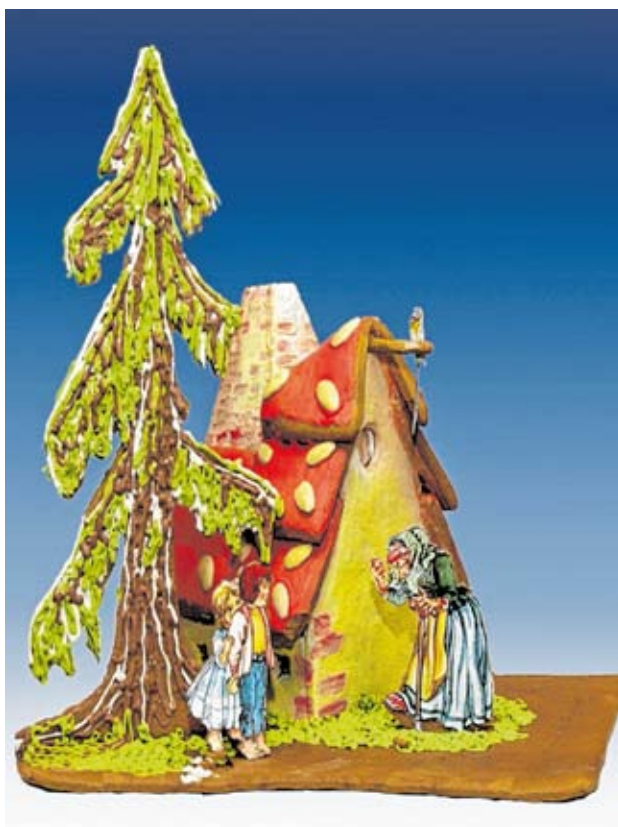




Ein dick verschneites Mandelhäuschen: Der viele Zuckerguss ist auch im Zeitalter des Kalorienzählens kein Problem. Zumindest ortet Konditor Peter Forstner keinen Trend zu „gesunden“ Verzierungen.



Märchenillustration nach einem Aquarell um 1930 aus „Märchen der Gebrüder Grimm“ (Berlin und Darmstadt 1957).



Für die Waldmühle wurden insgesamt 72 Einzelteile aus Lebkuchenteig ausgeschnitten und zusammengefügt. „Das geht nicht unter acht Stunden“, betont Peter Forstner.

Fotos (4): Gerald Macher/www.kaiserfranz.at



Ein Hauch Amerika: Die Inspiration für dieses Hexenhaus stammt von der anderen Seite des großen Teiches.

Häuschen zum Anbeißen

Im Knusperhäuschen leben Märchen auf – und uralte Träume vom Paradies, in dem die Häuser aus Kuchen sind. Ein Zwettler Konditor kreiert jedes Jahr eine Schau.

Von Elke Ruß

Die Vorstellung vom essbaren Haus ist viel älter als das Märchen von Hänsel und Gretel und der Hexe mit dem Knusperhäuschen: Schon die Antike

kennt die Idee vom Schlaffenland mit mundfertig vorgegärten Tieren und Kuchen. Auch die Bibel erzählt vom Land, in dem Milch und Honig fließen. Das erste reale Lebkuchenhaus setzt der nie-

derösterreichische Konditormeister Peter Forstner 1893 an, als die Oper „Hänsel und Gretel“ von Engelbert Humperdinck zur Aufführung gelangte: „Humperdinck hat für das Bühnenbild teilweise Lebkuchen verwendet.“ Daraufhin soll ihm Cosima Wagner ein Lebkuchenhaus geschenkt haben. „Das wurde aber von der Wagner-Gesellschaft nie bestätigt“, räumt er ein. „Auch bei den Meistersingern kommt das essbare Haus vor.“

Bau-Werke

160 Häuser zählte das größte Lebkuchendorf der Welt, das Jon Lovitch 2013 in New York schuf. Das weltgrößte Lebkuchenhaus (6,5 m Höhe, 1000 m³) wurde in Texas gebaut.

Die Klebemasse macht's: Forstner rührt 250 g Puderzucker (nicht Staubzucker) löfelfelweise in ein kleines Eiweiß, dazu kommt 1 TL Zitronensaft.



Wie aus Lebkuchen: ein Pförtnerhaus im Park Güell. Foto: iStock

rika, wo das Gingerbread-House bis heute boomt: Dort würden Tausende private Backwerke für Prämierungen zusammengetragen. Bei uns dagegen wolle es „kaum mehr wer tun, weil es mit viel Arbeit verbunden ist“.

An die 40 Häuser, vom Mini-Puppenheim bis zum 45-Kilo-Werk mit 90 Zentimetern Giebelhöhe, kann man aber jedes Jahr im Advent auf Stift Zwettl bewundern. Geschaffen von einem dreiköpfigen Team um Forstner, der hier das Stiftsrestaurant betreibt. Er will mit der „in Europa einzigartigen Schau“ die Tradition wiederbeleben. Und verhehlt nicht, dass die Ausstellung vor 22 Jahren auch entstand, „um die Saison zu verlängern“ – damals jene der kaiserlichen Sommerresidenz Schloss Lubegg, woher sein

Beiname „Kaiser Franz“ stammt.

Die Schau, die jedes Jahr ein neues Motto trägt, lockt im Advent bis zu 8500 Besucher an, auch aus Tirol, wie Forstner sagt. Kopien vieler Häuser kann man kaufen, die Originale werden in diesen Tagen an Kindergärten und Schulen verschenkt. Immer dabei ist ein Nachbau des ersten Knusperhauses, das der Meister 1963 als Lehrling schuf.

Apropos Modelle: 2017 wird „Einfach kunterbunt“ mit Kreationen, die ein Backtag mit Botschaftergattinnen u. a. aus Angola, China und Ecuador ergab. – Und wo steht, dass ein Backwerk nicht Pate für Architektur stehen kann? Nicht zufällig werden Antoni Gaudis Bauten im Park Güell in Barcelona auch Lebkuchenhäuser genannt.

DANKE! ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ ♥
 FROHE WEIHNACHTEN UND
 ALLES GUTE
 FÜR 2017!

Unser Team ist auch zwischen den Feiertagen für Sie da!



Fliesen Center Tirol

6020 Innsbruck, Stadlweg 36, Tel. 0512 - 36 44 44, welcome@fct.at, www.fct.at



UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN BEI DER GESTALTUNG MIT FLIESE UND STEIN!