

Von Pfefferkuchen und Pfefferkücheln in Sachsen

Unweit der sächsischen Landeshauptstadt, in der Pfefferkuchenstadt Pulsnitz, werden seit dem Jahr 1558 Pulsnitzer Pfefferkuchen gebacken. Ein Weihnachtsfest ohne die berühmten Pulsnitzer Spitzen ist undenkbar. Wohl kaum ein anderes Gebäck lässt durch Aroma so viele Erinnerungen wach werden wie die guten Pulsnitzer Pfefferkuchen. Seine köstlichen Zutaten sind natürlich ein Geheimnis. Alte, jahrhundertlang gehütete Rezepturen, gepaart mit handwerklichem Können, ergeben den unverwechselbaren Geschmack. Und dies nicht nur zu Weihnachten. Immer am ersten Wochenende im November findet in der Pfefferkuchenstadt der einzige Pfefferkuchenmarkt in Deutschland statt.

Das Besondere am Original Pulsnitzer Pfefferkuchen ist, dass der Teig kein Fett enthält und über mehrere Wochen und Monate zum Reifen eingelagert wird. Erst danach wird er gewürzt und weiter verarbeitet. Das genaue Rezept und die Zusammensetzung der Gewürze gilt als streng gehütetes Geheimnis der meist als Familienbetrieb wirtschaftenden Pfefferküchlereien. Die wichtigste Pulsnitzer Pfefferkuchensorte, die Spitzen, ist gefüllt und mit Schokolade überzogen. Daneben gibt es auch ungefüllte Sorten, darunter Alpenbrot, Pflastersteine und neuerdings Vollkornpfefferkuchen, Bio-Dinkelvollkornpfefferkuchen und auch Hanfpfefferkuchen. Neben einer Lebkuchenfabrik gibt es in der „Pfefferkuchenstadt“ heute noch acht traditionell-handwerklich produzierende Pfefferküchlereien und eine Lebkuchen GmbH (Pfefferküchler ist ein anerkannter Beruf in Sachsen). Der älteste, noch in Familienbesitz befindliche Betrieb ist die Pfefferküchlerei Löschner, 1813 gegründet.

Einen Blick in die Backstuben erlauben die Pulsnitzer Lebkuchenfabrik GmbH und das Museum Pfefferkuchen-Schauwerkstatt im Haus des Gastes. Die Ausstellung vermittelt eine authentische Atmosphäre. Es zeigt eine Pfefferküchlerei um 1900 mit Maschinenbetrieb und Handausstattung. Die ausgestellten Maschinen waren teilweise bis 1997 noch in Bautzen in Betrieb. Die historische Ladeneinrichtung ist eine Leihgabe vom Heimatverein Königsbrück. Weitere Ausstellungsstücke stammen aus Pulsnitzer Pfefferküchlereien und von Bürgern. Zu sehen sind unter anderem eine Teigbreche, eine Pfefferkuchen-Auslängemaschine, eine Spitzkuchenschneide- und eine Ausstechmaschine. Zum Museum gehört eine kleine Backstube, in der 4-8 Besucher gleichzeitig Pfefferkuchen backen und garnieren können. Jeder Teilnehmer muss eine gute Stunde an Zeit mitbringen. Die Resultate gehören jedem Back-Künstler dann selbst. Das Museum Pfefferkuchen-Schauwerkstatt bietet Führungen an.

Seit dem Jahr 2003 findet hier, immer am ersten Wochenende im November, ein Pfefferkuchenmarkt statt. Auf dem Pulsnitzer Pfefferkuchenmarkt sind alle acht Pfefferküchler der Stadt sowie die Pulsnitzer Lebkuchenfabrik GmbH vertreten. Sie bieten ihre Pulsnitzer Pfefferkuchen, wie zum Beispiel die beliebten Pulsnitzer Spitzen, zum Kauf an. Pulsnitzer Einzelhändler laden an allen drei Tagen mit den verschiedensten Aktionen zum Einkaufen und Bummeln in ihre Geschäfte ein. Handwerk aus ganz Sachsen wird präsentiert. Pfefferkuchen, Blaudruck und Töpferei sind besondere Anziehungspunkte. Das Garnieren von Pfefferkuchen ist in der Pfefferkuchenschauwerkstatt möglich.

Ein weiteres spannendes Angebot ist das Schautöpfeln in der Töpferei "Jürgel". Theater, Konzerte und Ausstellungen bereichern den Markt. Auch Spielen und Mitmachen sind angesagt. Für Essen und Trinken vom Feinsten wird gesorgt. Der Pulsnitzer Pfefferkuchenmarkt wird somit auch in diesem Jahr als einer der ersten Weihnachtsmärkte der diesjährigen Saison zehntausende Besucher aus Nah und Fern anlocken.

SACHSEN. LAND VON WELT.

PRESSE-INFORMATION

In der „Alten Pfefferkühlerei“ in Weißenberg kann man sich ebenfalls von der Kunst des Pfefferkuchenbackens überzeugen. Das Museum ist das älteste und einzige museal genutzte Denkmal des Pfefferküchlerhandwerks in Europa. Als nach dem im 30jährigen Krieg die Schweden Weißenberg nieder branden, wurde die „Alte Pfefferkühlerei“ im Fachwerkstil – Ständerhaus – neben der Apotheke am Handelszentrum dem Markt wieder erbaut. Vermutlich war der spezialisierte Pfefferküchler kein ganz armer Mann, der sein Anwesen bereits mit einem feuerfesten Dach versehen hatte, welches die Pfefferkühlerei beim Stadtbrand 1787 rettete, so wie sie der letzte Pfefferküchlermeister Paul Hermann Opitz bis zur Vererbung 1937 an die Stadt Weißenberg genutzt hatte. Er war der letzte Nachkomme der Pfefferküchlerfamilie Bräuer - Opitz, die das Handwerk seit dem 17. Jahrhundert in diesem Haus betrieben hatte.

Weitere Informationen und Rechercheunterstützung: Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH, Ines Nebelung, Bautzner Str. 45-47, 01099 Dresden, Telefon (0351) 49 17 0-18, Mobil: 0171 - 446 99 30, E-Mail: presse.tmgs@sachsen-tour.de; www.sachsen-tour.de; www.facebook.com/SachsenTourismus; www.instagram.com/saxonytourism