



# Springerle – nicht nur zur Weihnachtszeit

Von Ingeborg Hölzle (Text) und Hans Georg Zimmermann (Fotos)

Haben Sie schon einmal frisch gebackene, weiche Springerle gegessen? Nicht nur für den Gaumen, auch für das Auge sind sie ein hoher Genuss!

Wir kennen dieses kunstvoll gemodelte Gebäck heute fast nur noch als Weihnachtsgebäck. Springerle wurden in Süddeutschland und den angrenzenden deutschsprachigen Gebieten seit dem 17. Jahrhundert als Festgebäck und für besondere Anlässe das ganze Jahr über gebacken.

Gebäckmodel, vor allem aus Stein und Ton, kennt man schon seit dem 13. Jahrhundert. Damit wurden Lebkuchen, Tragant und das überaus kostbare Marzipan geformt. Tragant ist eine harzartige Masse, die aus dem vorderasiatischen Bocksdornstrauch gewonnen wurde; sie wurde auch



mit Heilkräutern vermischt und als Arznei in den Apotheken verkauft. Später mischte man Tragant auch unter die Wasserspringerle (das waren ohne Eier zubereitete Springerle), weil damit noch die feinsten Rillen deutlich ausgeformt werden konnten. Wasserspringerle waren wegen ihrer Härte fast ungenießbar; deshalb dienten sie vor allem der Dekoration und wurden manchmal auch bemalt.

Das gemodelte Gebäck stellten vor allem die in Zünften organisierten Lebküchner und später die Konditoren her. Manchmal waren beide auch zugleich die Modelstecher. In größerer Zahl gibt es Holzmodel, meist aus Obstbaumholz gefertigt, erst seit dem 17. Jahrhundert.



Der Wandel der Motive über die Jahrhunderte zeigt uns das Lebensgefühl dieser Menschen: In der Renaissance grenzte sich das Bürgertum gegenüber dem Adel durch heraldische Darstellungen ihrer Stadt oder ihres Standes ab. In der Barockzeit zeigen üppig verzierte Model das Lebensumfeld der wohlhabenden Menschen, aber auch die Anlässe, zu denen sie verwendet wurden. Für kirchliche Feste wurden häufig Springerle mit biblischen Motiven gebacken. Das Biedermeier zeigt uns eher die einfachen Leute: Im Lebenslauf spielten neben religiösen Themen vor allem Motive zu Liebe, Hochzeit und Taufe eine wichtige Rolle. Alltagsszenen erzählen uns manchmal auch tragische



*Viel zu schön zu Aufessen: Sommer, ein Handteller großes Springerle aus der Schweiz (oben). Um 1820 wurden in Hohenlohe die Model von Spinnerin, Harfenspielerin, Kräuterfrau und vom Reiter auf dem springenden Pferd geschnitzt (unten). Es gibt aber auch zeitgenössische Motive wie den Dudelsack von Tibor Ehlers (links).*

Geschichten aus fernen Tagen: „Der prügelnde Lehrer“ oder „Der heimgekehrte Soldat und die Nonne“.

Es gibt Darstellungen von Menschen bei der Arbeit, von Kindern beim Spielen, von Musikern und viele Motive aus der Natur. In jüngerer Zeit finden wir auch technische Motive (Lokomotiven, Autos, Schiffe, Bauwerke usw.). Viele Motive sind nicht zeit- oder situationsgebunden, sondern einfach schön.

Als der Zucker in Europa erschwinglich wurde, nahm das Bürgertum das Springerlebacken selbst in die Hand. Noch heute backen wir nach einem Jahrhunderte alten Rezept. Lediglich das Hirschhornsalz wurde früher durch Pottasche

ersetzt oder überhaupt weggelassen. Es ist ein sinnliches Vergnügen, vor dem Backofen zu sitzen und den Springerle zuzuschauen, wie sie „springen“, das heißt: wie sie sich erheben und ihre „Füßle“ zeigen. (Andere deuten den Namen „Springerle“ mit dem häufig dargestellten Motiv des Reiters auf einem springenden Pferd). Wir schätzen bis heute Springerle als essbaren Schmuck auf der Festtafel oder als persönliches Geschenk.

Ausdrucksstarke Model zu erschwinglichen Preisen zu erwerben, ist heute einfach. Seit ich meine eigenen, sehr wertvollen Model von 1820 kopieren ließ, um sie vor Zerstörung durch weiteren Gebrauch zu schützen, habe ich keine Berührungsängste mehr gegenüber Repliken. Man kann damit hervorragend Teig modellieren, und es gibt keinen Unterschied zum Original-Holzmodel auf dem Gebäck. Vor allem sind uns damit die Schätze der Volkskunst vergangener Tage aus den Museen zugänglich. Auf diese Weise können wir die Tradition der Springerle lebendig halten. Es gibt aber auch heute noch Modelschnitzer, die sehr schöne Model schnitzen, davon Repliken anfertigen lassen und günstig verkaufen.

Waren Ihre Springerle letztes Weihnachten nicht optimal? Oder haben Sie einen schönen geerbten Model zu Hause und noch nie damit gebacken? Dann kommen Sie im Februar ins Haus der Volkskunst nach Balingen-Dürrwangen. Dort backen wir zusammen „Frühjahrspringerle“. Mit Geduld und ein paar Tipps werden sie bestimmt gelingen, es ist gar nicht so schwierig!



#### Springerles-Model gesucht

Im Haus der Volkskunst finden immer wieder Seminare zum Springerlebacken statt. Vielleicht haben Sie schöne alte Model daheim, die Sie uns schenken wollen?

Kontakt: Schwäbisches Kultuarchiv – Haus der Volkskunst, Telefon 07433/4353, Fax 07433/381209, [info@schwaben-kultur.de](mailto:info@schwaben-kultur.de)