



**CHRISTOPH TIEMANN**  
**URS VON WULFEN**  
**draußen!-Ministerium**



## Das große Fressen oder woher der Lebkuchen seinen Namen hat!

**Es ist zu hoffen, dass sie eine sportreiche und kalorienarme Voradventszeit hatten, denn jetzt geht es wieder los mit dem Gefresse und Gestopfe. Spekulantius, Marzipankartoffeln, Baumkuchen, Spritzgebäck und tonnenweise Schokolade. Wenn man sich die Aktionsregale der Supermärkte, die Naschteller in deutschen Wohnstuben und den Plätzchenberg neben der Kaffeemaschine im Büro ansieht, dann kommt man gar nicht auf den Gedanken, dass die Adventszeit mal eine Fastenzeit war. Sind sie jetzt irritiert von so viel christlichem Fachwissen in der draußen!? Nun es stimmt aber tatsächlich, auch wenn die Süßwarenindustrie es nicht gern liest. In der Adventszeit wurde früher gefastet!**

In den ersten 500 Jahren christlicher Geschichte gab den ganzen Advent lang keine Zimtsterne, keine Christstollen und auch keinen Lebkuchen. Nicht einmal Lebkuchen! Was wissen wir eigentlich über Lebkuchen? Nun, Lebkuchen ist ein süßes, kräftig gewürztes Gebäck, man kann es in Herzform backen und für den Rummelplatz jede mögliche Liebesbekundung draufschreiben lassen, und Lebkuchen weist aufgrund seines hohen Zuckergehalts eine so außergewöhnlich lange Haltbarkeit auf, dass alleinstehende ältere Damen mit übersinnlichen Fähigkeiten es gern als Bausubstanz im Wald verwenden, ohne erklären zu können, woher dieser Kuchen eigentlich seinen Namen hat.

Das Herkunft des Wortes Lebkuchen ist aber auch gar so einfach zu erklären. Das Rezept für Lebkuchen ist schon sooo alt, dass keiner mehr genau weiß, wieso die Dinger eigentlich Lebkuchen heißen. Beim Pfefferkuchen, einem anderen Begriff für den Lebekuchen, sieht das schon anders aus. Das Wort Pfefferkuchen kommt von den vielen Gewürzen, die im Lebkuchen drinstecken. Zwar ist kein



Pfeffer dabei, aber Pfeffer war früher ein Sammelbegriff für alle Gewürze, die aus fernen Ländern kamen. Im Leb- bzw. Pfefferkuchen sind z.B. Anis, Kardamom, Koriander, Muskat und Ingwer. Ach und vom Ingwer kommt übrigens der englische Name des Lebkuchens: gingerbread – Ingwerbrot

Schon die alten Ägypter sind auf die Idee gekommen, mit Honig gesüßten Kuchen zu backen.

Auch die Römer kannten das süße Brot, dass zuerst mit Honig bestrichen und dann gebacken wurde, und es trug den Namen Panis Mellitus (Brot vom Honig gesüßt).

In unseren Breitengraden wird das Honiggebäck zuerst in Klöstern gebacken und gegessen. Im 13. Jahrhundert unter dem Namen Pfefferkuchen, im 15. Jahrhundert dann auch unter dem Namen Lebkuchen.

Das Wort Leb geht vielleicht zurück auf das lateinische libum, was Fladen bedeutet. Das erscheint durchaus plausibel, denn früher wurde Lebkuchen, dies kann man auf alten Abbildungen sehen, in sehr großen Fladen gebacken.

Vielleicht steckt aber auch das Wort

Laib dahinter, wie in ein LAIB Brot oder ein LAIB Käse. Ein uraltes Wort, das schon unsere germanischen Vorfahren benutzten. Laib hieß bei ihnen einfach Brot. Ein Wort übrigens, das mit vielen Wörtern verwandt ist, bei denen man es nicht vermuten würde.

Das Wort Lady zum Beispiel, also das Wort für eine hochwohlgeborene Dame, das ist mit dem Wort Laib verwandt. Denn ursprünglich verstand man unter einer Lady eine Brotmacherin. Daraus wurde dann schließlich die Haushälterin und schließlich die Dame des Hauses. Der Begriff ist also quasi aufgegangen wie ein Brot im Ofen und hat sehr viele Wandlungen und Bewegung erlebt.

Die brauchen wir dann alle auch wieder, wenn wir den Advent und den ganzen Lebkuchen wieder hinter uns haben. d

An dieser Stelle informiert das draußen!-Ministerium über die aktuelle politische Lage im Drin- und Draußenland.

Ministerialdirektor Urs von Wulfen und Staatssekretär Christoph Tiemann sind nach Diktat verreist. Aktueller Aufenthaltsort unter: [www.tiemann.tv](http://www.tiemann.tv)