



Wer knuspert in unserem Häuschen? In der **LEBKUCHENFABRIK** Pahna im westfälischen Lemgo gibt es allerlei zu schlecken. Das **EHEPAAR** Manuela und Joachim Pahn (Bild unten) leitet die Firma in der dritten Generation, nascht aber selten süße Sachen



# Ein Herz für Lebkuchen

Gibt es ein süßeres **SYMBOL DER LIEBE** als Lebkuchenherzen? Wohl kaum! Weder verwelken sie wie rote Rosen, noch kann man sie so leicht verlieren wie Ringe. Deshalb zeigt **GEOlino extra**, wie dieses Jahrmarktgebäck hergestellt wird. Ein Besuch bei der Firma Pahna in Westfalen

TEXT: ANDREA SCHWENDEMANN  
FOTOS: ENGEL + GIELEN



Backe, backe, Lebkuchen: **KNETHAKEN**, dick wie Männerbeine, vermengen 250 Kilo Mehl und 200 Liter warmen Zucker zu einer zähen Masse. In diesen Lebkuchenteig kommen noch orientalische **GEWÜRZE**, etwa Anis, Zimt, Koriander, Nelken und Muskat. Bäcker Geselle Till Dörrmann holt den fertigen Teig aus der Maschine und schichtet ihn in blaue Kisten

**DIE LIEBE IN ZAHLEN**

**600** Kilogramm wiegt das weltgrößte **LEBKUCHENHERZ** und ist sechs Meter breit und vier hoch

**1200** ist in etwa das Jahr, in dem in den Schriften der **MINNESÄNGER** das Herz erstmalig als Liebessymbol auftaucht

**50** Prozent aller Lebkuchenherzen tragen die **AUFSCHRIFT** »Ich liebe Dich«

**400** Jahre kann ein **EFEU** werden, dessen Blattform viele für das Vorbild des Herzsymbols halten

Der Herr der Backmischung: Bäcker Geselle Martin Hering bringt den Rohteig zur 25 Meter langen **BACKSTRASSE**. Der wird mit **WALZEN** zu kleinen und großen Herzen geformt

Am laufenden **BAND**: Täglich »fahren« Tausende Herzen auf dem Transportband durch die drei **BACKKAMMERN**, die auf bis zu 200 Grad erhitzt werden. Hochbetrieb herrscht in der Fabrik besonders im Sommer – bevor die großen Jahrmärkte, etwa das Oktoberfest, starten

**K**nusper, knusper, Knäuschen... Hänsel und Gretel hätten ihre wahre Freude gehabt in diesem großen, weißen und alten Gebäude in der Schuhstraße Nummer 50 in Lemgo: eine Fabrik voller Lebkuchen und ohne böse Hexe. Dort, im Untergeschoss, brodeln in mannshohen Kesseln Zucker, Knetmaschinen knattern, und in langen Reihen lagert Lebkuchenteig in blauen Boxen.

In der Luft liegt hier das ganze Jahr ein weihnachtlicher Duft: Anis und Zimt, Koriander und Kardamom, Ingwer und Muskat steigen in die Nase. „Wir backen schon in der dritten Generation nach einem alten Rezept“, sagt Joachim Pahn, der Chef des Traditionsbetriebs. Es ist so laut, dass er fast schreien muss, damit man ihn versteht. Ob er das Re-

zept verrät? „Mehl, Zucker und eine Mischung orientalischer Gewürze und ... Na ja, alles Weitere ist unser Betriebsgeheimnis“, sagt der gelernte Konditor und Kaufmann und lacht verschmitzt.

Verständlich, dass er sein Wissen nicht einfach mit Reportern teilt. Joachim Pahns Großvater, ein Kaufmann, und sein Großonkel, ein Konditor, begannen 1920 die ersten Lebkuchen herzustellen und haben ihre wertvollen Erfahrungen weitergegeben.

Lebkuchen-Bäcker gibt es allerdings schon viel länger: Vermutlich erfanden die Ägypter vor über 3000 Jahren die Vorläufer unserer heutigen Honigkuchen. Sie legten das Gebäck sogar den Toten ins Grab – damit diese eine Wegzehrung fürs Jenseits hatten. Auch Römer und Germanen liebten vor über 2000 Jahren die leckeren Lebkuchen.

Im Mittelalter begann in den Klöstern so eine Art Wettbewerb „Europa sucht den Super-Lebkuchen“. Mönche und Nonnen zum Beispiel im belgischen Dinant, einer Lebkuchen-Hochburg, schätzten das Gebäck aus Ho-

nig, Gewürzen und Mehl sehr. Auch in Russland, Tschechien und in vielen deutschen Orten wurden die süßen Kuchen gebacken – weil sie so lecker schmeckten. Und auch, weil der Honig dafür sorgte, dass es lange haltbar war. Kühlschränke gab es damals schließlich noch nicht.

Auch wenn sich die Zutaten seit dem Mittelalter kaum geändert haben, die Produktion ist natürlich industrieller geworden. Durch die 25 Meter lange Backstraße in der Lebkuchen-Manufaktur laufen täglich bis zu 40 000 Herzen. „Etwa 20 Minuten backen die Herzen in den etwa 200 Grad heißen Öfen“, sagt Joachim Pahn.

Wenn sie abgekühlt sind, kommen sie in die „Künstlerstube“: einen lichtdurchfluteten Raum, in dem Brigitte Korzeniewski und andere Frauen das Gebäck verzieren. Mit Spritztüten malen sie wie zu Großmutterns Zeiten bunte Blumen, Herzchen und Sprüche. „Der absolute Renner ist und bleibt ‚Ich liebe Dich‘“, sagt Joachim Pahn. Eine süßere Liebeserklärung

kann man schließlich kaum machen, oder? Er selbst allerdings hat nur einmal ein Herz verschenkt: „Mein eigenes“, sagt er. „Vor 25 Jahren an meine Frau.“ Manuela Pahn packt seitdem mit an. Kümmert sich darum, dass die etwa 60 Mitarbeiter im Schichtbetrieb richtig eingesetzt sind. Und nimmt sich auch den Sonderwünschen von Kunden an: Wenn etwa ein Onkel für seine Nichte ein Herz mit der Aufschrift „Fußballgöttin“ bestellt und ihr alles Gute für die neue Saison wünscht.

Die allermeisten der köstlichen Kuchen gehen allerdings an Großhändler. Ihr könnt die Herzen dann auf Jahrmärkten von Augsburg bis Zwickau kaufen. Wie die süßen Symbole der Liebe schmecken, wissen wohl die wenigsten. Denn wer vernascht schon so einen haltbaren Liebesbeweis?



Hand an Lebkuchenherz: Ausgestattet mit Schutzhauben und Arbeitskleidung, verbrachten die **GEOlino-REPORTER** Christoph Engel und Andrea ihre eigenen Versuche, die Süßigkeiten zu verzieren. Schwendemann einen Tag in der Lebkuchen-Manufaktur. Ihre eigenen Versuche, die Süßigkeiten zu verzieren, schreiteren: „Unverkäuflich“, kommentierte die Firmen-Chefin. Deshalb halten die beiden die Arbeit der Profis in die Kamera



Bitte in Schönschrift: **GARNIERERIN** Brigitte Korzeniewski verziert täglich Hunderte Herzen mit Sprüchen wie »Ich liebe Dich« und »Mutti ist die Beste«. Auf dünnen Holzpaletten trocknen die Lebkuchen. Schließlich werden sie mit Folie eingeschweißt. Und zum Schluss kommt noch ein **BAND** dran. Fertig!



Jetzt wird's bunt: Die Lebkuchen-Künstlerinnen mischen Puderzucker, Wasser und **LEBENSMITTEL-FARBE**, bis eine zähe Masse entsteht. Und füllen diese dann in **SPRITZBEUTEL**. Mit ruhiger Hand bemalen sie damit dann die köstlichen Kuchen



## Zuckersüße Jungs und Mädchen!



**Niemand weit und breit, dem ihr ein Lebkuchenherz schenken könntet? Dann backt euch einen Traumprinzen oder eine Traumprinzessin – zum Reinbeißen lecker!**

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden (plus 2 h Ruhezeit für den Teig)

Ihr braucht für den Teig (für vier Figuren):

- 500 g Mehl • 1 halbes Päckchen Backpulver • 250 g Honig • 125 g Zucker • 100 g Butter • 30 g Kakaopulver • 1 Päckchen Lebkuchengewürz (Pomeranze, Zitrone, Zimt, Nelken, Sternanis, Ingwer, Muskat, Kardamom)

Für die Verzierung:

- Lebensmittelfarbe aus der Apotheke (rot, gelb, blau, grün) • Pinsel • Papier • Stifte • Küchenmesser • Backpapier

- 1 Gebt Honig, Butter, Zucker, Kakaopulver und Lebkuchengewürz in einen kleinen Topf und erhitzt das Ganze auf kleiner Flamme. Ihr müsst geduldig rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Lasst diese Honig-Lebkuchen-Mischung etwa zehn Minuten abkühlen.
- 2 Gebt währenddessen Mehl und Backpulver in eine Backschüssel und vermischt alles mit der abgekühlten Honig-Lebkuchen-Mischung. Lasst den Teig zwei Stunden ruhen.
- 3 Malt eure Traumprinzessin oder euren Traumprinzen auf Papier. Schneidet die Figur aus.
- 4 Rollt nun den Teig mit einem Nudelholz oder einer Flasche aus. Legt die Schablone auf den fingerdicken Teig und schneidet sie mit einem Messer aus. Der Teig reicht für mindestens vier Figuren.
- 5 Heizt den Backofen auf 200 Grad vor. Legt die Lebkuchenfiguren auf das mit Backpapier ausgelegte Blech und backt die Figur 15 Minuten.
- 6 Für die Verzierung gebt nun etwas Wasser zum Puderzucker und verteilt die Masse in verschiedene Schälchen. Jetzt kommt die Lebensmittelfarbe dazu.
- 7 Mit einem dünnen Pinsel könnt ihr nun eure Lebkuchenjungs und -mädchen bemalen.

