

Die süße Reise des Lebkuchens: Von Ägypten nach Cham!

Erfahren Sie in Cham, wie Lebkuchen von ägyptischen Opfergaben zu einem bedeutenden Weihnachtsgebäck wurden – Ausstellung bis 6. Januar.

Cham, Deutschland - Lebkuchen, die süßen und würzigen Köstlichkeiten, sind nicht nur ein fester Bestandteil der Weihnachtszeit, sondern haben eine lange und faszinierende Geschichte. Laut **BR.de** reichen die Ursprünge der Honigkuchen bereits bis ins alte Ägypten zurück, wo sie um 1500 vor Christus als Grabbeigaben und Opfergaben dargebracht wurden. Die erste schriftliche Erwähnung von einem ähnlichen Gebäck stammt aus dieser Zeit. Im antiken Griechenland waren diese Leckereien ebenfalls äußerst beliebt, jedoch schmeckten sie nicht so intensiv wie die heutigen Varianten. Die Römer schätzten sie als Liebesgaben oder genossen sie während öffentlicher Spiele, während die Germanen der Meinung waren, dass sie eine schützende Wirkung hätten und sie zu den rauhächtigen Zeiten verzehrten.

Die Kunst des Lebkuchenbackens erlebte im Mittelalter einen Aufschwung durch die Mönche, die Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Ingwer und viele andere hinzufügten, um den Geschmack zu intensivieren. Diese Entwicklungen führten zur Entstehung der spezialisierten Bäcker, bekannt als Lebzelter oder Lebküchner, die ab dem 14. Jahrhundert ihre fertigen Produkte anboten. Es ist eine Tradition in der Stadt Cham, wo der besondere „Kampl“ – ein halbrunder Lebkuchen – seit dem 13. Jahrhundert Tradition hat. Dieses Gebäck, das heute oft mit Zuckerguss verziert wird, bleibt eine beliebte Neujahrsüberraschung und symbolisiert gute

Wünsche, wie die **Bäckerei Spiegelhauer** beschreibt.

Das Backen von Lebkuchen

Das Lebkuchenbacken hat sich im Laufe der Jahrhunderte weiterentwickelt. Heute werden sie häufig in Bäckereien hergestellt, wobei alte Rezepte und Techniken weiterhin geschätzt werden. Um homemad Lebkuchen zu kreieren, empfiehlt es sich, mit hochwertigen Zutaten zu arbeiten. Die typischen Gewürze sind nicht nur für den Geschmack wichtig, sondern auch für die Haltbarkeit des Gebäcks, das bei richtiger Lagerung bis zu vier Monate frisch bleibt. Die **Bäckerei Spiegelhauer** gibt wertvolle Tipps, wie man die optimale Konsistenz erzielt, damit der Lebkuchen beim Verzehr weich und aromatisch bleibt. Wer es eilig hat, kann Elisenlebkuchen backen, die bereits nach kurzer Zeit genussfertig sind.

Details	
Ort	Cham, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.br.de• www.baeckerei-spiegelhauer.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at