

Von Wetterkerzen und Wurmlebkuchen

Wachszieherei und Lebzelterei war universeller Betrieb – Neue Sonderausstellung

Vilsbiburg. Sie zählte einst zu den ältesten Betrieben in ganz Deutschland und zu den bedeutendsten obendrein. Seit dem Jahr 1645, im Dreißigjährigen Krieg tobte gerade die letzte große Schlacht zwischen den habsburgischen und den schwedischen Truppen, ist ein der Vils eine Lebzelterei und Wachszieherei nachzuweisen. Und ab diesem Jahr bis zum Ende der langen Tradition am Anfang des 20. Jahrhunderts kann das Archiv des Heimatmuseums Vilsbiburg, dem Kröninger Hafnermuseum eine ununterbrochene Liste von Handwerker aus einem fast vergessenen Handwerkszweig nachweisen.

Die Wachszieher waren zu einer Zeit, als sich niemand über die Erzeugung von Elektrizität streiten musste, weil es noch keine gab, ein angesehener weil unverzichtbarer Berufsstand. Kerzen brauchte man täglich, um sich nach Einbruch der Dunkelheit überhaupt noch orientieren zu können. Daneben waren und sind zum Teil immer noch Wachserzeugnisse eng mit der christlichen Religion und ihren zahlreichen Ritualen verbunden. Kerzen begleiteten die Menschen durchs Kirchenjahr von der Advents- und Weihnachtszeit über Mariä Lichtmess und den Blasisustag, über Ostern, Pfingsten und Fronleichnam bis hin zum November, dem Monat der zahllosen Lichter. Und wenn im Sommer dräuende Wolken am Horizont standen, wurde zur Abwehr von Gefahr eilig die schwarze Wetterkerze angezündet.

Unabhängig vom jahreszeitlichen Brauchtum begleiteten die Produkte des Wachsziehers die Menschen aber auch durch sein gesamtes Leben, im Wortsinn von der Wiege bis zur Bahre. Die besondere Bedeutung der Vilsbiburger Wachszieher, die seit dem Jahr 1815 mit dem Familiennamen Lechner verbunden ist, wurde durch die aufstrebende Wallfahrt Maria Hilf begünstigt, die im Jahr 1686 von dem Kaminkehrer Donatus Orelli unter dem Eindruck des Großen Türkenkrieges begründet wurde. Zu dem schon bald stark frequentierten Gnadenort brachten die Gläubigen Votivkerzen oder wächserne Votivgaben, hauptsächlich Vilsbiburger Produkte, um damit ihre besonderen persönlichen Anliegen vorzutragen.

Geht schon der Rohstoff Wachs auf das fleißige Werk der Bienen zurück, so ist dies bei dem anderen Teil des Berufsstandes, der Lebzelterei nicht anders. Für Lebkuchen, Magenbrot, Busserl oder Wurmlebkuchen wurden erhebliche Mengen Honig verarbeitet. Nun ist es aber an der Zeit, das Geheimnis des zuletzt genannten Gebäcks zu lüften. Sein Hauptbestandteil waren Wurmsamen, die aus dem Zitwerbeifuß, einer krautigen Pflanze aus der Familie der Korbblütler gewonnen wurden, die vorwiegend in Mittelasien wächst. Die Bezeichnung die Körnerfrüchte deutet auf ihre frühere Verwendung als Entwurmungsmittel hin – freilich nicht in der Darreichungsform eines Lebzeltens. Wer dieses oder auch geläufigere Lebkuchensorten nachbacken will, findet in der neuesten Ausgabe der Vilsbiburger Museumsschriften mehrere Rezepte aus früherer Zeit.

Dieses umfangreiche und reich bebilderte Buch enthält 19 Aufsätze, die direkt oder indirekt mit der Vilsbiburger Wachszieherei und Lebzelterei zusammenhängen. Der Katalog enthält nicht weniger als 507 Ordnungsnummern. Davon sind rund 400 Exponate in der Sonderausstellung zu sehen.

Info:

Die Sonderausstellung „...viel köstlich Wachsgebild“ – Die Lebzelter- und Wachszieherfamilie Lechner in Vilsbiburg ist bis zum 18. März 2012 im Heimatmuseum Vilsbiburg – Kröninger Hafnermuseum zu sehen. Die Öffnungszeiten: Sonntag 10 – 12 Uhr, Mittwoch 14 – 16 Uhr; zusätzlich am 1. Wochenende eines Monats Samstag und Sonntag 14 – 16 Uhr. Termine für Sonderführungen können bei Museumsleiter Lambert Grasmann (Tel. 08741/7828) vereinbart werden. Der gleichnamige Band 13 in der Reihe „Vilsbiburger Museumsschriften“ (ISBN 978-3-9811826-7-5) umfasst 234 Seiten und enthält zahlreiche, meist farbige Abbildungen. Es kostet 18,80 € und kann im Buchhandel oder im Internet und der Adresse www.museum-vilsbiburg.de erworben werden.