

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 Auswandererlehrgut am Zobten, 64–70 SCHMIDT: Sträflinge aus Ratibor zeichnen sich bei den großen Überschwemmungen in Schlesien 1854 aus, 71–74 Mitgliederbewegungen, 75 Mitgliederjubiläen, 75

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 Floastersteene, Fischkuchen, Mehlweißen, Nonneferzel, Pimpermassel, 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 Pfefferküchler, 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.