Zunft (Archiwum Państwowe w Wrocławiu [Staatsarchiv Breslau, im Weiteren APWr], zesp. 28 (Akta miasta Wrocławia [Akten der Stadt Breslau]), sygn. 1238-III, S. 5 u. 25. **107)** Georg KORN, *Schlesische Urkunden zur Geschichte des Gewerberechts, insbesondere des Innungswesens aus der Zeit vor 1400 (= Codex diplomaticus Silesiae, Bd. 8)*, Breslau 1867, Nr. I, S. 3 sowie S. XIX f. **108)** Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70). **109)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, I. Art. **110)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, 3. Art.

Den Breslauer Pfefferküchlern bewilligte der preußische König Friedrich II. 1751 die Bildung einer eigenen Zunft. Ihre Lade sollte mit drei Schlössern unterschiedener Art versehen sein, um Missbrauch und Vetternwirtschaft zu verhüten. Jeweils einen Schlüssel zu einem der Schlösser erhielten der vermutlich vom Stadtrat bestimmte Beisitzer, der amtierende Älteste, also der vorsitzende Meister der Zunft, sowie zusammen zwei Abgeordnete der Jungmeister.¹¹¹

Vor einer solchen Lade sollten in Neisse 1677 die Meister, Gesellen und Lehrlinge angenommen und dort auch die „Jungen freygesagt“ werden.¹¹² Lehr- und Gesellenzeit wie das Meisterrecht waren in den Zunftstatuten geregelt. Ein neuer Junge musste in Neisse bei seinem Meister „zum wenigsten drey Jahr aneinander daß Handtwerck lehren“. Zur Zeit seiner Lehrjahre aber „soll ihme verbothen seyn, daß Karten- geldt undt ander spiehl, wie auch daß kalte wasserbad“, hieß es.¹¹³ Auch ein Schutz gegen ungerechte Meister existierte: Wenn „der Jung, wegen schärffe, oder ubel verhaltens des Meisters, die Lehrjahre nicht außstehen könnte“, sollte er zu einem anderen Meister wechseln dürfen.¹¹⁴ Wollte ein Geselle Meister werden, war die Wanderschaft für ihn unerlässlich. In Neisse sollte ab 1677 kein Geselle zum Pfefferküchlermeister zugelassen werden, der nicht mindestens zwei Jahre auf Wanderschaft war. Zudem musste er zuvor Dokumente „seiner ehrlichen und ehelichen ankunfft [= Herkunft] und geburth“ und auch seines „ehrlich erlehrnten handtwerks und wohlverhaltens, genugsambe Kundschaft“, also seine Arbeitszeugnisse von anderen Meistern, vorzeigen.¹¹⁵ In Breslau konnten einwandernde Pfefferküchlergesellen 1751 bis zur Annahme bei einem Meister in einer sogenannten Gesellenherberge absteigen.¹¹⁶

Der Witwe eines Pfefferküchlermeisters war es in Neisse erlaubt, den Handwerksbetrieb ihres verstorbenen Mannes fortzuführen. Ein Mann in der Backstube war aber angesichts der schweren Handarbeit unerlässlich, so dass es 1677 in Neisse zwiespältig hieß: „Solt es sich wieder alles verhoffen zutragen, daß ein Wittib einen gesellen in der Werckstatt hette, den die zu heürathen gesonnen und sich vor der zeit zusammen ungebührlich verhielten, so sollen Sie, nach erkantnuß des Mittels, der obrigkeit ohne schaden, abgestrafft werden.“¹¹⁷

In Schlesien als preußische Provinz endete der Zunftzwang 1810 mit dem Edikt über die Einführung der allgemeinen Gewerbesteuer. Dort hieß es: „Bäcker, Kuchenbäcker und Pfefferküchler erhalten nur einerlei Bäckergewerbeschein und mit diesem gleiche Gewerbsrechte.“¹¹⁸ Fortan bestand für jedermann die Möglichkeit, nach staatlicher Zulassung und Überprüfung, gleich ob in Stadt oder Land, die Pfefferkühlerei frei auszuüben. Sämtliche Monopole und Privilegien der Zünfte erloschen abrupt – doch damit

111) Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70). **112)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, 1. Art. **113)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, 2. Art. **114)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Lehrjungen, 5. Art. **115)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Gesellen, 2. Art. **116)** Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70). **117)** Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, 6. Art. **118)** Preußisches Gesetz über die polizeilichen Verhältnisse der Gewerbe, in Bezug auf das Edict vom 2. November 1810 wegen Einführung einer allgemeinen Gewerbesteuer; vom 6. u. 7. Sept. 1811, § 66, in: Gesetz-Sammlung für die Königlich Preußischen Staaten 1806 bis 1880 incl. Chronologische Zusammenstellung [...], Bd. 1 (1806–1840), Berlin 1881, S. 39–44.

auch die Kontrolle über Warengüte und Ausbildung, was sich durchaus negativ bemerkbar machen sollte. Dem Nahrungsgewerbe auf dem Lande gelang es allerdings durch die Aufhebung des Zunftzwangs seine Konkurrenzfähigkeit zunehmend zu steigern.¹¹⁹ So erfährt man in Schlesien 1822 von der Anzahl der Handwerksmeister im Lande, unter denen auch die Pfefferküchler aufgeführt wurden, „es können aber alle diese Handwerke auch unzünftig betrieben werden, daher sich die Anzahl der Meister sehr vermehrt hat“.¹²⁰ Andererseits gelang es aber auch nicht wenigen der ehemals zünftigen Handwerksbetriebe in den Städten, ihre neu gewonnene, unabhängige Preisgestaltung zu besserem Verdienst zu nutzen, da sie ihre auf dem hergebrachten Zunftrecht fußende Monopolstellung geschickt zu behaupten wussten. Schwer wurde es vor allem für kleine städtische Handwerksbetriebe, denen es weder gelang, sich gegen die günstigere Konkurrenz vom Lande zu behaupten, noch in der Stadt ihr Gewerbe auszuweiten.

In der Allgemeinen Gewerbeordnung Preußens vom 17. Januar 1845 wurde den Innungen die Organisation der handwerklichen Ausbildung gesetzlich jedoch wieder offiziell weitgehend übertragen.¹²¹ Dies geschah wohl vor allem, um die dauerhafte Sicherung einer guten Warenqualität zu gewährleisten. Man durfte jedoch in Preußen weiterhin ein Gewerbe ausführen, ohne Mitglied einer Innung zu sein.¹²² 1897 wurden mit Einrichtung der Handwerkskammern den Handwerkerinnungen und Gewerbevereinen eines Bezirks offiziell die Aufgabe zugeteilt, Richtlinien für die nähere Regelung des Lehrlingswesens zu erlassen. Deren Regelungen unterlagen aber der Genehmigung der Landeszentralbehörde und waren nach dem erhaltenen staatlichen Placet zu veröffentlichen.¹²³

Ebenso wurde den Handwerkern in Preußen die Wiedereinrichtung von so genannten Zwangsinnungen erlaubt. Hauptbedingung dafür war jedoch, dass ihr die Mehrheit der beteiligten Gewerbetreibenden zustimmte.¹²⁴ So beschloss die ehemalige Freie Innung der Bäcker und Pfefferküchler im Amtsgerichtsbezirk Glatz nach zuvor erfolgter Abstimmung, die Errichtung einer solchen Zwangsinnung zum 1. Juli 1899, nachdem der Regierungspräsident in Breslau diese am 9. März 1899 bereits bestätigt hatte. Die neuen Statuten für die Bäcker- und Pfefferküchlerinnung zu Glatz als neue Zwangsinnung wurden am 4. Oktober 1899 vom dortigen Bezirksausschuß genehmigt und sind im Staatsarchiv Breslau überliefert.¹²⁵ Die neue Zwangsinnung umfasste 1904 für den Amtsgerichtsbezirk Glatz 46 Bäcker und nur zwei Pfefferküchler, wobei aber nun sicher auch viele Bäcker Pfefferkuchen herstellten. Es arbeiteten dort 54 Gesellen und

119) Barbara VOGEL, Allgemeine Gewerbefreiheit. Die Reformpolitik des preußischen Staatskanzlers Hardenberg (1810–1820), in: Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft 57 (1983), S. 198–201.

120) J. C. GÖRLITZ, Neueste geographisch-statistisch-technisch-topographische Beschreibung des preußischen Schlesiens, Bd. 1, Glogau 1822, S. 46.

121) Allgemeine Gewerbe-Ordnung 1845, Titel VI, Paragraph 104: Allgemeine preußische Gewerbe-Ordnung nebst dem Entschädigungs-Gesetz vom 17. Januar 1845 und die Gesinde-Ordnung vom 19. August 1844, Elberfeld 1845, S. 128.

122) Allgemeine Gewerbe-Ordnung 1845 (wie Anm. 121), Titel VI, Paragraph 94; ebd., S. 125.

123) Der Handwerkskammer liegt insbesondere ob: 1. die nähere Regelung des Lehrlingswesens [...]: Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung. Fassung vom 26. Juli 1897, Bekanntmachung: 6. August 1897, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Bd. 1897, Nr. 37, S. 663–706, § 103 e; vgl. auch § 103 ff., besonders § 103 a.

124) Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung (wie Anm. 123), § 100.

125) APWr, zesp. 21 (Akta miasta Kłodzka [Akten der Stadt Glatz], sygn. 2800.

33 Lehrlinge. Alle Lehrlinge hatten beim Meister freie Kost und Wohnung. Die Lehrzeit betrug für alle ohne Unterschied drei Jahre, und jeder Lehrling war in Glatz zum Besuch der Städtischen Fortbildungsschule verpflichtet. 14 Lehrlinge unterzogen sich im Jahr 1904 der Gesellenprüfung — alle erfolgreich.¹²⁶ Doch schon zum 31. Dezember 1906 wurde diese Zwangsinnung auf eigenen Antrag ihrer Mitglieder wieder aufgelöst und in eine freie Innung zurückverwandelt.¹²⁷ Offenbar hatten sich viele Zunftmitglieder durch das wiedereingeführte, gemeinsam erlassene Zwangsregelwerk benachteiligt gefühlt.

8. Niederschlesien und seine Pfefferküchler

In der prosperierenden und stetig anwachsenden schlesischen Metropole Breslau durften zu den 1654 bewilligten vier Pfefferkuchentischen nach den Artikeln der neuen Zunft der Pfefferküchler zu Breslau 1751 zwei weitere eingerichtet werden.¹²⁸ Nur den Pfefferkühlern, nicht aber den Weiß- und Losbäckern, war es in Breslau fortan erlaubt, „allerhand Sorten Pfefferkuchen“ zu backen. Zusätzlich stand den Köcheln die Wachsarbeit und das Metbrauen frei. Zum Meisterschub mussten sie 1751 Söder-Kuchen, Thorensche (Thorner) und Nürnberger Pfefferkuchen sowie mit Hilfe von Pfefferkuchenmodeln geformtes „Bilderwerk“ herstellen. Im Gegensatz noch zur Neisser Ordnung von 1677 hatten sich hier also schon die aus Nürnberg und Thorn allerseits bekannten Sorten stark durchgesetzt. Die Breslauer Pfefferküchler vertrieben ihre Waren und die in der Fastenzeit üblichen „Honig-Küchel“ auf ihren Pfefferkuchentischen. An Sonn- und Feiertagen war es den Meistern erlaubt, wechselweise vor dem Kaufhaus auf dem Breslauer Ring, ihre Ware zu verkaufen, so dass jede Pfefferküchlerei einmal von den besten Absatztagen profitieren konnte. Zu den Jahrmärkten und während der vier Tage vor Weihnachten vom 21. bis 24. Dezember durften die Pfefferküchler „bei der grünen Röhre“, einem allseits bekannten Brunnen auf dem Breslauer Marktplatz, in ihnen von Alters her angewiesenen Bauden ihre Waren anbieten. Den einheimischen Pfefferkühlern standen die Eckbauden, den auswärtigen die mittleren Bauden zu.

1809 lassen sich in Breslau neun Pfefferküchler und zwei Kuchenbäcker ausmachen.¹²⁹ 1941 sind neben den industriellen Honigkuchenfabriken von Albert Müller, Max Küchler und Erwin Reichel nur noch zwei handwerkliche Pfefferküchler im Breslauer Adressbuch aufzufinden.¹³⁰ Besonders beliebte Pfefferkuchen waren — nicht nur in Breslau — die aus fingerdicken Teigrollchen hergestellten Bauerbissen („Pauerbissen“), die das ganze Jahr über zu haben waren.¹³¹ Die sogenannten Mehlweißen mussten in Neisse schon 1677 beim Meisterschub der Pfefferküchler gebacken werden.¹³² Sie wurden anschließend auf dem Ofen gedörnt und dadurch hart. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts erfreu-

126) APWr, zesp. 21, sygn. 2799. 127) APWr, zesp. 21, sygn. 2799. 128) Vgl. auch im Folgendem: Breslauer Pfefferküchlerartikel von 1751 (wie Anm. 70). 129) Breslauer Namensverzeichnis aller stimmfähigen Bürger vom 18. März 1809. 130) Im Breslauer Adressbuch für das Jahr 1941: „Müller, Albert, Honigkuchenfabrik, I, Reuschestraße 5, T. 29053, gegr. 1861.“ 131) Theodor OELSNER, Epistel über schlesische Gebäcknamen, in: Max MOLTKE (Hg.), Deutscher Sprachwart. Zeitschrift für Kunde und Kunst der Sprache [...] 2 (1867), S. 364–367, hier: S. 365. 132) Vgl. Joachim Heinrich CAMPE (Hg.), Wörterbuch der deutschen Sprache, Dritter Theil: L bis R, Braunschweig 1809, S. 249 f.; Heinz KULKE, Schlesische Weihnachten 1933, in: Schlesischer Gebirgsbote vom 20. Dezember 1973, St. J. (Kürzel), Deutsche Osterbräuche, in: Ernst ZIEL (Hg.), Die Gartenlaube 28 (1880), S. 204–207, hier: S. 206.

ten sie sich in Schlesien großer Beliebtheit.¹³³ Den Pfeffernüssen („Faffernissel“) setzte man etwas gestoßenen Pfeffer bei.¹³⁴ Der Erfindungsgeist der Pfefferküchlereien – und seit Ausgang des 19. Jahrhunderts auch der Hausbäckerei – brachten in Schlesien und der Oberlausitz eine nahezu unbegrenzte Vielfalt an Pfefferkuchenspezialitäten hervor: „Bombensplitter“, „Floastersteene“, „Warthaer Pussala“, „Bytomskie kamyki“ [Beuthe-ner Steinchen], „Echt Neisser Braunkonfekt“, „Pfefferkuchendocken und -herzen“ und weitere mehr.

Der berühmte Breslauer Mundartdichter Karl Eduard von Holtei (1798–1880) erzählte in Form eines Gedichts, das er mit dem Titel „Där Lessing und a' Fäfferküchler“ überschrieb, eine hübsche Anekdote.¹³⁵ Gottfried Ephraim Lessing wohnte demnach während seiner Breslauer Tätigkeit als Sekretär des Generals Tauentzien von 1760–1765 im Haus eines Pfefferküchlers in der Schweidnitzer Straße.¹³⁶ Diesem soll der angeblich unsolide Lebenswandel des großen Denkers nicht behagt haben. Die eigentliche Ursache der Verstimmung des Pfefferküchlers über Lessing war jedoch eher darin zu suchen, dass dessen Frau den Mieter offenbar etwas zu sehr zugetan war, wie Holtei weiter weiß. So schnitzte der Fäfferküchler kurzerhand eine auch heute als Model bezeichnete Hohlform, die einen Flutsch („ein schandliches Gesichte“) darstellte. Unter diese Fratze schnitzte er G. E. Lessing ein und wies seinen Jungen an, tausend Pfefferkuchen nach diesem Model zu formen. Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts soll dieses Model laut Holtei in Breslau noch in Gebrauch gewesen sein.¹³⁷ Ein origineller, wenn auch rüder Scherz, zumal in Schlesien ein „Pfefferkuchenmannla“, „Pfaffermannl“ oder „Pfeffermoan“ seit jeher für einen weichlichen, unmännlichen Vertreter seines Geschlechts sprichwörtlich war.¹³⁸ Ein seltsames Unikat war auch die „Pfefferkuchendocke“ des tragikomischen Breslauer Originals, des sogenannten Fetzpopels, einer stets in die Tracht der Leichenbitterinnen gekleideten, stadtbekanntesten wunderlichen alten Dame adliger Herkunft, die im 18. Jahrhundert in Breslau lebte († 1753).¹³⁹ Ihre Miniaturbüste unter Glas zierte den Schweidnitzer Keller, wo man ihr Abbild sogar in Pfefferkuchenform verzehren konnte, was Jean Paul in einigen bekannten Zeilen verewigte.¹⁴⁰ Man sieht, wie tief der Pfefferkuchen in der Breslauer Volkskultur verankert war.

Neben Wochen- und Jahrmärkten sowie kirchlichen Festen und Familienfeiern waren Pfefferkuchen auch auf Messen, Kirchweihen und Königsschießen gefragt. Den Neisser Pfefferküchlern wurde schon 1677 erlaubt, ihrer Ware auch in den Kretschamen (Gastwirtschaften) auf dem Lande zu vertreiben.¹⁴¹ In Görlitz sind Pfefferküchler in der Zunft der Weißbäcker um 1395 bezeugt. Sie buken damals u. a. „Große Scheiben“ und am Laurentius-abend (9. August) sowie am darauffolgenden Tag sogenanntes Parisbrot und Pletze.¹⁴²

133) Heinz KULKE, Schlesische Weihnachten in vier Jahrzehnten, in: Schlesischer Gebirgsbote 25 (1973), S. 566–571, hier: S. 566. 134) OELSNER (wie Anm. 131), S. 365. 135) Karl von HOLTEI, Där Lessing und a' Fäfferküchler, in: Schlesische Gedichte, Breslau 21850, S. 67–70, hier: S. 69. 136) Vgl. Carl Christian REDLICH, Gotthold Ephraim von Lessing, in: Allgemeine Deutsche Biographie 19 (1884), S. 756–802. 137) VON HOLTEI (wie Anm. 135), S. 69. 138) Walther MITZKA, Schlesisches Wörterbuch, Bd. 2, Berlin 1964, S. 984 f. 139) Karl-Heinz ZIOLKO, Jean Paul und der „Breslauer Fetzpopel“, in: Schlesien. Eine Vierteljahresschrift für Kunst, Wissenschaft, Volkskunde 31 (1986), S. 193–197, hier: S. 195. 140) Jean-Paul-Zitat (Hesperus, Bd. 2) zitiert in: Anonymus, Briefe aus Breslau, in: August LEWALD (Hg.), Europa. Chronik der gebildeten Welt, in Verbindung mit mehreren Gelehrten und Künstlern, Bd. 3, Stuttgart 1837, S. 310–326, hier: S. 326. 141) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Meister, Art. 10. 142) RUDOLPH (wie Anm. 93), S. 54.

Die Görlitzer Pfefferküchler verkauften ihre Waren an gewöhnlichen Tagen an den Stadttoren und in vier festen Läden auf dem Heringsmarkt, dem nördlichen Teil des Untermarkts.¹⁴³ Die Tradition des Pfefferkuchenbackens setzte sich in Görlitz auch nach 1945 fort. 1949/50 sind noch die Pfefferküchlerfamilien Antosch und Exner bezeugt.¹⁴⁴ Letztere stellten die beliebten „Landskron-Bomben“ her.¹⁴⁵ Heute wird die Tradition der Görlitzer Pfefferküchlerei von vielen Konditoreien fortgeführt.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts war auch die „Liegnitzer Bombe“ eine allseits bekannte Pfefferkuchenspezialität und ganzjährig in den Feinkostläden deutscher Großstädte erhältlich. Noch 1955 wurden sie sogar in die USA verschickt.¹⁴⁶ Auch diese Spezialität hat uralte Wurzeln. So wird in Liegnitz bereits 1372 und 1382 „Hensil Beler der kücheler“ – eine in Schlesien vielerorts bezeugte Kurzform für Pfefferküchler – erwähnt.¹⁴⁷ Die Liegnitzer Bombe erhielt ihren bezeichnenden Namen von ihrer mit dunklem Schokoladenguss überzogenen runden Form, die so manchen – vielleicht auch wegen ihrer Kalorien – an eine Bombe erinnerte. Erfunden haben sie die Gebrüder Müller, die deshalb scherzhaft auch Bombenmüller genannt wurden.¹⁴⁸ Seit 1853 führten sie in der Frauenstr. 64 (heute ulica Najświętszej Marii Panny) eine weithin beliebte Konditorei mit einem Café. Für die Liegnitzer war ihre Liegnitzer Bombe in der Advents- und Weihnachtszeit nicht wegzudenken. Natürlich wurde sie in zahlreichen Variationen zu Hause nachgebacken.¹⁴⁹ Die besonders gelungenen Hausrezepte reichte man dann in den Familien von Mutter zu Tochter und an Freunde weiter, so dass sich bis heute eine Vielzahl an Rezepten erhalten hat und die Liegnitzer Bombe 2008 – in der Öffentlichkeit wohl zum ersten Mal – auch im polnischen Legnica nach einem alten deutschen Rezept nachgebacken wurde.¹⁵⁰

9. Oberschlesiens Pfefferküchler

Neisse war unbestritten das Dorado des ober-schlesischen Pfefferküchlerhandwerks. Noch 1925 arbeiteten in der Stadt zwölf Pfefferküchlereien, wo sich die Kinder auch mal für fünf Pfennig leckeren „Abfall“ aus der Backstube holen durften.¹⁵¹ Das berühmte

143) RUDOLPH (wie Anm. 93), S. 56. **144)** RUDOLPH (wie Anm. 93), S. 64. **145)** KULKE (wie Anm. 133), S. 566. **146)** Z. B. Anzeige in der jüdischen New Yorker Zeitung „Aufbau“ vom Freitag, den 9. Dezember 1955, S. 9. **147)** Hans BAHLOW, Schlesisches Namenbuch (= Quellen und Darstellungen zur schlesischen Geschichte, Bd. 3), Kitzingen 1953, S. 79. **148)** Website von Bäckerei & Café Uwe Behnisch (Markt 3, Strehla) unter <http://www.ub-baecker.de/english/shop/cake.html>, abgerufen am 1. Oktober 2014. **149)** Zur Liegnitzer Bombe: Erich STÜBINGER, Liegnitz. Seine Geschäfte und Versorgungsbetriebe, II. Folge: Die Konditoreien und die Liegnitzer Bombe mit neun Bildern, in: Liegnitzer Heimatblatt 63 (2011), S. 181–184; Anneliese NEUMANN, Schlesische Heimatbräuche. Schlesische Weihnacht und Liegnitzer Bombe, in: Liegnitzer Heimatblatt 58 (2006), S. 166; Friedhelm FINKE, Aus dem Lebenslauf der Stadt Liegnitz. Skizzen zur Geschichte einer deutschen Stadt in Schlesien, Lorch 1986, S. 158. **150)** LS (Kürzel), Niemcy wywieźli z Legnicy bomby [Die Deutschen exportierten Bomben aus Liegnitz], Artikel vom 8. Dezember 2008 auf dem Liegnitzer Internetportal lca.pl unter http://kulturalia.lca.pl/news,14754,Niemcy_wywiezli_z_Legnicy_bomby.html, abgerufen am 28. Oktober 2014. **151)** Zwölf Pfefferküchlereien: Erwin STEIN (Hg.), Neisse. Mit Anhang Stadt und Bad Ziegenhals (= Monographien deutscher Städte, Bd. 14), Berlin 1925, S. 186; „Abfall“ für die Kinder gab es in den 1930er Jahren (laut der persönlichen Mitteilung eines ehemaligen Neisser Bürgers).

Neisser Konfekt war in Deutschland und über seine Grenzen hinaus eine außerordentlich geschätzte Spezialität. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts hatte es einen ähnlichen Bekanntheitsgrad wie heute Lübecker Marzipan oder Aachener Printen.

Neisse war schon im Mittelalter zur wohlhabenden Residenzstadt der Breslauer Fürstbischöfe geworden, von denen sieben in der prächtigen gotischen St.-Jakobi-Kirche bestattet wurden. Hier findet man auch das monumentale Doppelbildepitaph des 1633 im Alter von 58 Jahren verstorbenen Pfefferküchlers George Klehr und seiner Ehefrau Susanna. Es zeigt die wohl älteste erhaltene persönliche Darstellung eines Pfefferküchlerhepaares überhaupt. An der nördlichen Außenwand von St. Jakobi hat sich ein weiteres Epitaph eines Pfefferküchlermeisters erhalten. 1574 wurde es für Hans Hartlieb und seine Familie hergestellt. Für die beiden Vertreter des seltenen Handwerks der Pfefferkühlerei war es eine sehr große – und ebenso sehr kostspielige – Ehre, am selben Platz wie ihre geistlichen Hirten ihre letzte Ruhestätte zu finden. Die beiden Epitaphien zeugen vom hohen Ansehen und großen Reichtum, den das Pfefferküchlerhandwerk in der alten Bischofsstadt Neisse genoss. Zur seit 1677 selbständigen Neisser Pfefferkühlereizunft gehörten auch die Pfefferküchler der anderen Städte des Breslauer Fürstbistums wie Ottmachau, Grottkau, Freiwalldau oder Jauernig.¹⁵²

1789 ließ sich der Pfefferküchlermeister Franz Springer in Neisse nieder. Ein Jahr darauf absolvierte er seinen „Meisterschub“ und erwarb die Rechte für den Pfefferkuchentisch Nr. 3.¹⁵³ Er hatte im Sinne, mit einer neuen Rezeptur eine einzigartige Pfefferkuchenspezialität zu schaffen. Mit seinem gegen 1820 schließlich ausgereiften Neisser Konfekt setzte eine letzte lange Blütezeit des Neisser Pfefferküchlerhandwerks ein. Das Neisser Konfekt erfreute sich bald so großer Beliebtheit, dass es von anderen Neisser Pfefferkühlern nachgeahmt wurde. Die Familie Springer entwickelte daraufhin in Anlehnung an ihren Familiennamen das Bild eines Schachspringers als eingängiges Firmenlogo und Erkennungszeichen für das originale Neisser Konfekt. Ihre männlichen Nachkommen erhielten allesamt den Vornamen „Franz“, so dass sich eine wahre Pfefferkühlerdynastie von Franz I. bis zu Franz V. entwickelte.¹⁵⁴ Nach 1945 versuchte die Familie Springer in Lingen/Ems den Betrieb wieder aufzunehmen, leider erfolglos. Vielleicht fehlte das inspirierende Umfeld ihrer alten schlesischen Heimat, so dass die Springers schließlich beschlossen, die Pfefferkühlerei für immer einzustellen, ohne je einem ihrer durchaus interessierten Kollegen das sorgsam gehütete Originalrezept des Neisser Konfekts preiszugeben.¹⁵⁵

In Oppeln reicht die nachweisliche Tradition des Pfefferküchlerhandwerks wie gezeigt bis ins Jahr 1357 zurück, als erstmals ein Pfefferkuchentisch erwähnt wird. 2005 bot ein privater Sammler öffentlich einen Silberanhänger zum Verkauf an, der auf seinem Avers die Göttin Fortuna, auf seinem Revers die Aufschrift: „IEREMIAS SCHOLTZ KUCHLER KNECHT VON OPPELN 1636 7 May“ trägt.¹⁵⁶ Er stammt von einem auch „Will-

152) Neisser Pfefferküchlerartikel von 1677 (wie Anm. 68), Vorwort des Breslauer Bischofs zum Zunftbrief. 153) APO, zesp. 121, sygn. 513 (Meyster buch des Ehrbahrn Mittels In der fürst. bischofl. Stadt Neyß der Feffer Kuchler de Anno 1752). 154) Firma Springer, in: STEIN (wie Anm. 151), S. 176, 259. 155) Freundliche briefliche Mitteilung von Dr. M. E. SCHILDHAUER-SCHOENGARTH aus Dietramszell aus dem Jahr 2008. 156) Dorota WODECKA-LASOTA, Opole piernikiem stało [Zur Zeit der Pfefferkuchen in Oppeln], in: Gazeta Wyborcza (Opole) vom 2. Dezember 2005. Der Anhänger befindet sich heute im Muzeum Śląska Opolkiego [Museum des Oppelner Schlesiens] in Oppeln.

komm“ genannten Zunftpokal der Gesellenbrüderschaft der Oppelner Bäcker- und Pfefferküchlerzunft und wurde von Jeremias Scholtz anlässlich seiner Frei- und Losprechung zum Gesellen gestiftet. Ein Jahr später ist dieser auf seiner Wanderschaft als Scholtz Jeremias von Oppeln im Brüderschaftsbuch der Bäcker- und Pfefferküchlergesellen in Thorn bezeugt. Im Zeitraum von 1543 bis 1752 sind in der großen Pfefferkuchenstadt zahlreiche weitere Gesellen aus Schlesien zu finden. Ein Beweis für die enge überregionale Verknüpfung dieses Handwerks.¹⁵⁷ Von den zehn auswärtigen Pfefferküchlern, die in Thorn im 18. Jh. das Bürgerrecht bekamen, stammten vier aus Schlesien, vier aus Sachsen, und je einer aus Königsberg und Posen.¹⁵⁸

Auf dem 1813 eröffneten Oppelner Friedhof an der heutigen ulica Wrocławska haben sich bis heute nur wenige Grabstätten aus deutscher Zeit erhalten – darunter jedoch gleich zwei von Pfefferküchlerfamilien. Hier ruhen der Pfefferküchlermeister Karl Nerger († 1884) und der aus Neisse gebürtige Pfefferküchler August Beyer († 1881) im Kreise ihrer Angehörigen. Die Pfefferküchlerfamilie Beyer ist zudem im einzig bestehenden Grufthaus des Friedhofs beigesetzt, was ihren einstigen Wohlstand bis heute bezeugt. Hatte vielleicht sogar die Beliebtheit ihrer Pfefferkuchen zum außergewöhnlichen Erhalt ihrer Familiengräber nach 1945 beigetragen? Neben den zu Honigkuchenfabriken umgewandelten Familienbetrieben dieser beiden Familien lässt sich in Oppeln 1929 noch eine weitere, von Max Paluch geführte, bezeugen.¹⁵⁹

In Oberglogau entwickelte sich die 1765 gegründete Pfefferkühlerei Knieling später zu einer industriellen Honigkuchenfabrik. Bis 1945 vertrieb sie ihre Waren über Partnergeschäfte in vielen Städten Oberschlesiens. In polnischer Zeit zog als neuer Eigentümer der staatseigene Süßwarenbetrieb „Piast“ in die alten Produktionsanlagen ein.¹⁶⁰

Der Begründer der Ratiborer Schokoladenindustrie war der Pfefferküchler Felix Sobtzyk (1804–1869).¹⁶¹ Er stellte seine Waren selbst her und bot sie auf Jahrmärkten, Kirchweihen etc. feil. 1828 gründete er sein Geschäft in der Neuen Straße 15.¹⁶² Sein Sohn Franz Sobtzyk (1832–1905) wurde 1858 sein Nachfolger.¹⁶³ Unter ihm begann eine neue Ära. Er wandelte den alten Handwerksbetrieb in ein modernes kaufmännisches Unternehmen mit Maschinenbetrieb um und ließ bis 1868 ein erstes neues Fabrikgebäude

157) Scholtz Jeremias: Max PROWE, Die Mitglieder der Thorner Bäcker- und Pfefferküchler-Brüderschaft 1616–1675, in: Archiv für Sippenforschung und alle verwandten Gebiete 9 (1932), S. 214–218; siehe weiter: Max PROWE, Die Mitglieder der Thorner Bäcker- und Pfefferküchler-Brüderschaft 1543–1615, in: Archiv für Sippenforschung und alle verwandten Gebiete 7 (1930), S. 420–423; Max PROWE, Die Mitglieder der Thorner Bäcker- und Pfefferküchler-Brüderschaft 1676–1752, in: Archiv für Sippenforschung und alle verwandten Gebiete 11 (1934), S. 38–41. 158) SEMRAU (wie Anm. 3), S. 125 f. 159) Im Oppelner Adressbuch aus dem Jahr 1929 finden sich die Honigkuchenfabriken: Hermann Beyer (Inhaber: August Beyer); Karl Palluch (Inhaber Max Palluch); Josef Slowig. 160) Anzeige von A. Knieling („fabryka pierników“, gegründet 1765), in: Katolik 25 (1892), Nr. 33 vom 22. April 1892, S. 4; Online-Lexikon zur Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, <http://ome-lexikon.uni-oldenburg.de/orte/oberglogau-glogowek/> (abgerufen 1. Oktober 2014). 161) Vgl. auch im Folgenden weiter: Unbekannter Verfasser, Franz Sobtzyk in Ratibor-Breslau-München. Königlicher Hoflieferant, in: Der Oberschlesische Turm. Festschrift, den Besuchern des Turmes gewidmet, Berlin/Breslau/Kattowitz 1911, S. 105–112. 162) Alois M. KOSLER u. a. (Hg.), Ratibor. Stadt und Land an der Oder. Ein Heimatbuch, 1. Teil, Heidenheim 1980, S. 177. 163) Katarzyna GRUCHOT/Grzegorz WAWOCZNY, Słownik biograficzny [Biografisches Wörterbuch], in: Raciborzanie tysiąclecia [Tausendjährige Ratiborer], Racibórz 2002, S. 149.

errichten. Dank der Beliebtheit seiner Bachwaren und seines wirtschaftlichen Erfolgs wurde er Stadtrat in Ratibor und 1869 Königlich Hoflieferant in Berlin.¹⁶⁴ Die Blüte der Ratiborer Süßwarenindustrie dauerte jedoch nur 100 Jahre an. In Zeiten der Wirtschaftskrise nach dem Ersten Weltkrieg mussten zu viele Familien Verzicht üben und auf teure Genussmittel wie Süßwaren weitestgehend verzichten. Zudem erschwerten die neuen Grenzen mit Polen erheblich den Zugang zu den alten Absatzgebieten für die Ratiborer Süßwaren. Bis Ende der 1920er Jahre waren alle Ratiborer Süßwaren- und Schokoladenfabriken gezwungen, ihre Produktion einzustellen – auch die Fabrik Sobotzick. „Mit ihr verschwand der weithin bekannte Markenname ‚Roka Sobotzick‘ und das Markenzeichen: Ein Ritter in voller Rüstung mit einem Schwert zwischen den Armen.“¹⁶⁵ Neben Sobotzick gab es in Ratibor noch die Schokoladenfabrik Hermann Preiß, seit 1886 in der Weidenstraße ansässig. Sie stellte Schokolade, Bonbons, Konfekt, Dragees, Marzipan, Honigkuchen, sowie das saisonbedingte Oster- und Weihnachtsnaschwerk her. Eine weitere Schokoladenfabrik mit Namen Wedekind, Rohlapp & Co. befand sich in der Eisenbahnstraße 20. Außerdem arbeiteten in Ratibor 1914 noch die Pfefferküchlerin Marie Petrus in der Oderstraße 32 sowie vier weitere Pfefferküchler.¹⁶⁶

10. Der Siegeszug des Zuckers und der Überzug aus Schokolade

Zucker und Schokolade, heute Hauptbestandteile fast aller Süßigkeiten, besitzen in Europa eine vergleichsweise kurze Geschichte. In der Antike war Zucker kaum bekannt. Zuckerrohr wurde damals vor allem auf fernöstlichen Inseln im Pazifik wie z. B. Neuguinea und Melanesien angebaut.¹⁶⁷ Die Produktion von Rohrzucker verbreitete sich im Rahmen der Ausdehnung des Islams in Asien und über den Mittelmeerraum, und seit dem 8. Jh. entwickelte sich in Ägypten eine lebhafte Zuckerrohrproduktion.¹⁶⁸ In Mitteleuropa war der Zucker bis zu den frühen Kreuzzügen jedoch weitestgehend unbekannt.¹⁶⁹ Erst seit dieser Zeit wurde er vor allem als Medizin gehandelt, während Honig bis in die Mitte des 18. Jhs. das wichtigste Süßungsmittel und Pfefferkuchen die wichtigste Süßigkeit blieben.¹⁷⁰ Etwa um 1500 konnte sich in den oberen Bevölkerungsschichten Mitteleuropas jedoch der importierte Rohrzucker als beliebtestes Süßungsmittel durchsetzen.¹⁷¹ Zucker blieb bis Ende des 17. Jhs. aber sündhaft teuer.¹⁷² Der Kupferstecher und Verleger Johann Christoph Weigel pries ihn 1698 mit den Worten: „Der Zucker dienet zur Wollust, zu Speise, zu Arzney.“¹⁷³ Der Verzehr von Zucker wurde in Europa geradezu zu einem Status- und Machtsymbol, mit dem man sich gegen niedrigere Schichten, die sich

164) KOSLER (wie Anm. 162), S. 176. **165)** KOSLER (wie Anm. 162), S. 179. **166)** KOSLER (wie Anm. 162), S. 178. **167)** Miriam WOLSCHON, Lustgetränk und Stärkungsmittel. Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf, Hamburg 2008, S. 13 f. **168)** Ludwig REINHARDT, Kulturgeschichte der Nutzpflanzen. Bd. I, München 1911 (ND Paderborn 2013), S. 443. **169)** Jakob BAXA/Guntwin BRUHNS, Zucker im Leben der Völker. Eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte, Berlin 1967, S. 7. **170)** Günter WIEGELMANN, Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN (Hg.), Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 135–152. **171)** D. Abulafia, Zucker, -rohr, Lexikon des Mittelalters, Bd. 9, 1999, Sp. 679–682. **172)** Oskar ALLMANN, Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditorbewegung, Bd. I, Hamburg 1910, S. 252; REINHARDT (wie Anm. 168), S. 448. **173)** WERNET (wie Anm. 94), S. 31.

das teure Importgut nicht leisten konnten, abzugrenzen suchte.¹⁷⁴ Bei den Pfefferküch-
lern in Deutschland blieb jedoch noch bis zum Anfang des 18. Jahrhunderts Honig das
allein zugelassene Süßungsmittel für Pfefferkuchen.¹⁷⁵

Seit dem 16. Jahrhundert wurden Süd- und Mittelamerika zu den bedeutendsten Zucker-
rohranbaugebieten.¹⁷⁶ Die Hafenstadt Hamburg hatte sich im ersten Drittel des 18. Jahr-
hunderts für den deutschen Markt zu einem Zentrum des Zuckergroßhandels sowie
der Zuckersiedereien (Raffinerien), die den Zucker weiter verfeinerten, entwickelt.¹⁷⁷
In Breslau nahm 1772 die erste Zuckersiederei Schlesiens ihren Betrieb auf. Dank der
Mechanisierung sowie vermehrter und verbesserter Anbaumethoden fiel der Zucker-
preis im 18. Jahrhundert immer weiter ab. Parallel dazu entwickelte sich das Handwerk
der Zuckerbäcker oder Konditoren zu einer neuen Blüte und machte den Pfefferkühlern
ernsthafte Konkurrenz. Durch das Ersinnen kunstvoller Pfefferkuchenbilder und mit der
zunehmenden Verwendung des günstigen, beim Raffinieren abfallenden Rohrzucker-
safts, dem braunen Sirup, konnten sie jedoch ihr Handwerk behaupten.¹⁷⁸

Eine Revolution der Süßwarenherstellung leitete der einer Berliner Hugenottenfamilie
entstammende Franz Karl Archard (1753–1821) ein. Er verwendete mit Unterstützung der
preußischen Könige seine Lebenskräfte darauf, den europäischen Rübenzucker gegen-
über dem importierten Rohrzucker konkurrenzfähig zu machen. Durch Züchtung gelang
es ihm, den Zuckergehalt von Rüben von zuvor etwa 1,6 % auf 5 % zu steigern.¹⁷⁹ 1799
erwarb er das niederschlesische Gut Kunern, wo er 1801 die erste Rübenzuckerfabrik der
Welt errichtete. 1802 ging sie in Betrieb.¹⁸⁰ Dennoch sollte es noch bis zur Mitte des 19.
Jahrhunderts dauern, als der Zuckerkonsum auch in breitere Bevölkerungsschichten Ein-
gang fand.¹⁸¹ Die ältesten Rübenzuckerfabriken nach Kunern wurden in Schlesien von
Moritz Freiherren von Kopy (1749–1814) 1805/06 in Krain bei Strehlen und 1829 von
Graf Anton Alexander von Magnis (1761–1817) in Eckersdorf bei Neurode errichtet.¹⁸²

174) Satsuki SAKURAGI, Vom Luxusgut zum Liebesbeweis. Zur sozialen Praxis und symbolischen Bedeu-
tung des selbstgebackenen Kuchens, Diss. Tübingen 2008, S. 36; vgl. Irene KRAUSS, Chronik bilderschö-
ner Backwerke, Stuttgart 1999, S. 13, 52, 80; HANSEN (wie Anm. 92), S. 88; Max RUMPOLT, Ein new koch-
buch, Frankfurt a. M. 1581 [ND Hildesheim 1980]; Irmgard BITSCH/Trude EHLERT/Xenija VON ERZDORFF
(Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987, S.173 f. **175)** KITTELBERGER
(wie Anm. 84), S. 61. **176)** REINHARDT (wie Anm. 168), S. 443 f.; Biene, Oeconomische Encyclopädie,
Bd. 242, 1858, S. 164–180. **177)** Astrid PETERSSON, Zuckersiedergewerbe und Zuckerhandel in Ham-
burg im Zeitraum von 1814 bis 1834, in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 85
(1998), Beiheft Nr. 140, S. 46–48; WERNET (wie Anm. 94), S. 116. **178)** ALLMANN (wie Anm. 172) S. 253.
179) Achard als „Zuckerrübenpionier“: Website des Deutschen Museums in München unter [http://www.deutsches-museum.de/bibliothek/unsere-schaetze/gewerbegeschichte/achard/achard-als-zuckerrueben-
pionier](http://www.deutsches-museum.de/bibliothek/unsere-schaetze/gewerbegeschichte/achard/achard-als-zuckerrueben-
pionier) abgerufen am 1. Oktober 2014. **180)** Jakob BAXA, Franz Karl Achard, in: Neue Deutsche Biograp-
hie I (1953), S. 27–28; Alphons Oppenheim, Franz Karl Achard, in: Allgemeine Deutsche Biographie I
(1875), S. 27–28. **181)** Hans Jürgen TEUTEBERG, Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro
Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch der quantitativen Langzeitanalyse,
in: Hans Jürgen TEUTEBERG/Günter WIEGELMANN (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale
Prägung, Studien zur Geschichte des Alltags. Münster 1986, S. 225–280; Günter WIEGELMANN, Zucker
und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: ebd. S. 135–152, hier: S. 137–140; KITTELBERGER
(wie Anm. 84), S. 92. **182)** Gerhard WEBERSINN, Die schlesische Zuckerindustrie, in: JSFWUB 18 (1973),
S. 140–211, hier: S. 162–166.

Bei Breslau entstanden u. a. 1835 in Rosenthal, 1839 in Klettendorf und 1842/43 in Groß Mochbern große Zuckerfabriken.¹⁸³

In den Stadtzentren eröffneten bald Konditoreien, die Zuckerwerk und -gebäck verkauften. Der Konditor Barth (1804–1856) aus S-chanf in Graubünden hatte am Ring 4 in Breslau um 1830 eine Konditorei gegenüber dem Rathaus eröffnet; mit seinem Teilhaber Cloetta (*1793), ebenfalls aus S-chanf, folgte eine weitere, die Konditorei „Barth und Cloetta“ in der Albrechtsstraße 33.¹⁸⁴ Barths Konditorei am Ring gehörte in Breslau 1840 neben Perini in der Jungferstr. 2 sowie Steiner & Orlandi, in der Albrechtsstraße 5 zu den beliebtesten.¹⁸⁵ 1850 wurden in Deutschland bereits annähernd 50 % des Zuckerverbrauchs durch Rübenzucker gedeckt.¹⁸⁶ Den Pfefferkühlern gelang es jedoch wieder, sich durch die Kreation aufwändiger Zuckergussverzierungen und -glasuren oder sinnreicher Klebebildchen auf ihren Pfefferkuchen sowie durch neuartige Spezialitäten wie des Neisser Konfekts (um 1820) oder die Liegnitzer Bombe (nach 1853) zu behaupten. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verschmolzen die einstmals in Konkurrenz stehenden Handwerke der Konditoren und Pfefferkühler jedoch fast allerorten – wie in Berlin 1854 – zu einer gemeinsamen Zunft.¹⁸⁷

Aus Amerika stammende Kakaobohnen wurden erst seit der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts nach Deutschland geliefert. Der Kakao gewann im Laufe des 17. Jahrhunderts in Deutschland an Beliebtheit, als man begann, mit Honig oder Zucker gesüßte Schokolade herzustellen. Sie blieb aber ein bei Apothekern und Reichkrämern erhältliches Luxusprodukt.¹⁸⁸ Nach Wegfall der Zunftschranken und auf Grund der dynamischen Entwicklung des Welthandels nahmen zu Beginn des 19. Jahrhunderts auch Pfefferkühler die Schokoladenfabrikation auf. So begründete der Pfefferkühler und Konditor Theodor Hildebrand (* 1791 in Greifswald; † 1872 in Berlin) die berühmte Firma Theodor Hildebrand und Sohn. Er war 1807 nach Berlin gekommen und führte seit 1812 in der Heiliggeiststraße 23 eine Pfefferkühlerei und Konditorei, später auch eine Bonbonkocherei. Mindestens seit 1820 ließ er auch Schokolade fertigen. Wohl 1821 kaufte er ein Haus in der Spandauer Straße 47, wo er auch eine „Conditorei“ einrichtete. Gegen 1824 schaffte er sich als vielleicht erster Süßwarenhersteller in Deutschland eine „Chokoladen Maschine mit Dampf“ an.¹⁸⁹ Doch trotzdem es sollte noch bis 1872 dauern, als bei Lambertz in Aachen mit der „Lambertz Schokoprinte“ das wahrscheinlich erste Pfefferkuchengebäck mit Schokoladenüberzug oder Kuvertüre hergestellt wurde.¹⁹⁰ Eine neue Ära

183) WEBERSINN (wie Anm. 182), S. 183f.; Friedrich Benedict WEBER, Handbuch der staatswirtschaftlichen Statistik und Verwaltungskunde der Preußischen Monarchie, Erste Fortsetzung, Nachträge und Ergänzungen für die Jahre 1839–42 enthaltend, Bd. 2, Breslau 1843, S. 132; Carl Wilhelm FERBER/Karl Friedrich Wilhelm DIETERICI, Statistische Uebersicht der wichtigsten Gegenstände des Verkehrs und Verbrauchs im Preußischen Staate und im deutschen Zollverbände [...] von 1831 bis 1836, Bd. 1, Berlin/Posen/Bromberg 1838, S. 140. **184)** Dolf KAISER, Neues von den Zuckerbäckern aus Graubünden. Nachtrag zu einer Bestandsaufnahme, in: Archiv für Familiengeschichtsforschung 5 (2001), S. II. **185)** WEBER (wie Anm. 182), S. 513; Karl JOHN, Breslau und seine Umgebungen. Ein Wegeweiser für Fremde und Einheimischen, Breslau 1850, S. 23. **186)** SAKURAGI (wie Anm. 174), S. 40. **187)** KITTELBERGER (wie Anm. 84), S. 106–110; Website der Berliner Konditoren, Bereich „Geschichte“: <http://www.berliner-konditoren.de>, abgerufen am 1. Oktober 2014. **188)** Kakao, in: Gerhard EISENBRAND/Peter SCHREIER (Hg.), RÖMPP. Lexikon Lebensmittelchemie. Stuttgart 2006, S. 581–583. **189)** Lebensbericht des Pfefferkühlers Christian Ferdinand Rieschke (* 1800) aus Markersdorf in der Oberlausitz: Abdruck im Archiv des „Museums Alte Pfefferkühlerei“ in Weißenberg. **190)** KITTELBERGER (wie Anm. 84), S. 109, 178.

der Pfefferkuchenherstellung brach an. Pfefferkuchen in allen möglichen Formen und Zusammensetzungen wurden auf Grund der durch die Mechanisierung vereinfachten und verbilligten Herstellung und Beförderung für weite Bevölkerungskreise erschwinglich. Die Sortenvielfalt erwuchs ins Unermessliche und konnte sich bis heute erfolgreich im Süßwarensortiment behaupten.

11. Von der handwerklichen Pfefferküchlerei zur Honigkuchenfabrik

Die Umwandlung der seit mindestens fünfeinhalb Jahrhunderten bestehenden handwerklichen Pfefferküchlereien in industrielle Betriebe setzte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein. Die erste brauchbare von Hand drehbare Knetmaschine baute der Pariser Bäcker Boland im Jahr 1847.¹⁹¹ Die für Bäckereimaschinen führende Cannstatter Firma Werner & Pfleiderer entwickelte das Prinzip 1878 zu einer Doppelschaufel-Teigknetmaschine, die von einer Dampfmaschine angetrieben bald die Backstuben aller Welt eroberte und gegenüber dem mühsamen Durchkneten von Hand eine gewaltige Erleichterung bedeutete.¹⁹² Die Entwicklung zur industriellen Fertigung fand in den Großbackstuben in den 1860er Jahren langsam Eingang, um von 1870–1890 ihren vollen Schwung zu erreichen. Etwa ab 1900 erfolgte allmählich in einem zweiten Schritt die Umstellung der von mit Dampfmaschinen über mechanische Transmissionsanlagen angetriebene Geräte auf unmittelbar mit Strom betriebene Maschinen.¹⁹³ In Schlesien und anderswo kann man den Schritt zur Mechanisierung in den Quellen daran erkennen, dass sich die mechanisierten Pfefferküchlereien nun oft als Honigkuchenfabriken bezeichneten. So wurde z. B. in Breslau 1861 die Honigkuchenfabrik Albert Müller begründet.¹⁹⁴

Bis weit ins 19. Jahrhundert wurden auch in den Großbackstuben noch traditionelle Backöfen verwendet, bei denen man auf durch Feuer erhitzten Ofensteinen buk. Sie eigneten sich jedoch nicht zur Massenproduktion für die schnell wachsende Bevölkerung. 1890 wurden in Deutschland die ersten Dampfbacköfen hergestellt, die um 1900 die Großbäckereien eroberten.¹⁹⁵ Hier waren Heizkammer und die mit einem Röhrensystem mit Dampf geheizte Backkammer getrennt, so dass man während des Backens ohne Temperaturschwankung nachheizen konnte.¹⁹⁶ In Schlesien und der Provinz Posen war um 1912 das Backofenbaugeschäft Fritz Ritter aus Kattowitz nach eigener Angabe das größte Unternehmen seiner Branche. Es lieferte und baute sowohl Backöfen jeder Art wie auch Bäckereimaschinen.¹⁹⁷

191) Hermann FISCHER, *Mischen, Rühren, Kneten und die dazu verwendeten Maschinen*, Leipzig 1911, S. 24. **192)** ZIMMERMANN (wie Anm. 37), S. 45; KITTELBERGER (wie Anm. 84), S. 137; vgl. Julia SCHULTE TO BÜHNE, *Das Bäckerhandwerk von 1896 bis 1996. Am Beispiel der Stadt Münster (= Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie, Bd. 7)*, Münster 1999, S. 92; Website des Unternehmens Werner & Pfleiderer, Industrielle Backtechnik GmbH unter <http://www.wpib.de/unternehmen/historie.html>, abgerufen am 1. Oktober 2014. **193)** KITTELBERGER (wie Anm. 84), S. 114. **194)** Im Breslauer Adressbuch für das Jahr 1941: „Müller, Albert, Honigkuchenfabrik, I, Reuschestraße 5, T. 29053, gegr. 1861.“ **195)** 1890 wurden von der 1875 in Cannstatt gegründeten Maschinenfabrik Werner & Pfleiderer die wohl ersten Dampfbacköfen hergestellt, danach auch in der 1889 gegründeten Filiale in Wien; Website Werner & Pfleiderer (wie Anm. 192). **196)** SCHULTE TO BÜHNE (wie Anm. 192), S. 100; Website Werner & Pfleiderer (wie Anm. 192). **197)** Anzeige der Firma Fritz Ritter in der Festschrift für das XXIV. Schlesische Provinzial-Bundes Schiessen in Kattowitz vom 16. bis einschliesslich 23. Juni 1912, Kattowitz 1912 [nachgewiesen in der UB Katowice].

Die Schokoladen- und Honigkuchenfabrik Sobotzik in Ratibor war 1868 die erste in Oberschlesien, die Honigkuchen und Zuckerwaren maschinell herstellte.¹⁹⁸ Bald wurde mit Dampftrieb auch Schokolade produziert. 1910 stellte sich das nach dem neuesten technischen Standard ausgestattete Unternehmen stolz vor. Im Kesselraum befanden sich zur Dampferzeugung fünf große Wasserkessel verschiedener Bauart mit einer Gesamtheizfläche von 570 Quadratmetern. Sie versorgten im Maschinenhaus einen Dampfturbo-Dynamo der A. E. G. mit 600 PS und eine Kolbendampfmaschine mit 275 PS zur Erzeugung des elektrischen Drehstroms von 220 Volt. In der Hochsaison vor Weihnachten und Ostern wurde zusätzlich eine Zweizylinder-Dampfmaschine (120 PS) eingesetzt. Sämtliche Fabrikationsmaschinen wurden schon damals durch Elektromotoren im Gruppenbetrieb – das heißt über elektrisch angetriebene Transmissionsanlagen – oder im moderneren, davon unabhängigen Einzelbetrieb bewegt.¹⁹⁹ In den Arbeitshallen für Biskuit- und Honigkuchenherstellung bediente das Personal Melangeurs, Knet-, Misch-, Walz-, Ausstech-, Abwiege-, Füll- und Packmaschinen sowie Backöfen mit ausziehbaren Herden (Backblechen) und 16 Meter lange Kettenbacköfen, wo die Bleche auf einer Art Fließband durch den Ofen liefen. Zusammen mit den Zweigniederlassungen in Breslau und München arbeiteten bei Sobotzik Ende 1910: 3 Prokuristen, 10 Werkmeister, 22 festangestellte Reisende (Vertreter), 82 Buchhalter, Kontoristen, Lageristen und weibliche kaufmännische Hilfskräfte, 144 Konditorgehilfen, Pfefferküchler, Bonbonkocher, Bäcker, Tischler, Böttcher, Maurer, Schlosser und Maschinisten, 138 Packer und ungelernete Arbeiter und 863 Arbeiterinnen. Dies waren zusammen 1.262 beschäftigte Personen – gegenüber 400 im Jahr 1900 und 25 im Jahr 1868, wo erst eine Dampfmaschine von 10 PS arbeitete!

Die ehemalige Pfefferkühlerei der Familie Franz Springer in Neisse bezog gegen 1915 ihre neuen Fabrikgebäude in der Rochusallee.²⁰⁰ Über die Herstellung des Neisser Konfekts heißt es in einer schlesischen Zeitung vom Dezember 1933: „Jetzt vor Weihnachten sind in dem Oberschlesischen Neisse die Konfektfabriken bis zum letzten Mann beschäftigt. Aus allen Teilen des Reiches und auch des Auslandes laufen die Bestellungen auf Neisser Konfekt, diese kleinen, so würzig schmeckenden, pfefferkuchenartigen Plätzchen, die nun seit Jahrzehnten überall berühmt sind. Obwohl die bewährten Herstellungsrezepte schon seit dreihundert Jahren angewandt werden, wird alles in modernsten Öfen und Maschinen hergestellt, oft so, daß keine menschliche Hand damit in Berührung kommt.“²⁰¹

Die erste Schokoladenüberziehmaschine entwickelte bis 1914 der aus Zittau stammende Unternehmer Alfred Hugo Oswald Winkler (1872–1945). Seine Erfindung löste das bis dahin noch unbefriedigende Problem der Auftragung der flüssigen Schokoladenmasse als Kuvertüre.²⁰² Die auf Winkler zurückgehende, heute im Westerwald ansässige Firma WDS (Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH) ist eine der weltweit führenden Hersteller von Süßwarenmaschinen.²⁰³ Die Sollich KG in Bad Salzuflen führt

198) Vgl. auch im Folgenden weiter: Festschrift (wie Anm. 161), S. 105–112. **199)** Elektromotoren in deutschen Bäckereien waren vor 1914 immer noch die Ausnahme: WERNET (wie Anm. 94), S. 94. **200)** Anzeige der Original-Honigkuchenfabrik für Neisser Konfekt Franz Springer/Neisse: STEIN (wie Anm. 151), S. 186. **201)** Zitiert nach KULKE (wie Anm. 133), S. 566. **202)** Vgl. KITTELBERGER (wie Anm. 84), S. 176. **203)** Website des Unternehmens Winkler und Dünnebier – Süßwarenmaschinen GmbH in Rengsdorf/Ww. unter <http://www.w-u-d.com/de/unternehmen/innovation-aus-tradition.html>, abgerufen am 1. Oktober 2014.

sich auf eine von Robert Sollich 1920 in Ratibor gegründete Konditorei und Bäckerei zurück. Zu ihren bedeutendsten Erfindungen zählte 1928 die Vakuumzuckerkochmaschine „Solllkoch“.²⁰⁴

12. Schlesische und oberlausitzische Pfefferkuchen im dritten Jahrtausend

Originalrezepte für schlesische Pfefferkuchens haben sich bis heute in zahllosen Familienrezeptbüchern – verstreut in alle Welt – erhalten. Und aus all diesen wohlgehüteten Rezepten entstehen bis heute allweihnachtlich wieder die alten Köstlichkeiten, die schon Generationen verzaubert haben. Im heute polnischen Schlesien lebt das Pfefferkuchenbacken in der Adventszeit in erster Linie in manchen ober-schlesischen Haushalten fort, wo diese Tradition nach wie vor von der ganzen Familie eifrig gepflegt wird. Aufgrund seiner außergewöhnlichen Geschichte nach dem Zweiten Weltkrieg konnte sich in Schlesien jedoch leider keine einzige seiner zahlreichen und beliebten Traditionspfefferküchlereien behaupten oder sich gar wie in Nürnberg, Thorn, Halle oder Berlin zu einem modernen Großbetrieb der internationalen Süßwarenherstellung entwickeln.

Im oberlausitzischen Pulsnitz blüht dagegen – einzigartig in Deutschland – das traditionelle Handwerk der Pfefferküchler bis auf den heutigen Tag in neun Betrieben fort. Die Pulsnitzer Pfefferküchler belieferten bereits den sächsischen Königshof und waren auch in der DDR als eigener Berufsstand anerkannt. Seit 1992 ist der Name „Pulsnitzer Pfefferkuchen“ geschützt, so dass sich nur Pfefferkuchen, die innerhalb der Stadt Pulsnitz gebacken werden, auch so nennen dürfen. Seit der Novelle der deutschen Handwerksordnung im Jahr 1998 dürfen die Pulsnitzer Pfefferkuchenbäcker aufgrund ihrer „regionalen Bedeutung sowie traditioneller Aspekte“ auch im wiedervereinigten Deutschland den Titel Pfefferküchlermeister führen, was ihnen die zukünftige Lehrlingsausbildung für ihr Handwerk und somit das Überleben eines jahrhundertealten mitteleuropäischen Kulturerbes sichert.²⁰⁵

Anders als in den großen Süßwarenfabriken setzt man in Pulsnitz nicht auf Masse, sondern auf Unikate. Es gibt auch viele schlesische Wurzeln. Jede Küchlerei besitzt ihre besondere Hausspezialitäten mit unverwechselbarem Geschmack. Pulsnitzer Pfefferkuchen werden zu allen Jahreszeiten hergestellt und verkauft und ausgefallene Kundenwünsche in Motiv oder Design gerne berücksichtigt. Die kunstvollen Zuckergussverzierungen werden in Handarbeit erstellt und ebenso kümmern sich die Pulsnitzer Pfefferküchler wie eh und je selbst um den Vertrieb ihrer Ware auf Märkten, Festen und im eigenen Ladenlokal gleich neben der Backstube. Seit 2003 gibt es alljährlich am ersten Novemberwochenende den Pulsnitzer Pfefferkuchenmarkt.

Die nun über 900 Jahre lebendige Tradition des mitteleuropäischen Pfefferkuchenbackens hat also gute Chancen in Haushalt, Handwerk wie in der Industrie ihren 1000. Geburtstag feiern zu können.

204) Website des Unternehmens Sollich KG in Bad Salzuflen unter <http://www.sollich.com/index.php/de/sollich-kg/die-historie>, abgerufen am 1. Oktober 2014. **205)** Clemens CASPARY, Die Spur des Duftes. Die Pfefferküchler von Pulsnitz bewahren die Tradition und bedienen den Markt, in: Die Zeit, Nr. 51 vom Donnerstag, 10. Dezember 1998, S. 23.

Schlesische Geschichtsblätter

Zeitschrift für Regionalgeschichte Schlesiens

41. Jahrgang (2014) Herausgegeben vom Verein für Geschichte Schlesiens e. V. Heft 2 (August)

SCHILLER: Ein kulinarisches Kulturerbe. Die über 900-jährige Geschichte rund um den Pfefferkuchen in Schlesien und Europa, 33–63 KLOSE: Hachschara in Klein Silsterwitz. Ein jüdisches Auswandererlehr-
gut am Zobten, 64–70 SCHMIDT: Sträflinge aus Ratibor zeichnen sich bei den großen Überschwem-
mungen in Schlesien 1854 aus, 71–74 Mitgliederbewegungen, 75 Mitgliederjubiläen, 75

Mitarbeiter dieses Heftes:

Dr. Gerhard SCHILLER,
Dr. Jürgen W. SCHMIDT,
Prof. Dr. Andreas KLOSE,

Schriftleiter: Prof. Dr. Andreas KLOSE,
Redaktion: Stefan GUZY,

Gestaltung und Satz: Zwölf, Büro für Grafikdesign, Paul-Lincke-Ufer 44a, 10999 Berlin
Druck und Bindung: Pinguin Druck, Marienburger Straße 16, 10405 Berlin

Verein für Geschichte Schlesiens e. V.
Berliner Ring 37
97753 Karlstadt (Main)
www.verein-fuer-geschichte-schlesiens.eu

ISSN 2190-4871

