Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz

Herausgeber: Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde

Band: 91 (2017)

Artikel: Wallfahrtsgebäck mit weihnachtlicher Note aus dem Lebküchlerdorf Todtmoos

Autor: Knoblich, Heidi

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-882450

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wallfahrtsgebäck mit weihnachtlicher Note aus dem Lebküchlerdorf Todtmoos

Heidi Knoblich

Abb. 1
Todtmooser Lebkuchen.

Die seit Jahrhunderten in Todtmoos hergestellten rechteckigen Lebkuchen mit ihrem feinen Glanz und der halben geschälten Mandel in der Mitte sind bis heute bei den zahlreichen Pilgern als Reiseproviant und als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen begehrt (Abb. 1).

Das handfeste «Pilgerbrot» aus einem Weizen-Roggen-Gemisch, Honig und weihnachtlichen Aromen wie Zimt und Nelken ist nur leicht gesüsst und schmeckt recht würzig. Die Zutaten, und besonders deren Mischverhältnis, werden von den Konditoren des Wallfahrtsortes als Geheimnis streng gehütet. Bekannt ist jedoch, dass der Teig für den Todtmooser Lebkuchen sehr lange kühl und trocken ruhen muss, um seine kräftige Farbe zu erhalten und grobporig und fest zu werden.

Die Entstehungsgeschichte der Todtmooser Lebkuchen liegt im Dunkeln. Sie soll jedoch eng mit der Erbauung der einstigen Kapelle um das Jahr 1255 einhergehen. Dort soll dem Leutpriester Dietrich von Rickenbach die Gottesmutter Maria erschienen sein und soll ihm befohlen haben, die giftigen Dämpfe im toten Moos zu bezwingen und auf dem Schönbühl eine Kapelle zu errichten. Schon im Jahr 1268 wurde die Holzkapelle durch ein steinernes Gotteshaus ersetzt, das vom Konstanzer Bischof geweiht und zur Pfarrkirche erhoben wurde. Seit 1632 ist die prächtige, später erweiterte Wallfahrtskirche «Unserer Lieben Frau» mit ihren Zwiebeltürmen, ihrer spätbarocken Ausschmückung und ihrem imposanten Marienaltar Wahrzeichen von Todtmoos und Anziehungspunkt für die zahlreichen Gläubigen aus nah und fern. Über die Jahrhunderte wurden, trotz aller Verbote und Einschränkungen zur Zeit der Aufklärung, Wallfahrer aus der nahen Umgebung, aus Basel, dem Elsass, dem Breisgau und dem Klettgau vom Gnadenbild Marias angezogen, das Todtmoos noch heute zum bedeutendsten Wallfahrtsort im südwestdeutschen Raum macht.

Selbst als das Kloster St. Blasien 1805 durch die Säkularisation aufgehoben, die Pfarrei Todtmoos verstaatlicht wurde und 1806 zum von Napoleon geschaffenen Grossherzogtum Baden kam, blieb die Wallfahrt bestehen. Sie wurde im Laufe der Zeit sogar noch bedeutender, weil viele Berichte von wundersamen Heilungen und Gebetserhörungen den Ruhm des Wallfahrtsortes Todtmoos in alle Lande trugen.

Einst erlaubte die Pfarrei einfachen Frauen, an den Krämerständen beidseits des Aufgangs zur Wallfahrtskirche ihre nahrhaften und haltbaren, in heimischen Öfen gebackenen Lebkuchen zu verkaufen. In den im Jahre 1963 aufgeschriebenen Erinnerungen des Todtnauer Schriftstellers und Journalisten Otto Heinrich Klingele waren diese einfachen Lebkuchen mit einer Zuckerglasur und einer Haselnuss verziert. In einer alten Werbeanzeige preist eine Todtmooserin neben Wallfahrtsartikeln, Galanterie-, Spiel- und Kurzwaren ihre Lebkuchen an und erwähnt das Jahr 1867 als Gründung ihrer renommierten Lebkuchenbäckerei (Abb. 2).

Möglicherweise spielte bei den einstigen Marktrechten der Krämerstände eine alte Verbindung über St. Blasien mit, das in Kleinbasel stark vertreten war. In eben dieser Verbindung zu Basel könnten auch die Anfänge des Todtmooser Lebkuchenhandels liegen, zumal in der einstigen Lebkuchenhochburg am Rhein Lebzelter bereits 1293 erwähnt werden. Und schenkt man dem Schweizer Historiker Geering Glauben, bot Basel während des Konzils (1431–1449) *das buntbewegte Bild eines unaufhörlichen Jahrmarktes, der vorübergehend einer grösseren Zahl auswärtiger Lebküchler Arbeit verschaffte.*

Nach Meinung von Sprachforschern leitet sich übrigens der erste Teil des Wortes «Lebkuchen» vom lateinischen Wort «libum» ab und wird mit «Fladen» übersetzt. Tatsächlich haben die meisten Honigkuchen die flache Form eines Fladens. Der Begriff «Zelten» geht auf das althochdeutsche Wort «zelto» zurück, was «flach ausgebreitet» bedeutet.

Der Ausdruck «Baseln» wurde laut dem Basler Gebäckforscher Albert Spycher zum Fachbegriff für das Aufpinseln der traditionellen Basler Zuckerglasur, wie Klingele sie beschrieb.

Gustav Trötschler's Frau
empfiehlt ihre
Todtmooser Lebkuchen
à Stück
5, 10, 20, 50 Pfg. bis 1 Mk.
Beste, älteste, renommirteste Lebkuchenbäckerei,
gegründet 1867.
Wallfahrtsartikel,
Galanterie-, Spiel- & Kurz-Waaren.

Abb. 2
Werbeinserat aus dem Jahr 1896.

Im 16. Jahrhundert durften in Basel Lebkuchen nur zu St. Nikolaus, Weihnachten und Neujahr verkauft werden. Die Todtmooser Lebkuchen hingegen sind traditionell ganzjährig erhältlich. In ärmlichen Gegenden des Schwarzwaldes waren sie einst jedoch besonders als Weihnachtsgabe beliebt.

Die Wiege der Todtmooser Lebkuchen, wie sie heute weithin bekannt sind, stand in der einstigen «Herrenmühle», die im 17. Jahrhundert vom Kloster St. Blasien erbaut und betrieben wurde. Matthä Zimmermann betrieb ab dem Jahr 1855 als Eigentümer die Mühle und lieferte das Mehl für Todtmoos und seine Umgebung. Der «Herrenmüller» liess aber auch selbst backen. Der damalige Strassenwart Matt verstand sich auf das Bäckerhandwerk und arbeitete später im Haus Johann Zimmermann (heute Café Zimmermann-Matt) mit.

Wieder waren es die einfachen Frauen, meist Kriegerwitwen, die sich mit dem Verkauf von Lebkuchen ein geringes Zubrot verdienten, indem sie diese in der Vorweihnachtszeit bei Zimmermann ankauften und zu Fuss in den umliegenden Dörfern und Städten von Tür zu Tür verkauften und damit in den dortigen Stuben Weihnachtsstimmung verbreiteten (siehe unter «Buchbesprechungen» in diesem Heft). Eine dieser Lebkuchenverkäuferinnen soll Zeitzeugenberichten zufolge über Jahre im Advent mit Todtmooser Lebkuchen bis nach Vorarlberg gereist sein, wo sie von Alt und Jung sehnlichst erwartet wurde.

Abbildungsnachweise

Abb. 1: Heidi Knoblich.

Abb. 2: Josef Ruf: Todtmoos, das Heiligtum des Hauensteiners, Säckingen 1896, Reprint 1997.