

OSTTIROLER HEIMATBLÄTTER

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote“

Nummer 12/1997

65. Jahrgang

Lois Ebner

Alt-Lienzer Lebzelter und Lebzeltmodel



*Lienzer
Dreikönigsmodel,
1644.
Alle Aufnahmen:
Foto Baptist, Lienz*

Der Brauch, zu bestimmten Festen im Jahres- und Lebenslauf (Weihnachten, Ostern, Kirchweih; Geburt, Reife, Vermählung, Ableben), aber auch an wichtigen Einschnitten des Arbeitsjahres und der Erntezeit Gebäckbrote und verzierte oder speziell geformte Gebäckgebäcke herzustellen, sie zu verzehren oder weiterzuschicken, ist so alt wie die ältesten uns bekannten Kulturvölker. Haben diese ihren (heidnischen) Göttern geopfert und Sinnbilder ihrer Gottheiten dargestellt, um ihnen Ehre zu erweisen oder aber sich diese einzuverleiben, um ihres besonderen Schutzes und ihrer Hilfe teilhaftig zu werden, so fand dieses Verhalten bei den christianisierten Völkern des Abendlandes und der Neuen Welt, freilich unter neuen Inhalten und anderer Sinngebung, seine Fortsetzung. Neben oder an die Stelle der altheidnischen Gebäckformen traten christliche Symbole und szenische Darstellungen, das Opferlamm und die Friedenstaube etwa, die Geburt Christi als ein Höhepunkt der neutestamentarischen Heilsgeschichte und die Anbetung der Heiligen Drei Könige, Darstellungen besonderer Fürsprecher und Schutzheiliger, Nachbildungen von Kultobjekten besonders beliebter Gnadenorte.

Zur Zeit der Aufklärung, aber auch in der Folge ließ man nicht etwa von den überbrachten Gebäckgebäcken ab, im Gegenteil: Man nahm eine Vielzahl profaner Formen zum alten Darstellungskreis hinzu, Liebesgaben (Herzen) z. B., Formen mit erotischem Hintergrund, Vertreter und Szenen der höfischen Gesellschaft, Tiere und Jagdszenen, Waffen, Fatschen- und/oder Wickelkinder mit oder ohne Wiege, Bildvorwürfe der Pflanzen- bzw. Blumenwelt sonder Zahl, usw.

Geradezu überschwänglich in Motivwahl, Form und Ausführung stellen sich Gebäckgebäcke im Barock dar.

Im Bestreben, die einzelnen Gebäckgebäcke in bewährter Art und Weise wiederholen bzw. nachfertigen und vor allem in größerer Menge herstellen zu können, entwickelte man frühzeitig schon eigene Model von (relativ) dauerhaftem Material (Hartholzblöcke) zur Ausformung der verschiedenen, sehr zähen Teiggebilde aus Honig, Mehl und diversen geschmacksbildenden Zutaten.

Das lag nicht nur im ureigensten Interesse der Hersteller, die wir spätestens mit dem Beginn der berufsmäßigen Ausübung des Bäckerhandwerkes ansetzen müssen, sondern auch der Abnehmer und Endverbraucher. Unter letzteren sind zweifellos auch eigentliche Auftraggeber zu suchen.

Für die Herstellung von Gebäckgebäck, das nun nicht nur den bescheideneren Ansprüchen im Hausgebrauch genügte, sondern hochentwickelte, kunstvolle Formen und erlesene Rezepte erheischte, bildete sich ein eigenes, ursprünglich dem Bäckerhandwerk zugeordnetes Gewerbe heraus, die **Lebzelterei**. Genaugenommen vereinigte dieses „Sondergewerbe“ die Tätigkeiten des **Wachsziehers** (für Brenn- bzw. Leuchtkörper) und des **Lebzelters** in einer Hand, was sinnvollerweise dadurch erhellt, daß beide ihren wichtigsten Roh-Werkstoff, Wachs bzw. Honig,

vom selben natürlichen „Produzenten“, der Biene, bezogen.

Zwar läßt sich das Bruderschafts- bzw. Zunftwesen, worunter der Zusammenschluß Gewerbetreibender nach eigenen Regeln mit dem Ziel der wirtschaftlichen Sicherstellung zu verstehen ist, in Lienz bis ins frühe 14. Jahrhundert zurückverfolgen¹, ein namentlicher Vertreter der obgenannten Profession ist anhand der äußerst dürftigen Quellenlage jedoch nicht eruierbar.

Die Existenz von Wachsziehern und Lebzelterern für die Zeit des 16. bis 18. Jahrhunderts können wir aber als gesichert betrachten². Neben dem wohl schönsten noch erhalten gebliebenen Lienzener Lebzeltmodel vom Jahre 1644 als gesichert zu erachtendes Sach-Belegstück datieren die ersten schriftlichen Hinweise auf Lienzener Lebzelter aus dem 17. Jahrhundert³.

In der Zeit vom 17. bis 19. Jahrhundert ist in Lienz ein knappes Dutzend berufsmäßiger Lebzelter faßbar⁴. Der frühestge-

Plan, der (zwischen 1707 bis 1743) quellenmäßig mehrfach erfaßbar ist⁶. 1714 tritt er als Bürger und Lebzelter in Erscheinung, wobei ersteres für seine gesellschaftliche Stellung steht; 1717 als Käufer eines Häuschens in der Kreuzgasse⁷, was für eine prosperierende Geschäftstätigkeit spricht. Rang und Wirtschaftstüchtigkeit bildeten offensichtlich keine Garantie für den dauerhaften Fortbestand der Waldnerischen Lebzelterei, wie deren Rechtsnachfolgerin 1744 erfahren mußte⁸: „Eva Templerin, verwittibte Waldnerin, bittet, ihr die Verehelichung mit einem Lebzelttersölln zu verwilligen“. Beschluss: „Die Supplicantin wird bei ihrem erlebten 70jährigen Alter auf eine beglückte Verehelichung mit der Ebigkeit zu gedenken angewiesen.“ Eva Waldner war eine Tochter des Sigmund Ebenperger, Bürger und Kürschner, und verstarb 1748 kinderlos.

Die Ersthälfte des 18. Jahrhunderts scheint überhaupt eine erste Blütezeit für



Hochzeitskutsche, Ende 18. Jahrhundert.

nannte von ihnen – **Friedrich Hechelperger** – erhält laut Eintrag im „Verfachbuch Anwaltschaft“ vom 4. Dezember 1670 „die Bewilligung, sein erlerntes Bäckerhandwerk zu treiben, Brandwein auszuschenken und Meth zu sieden auf ein Jahr, doch daß er für Brandwein und Meth das gebührende Umgeld zahle und an Sonn- und Feiertagen während des Gottesdienstes weder Brandwein noch Meth auschenke bei Straf“.

Er ist zwar nicht konkret als Lebzelter ausgewiesen, doch weist in seinem Umfeld manches darauf hin, daß er sich auch mit der Herstellung von Honig-Gebäckbäckereien befaßt hat.

Mit **Christian Kern** taucht nach einem Vermerk im „Verfachbuch Stadtgericht“, datiert mit 6. April 1688, der erste, tatsächlich als Lebzelter bezeichnete, einschlägige Professionist in Lienz auf. Ob Christian Kern der bodenständigen Handwerkerfamilie (Maurer) Kern oder jener des gleichnamigen Johann, zugewandert aus Sillersdorf/Salzburg Land und 1646 mit einer Lienzener Bürgerstochter verehelicht⁵, der als Bürger und Bierbräu in Lienz zu Besitz und Ansehen gelangt war, entstammt, ist vorderhand nicht verifizierbar.

Mit **Martin Waldner** tritt erstmals ein Vertreter des Lebzeltergewerbes auf den

das hiesige Lebzeltergewerbe gewesen zu sein, dies insbesondere im Hinblick auf die Zahl der Werk tätigen, der ja eine gewisse Gruppe an Mitarbeitern (Gesellen, Lehrlinge) zugezählt werden muß: Neben Martin Waldner und dessen Ehwirtin werkten nachweislich **Michael Stanglechner**⁹, Pfarrmesner in St. Andrä, Bürger und Tischlermeister, Sohn des Veit Stanglechner in Abfalern und 1747 kinderlos verstorben, und **Hanns Kröll**¹⁰, Sohn des Gregor Kröll, Kramer zu Leisach, als Lebzelter in Lienz. Dies ist mittelbar ein Hinweis darauf, daß der Bedarf an den köstlichen Honig-Gebäckgebäcken groß gewesen und der Absatz entsprechend gewährleistet sein mußte.

Mit den Namen **Brunner**, **Ebenberger** und **Dindl** treten um die Mitte des 18. Jahrhunderts nicht nur gewichtige Vertreter dreier renommierter heimischer, sondern nachgerade als „Lebzelterdynastien“ zu bezeichnender Bürgerfamilien ins Rampenlicht. Sie bestimmen die Lebzelterei in Lienz bis weit ins späte 19. Jahrhundert herauf.

Ganz offenkundig zeichnet sich unter den obgenannten **Johann Brunner**¹¹ durch besonderes kaufmännisches Geschick und Betriebsflexibilität aus: 1739 veräußert er sein vom Vater Lorenz, Rats-

bürger und Glufenmacher, ererbtes Haus in der Meranergasse. In einem erwirbt er von Eva Temberlin, verwitwete Waldner, das Haus (Bp. 178) am „Pirgenthor“. 1750 wiederum kauft er von der Rost-Witwe Maria Magdalena das alte Berggerichtshaus (Bp. 212, 213) in der Minichgasse (heute Muchargasse), und verkauft wenig später sein Haus am „Pirgenthor“ an Josef Lanser. In der Fassung des Ther. Kat. 121/1 fol. 140 vom Jahre 1775 wird die obige Liegenschaft wie folgt lokalisiert: „Johann Prunner, bürgerlicher Lebzelter besitzt in der Münichgasse die alte Berggerichts - Behausung Nr. 52, 2 Stock hoch, mit Stuben, Kuchl, Kammer, Keller, kleinem Gewölbe und Stallele und Krautgarten. Grenz: 1. an das Dr. Schedler-Haus und Garten, 2. an Isak Hible's Futterhaus, 3. an Josef Schroffenauer, Spängler und Gassl, und 4. an die Münichgasse. Burg-lehen.“

1783 geht der Besitz mit Lebzelterei- und Wachszieherbetrieb an den Sohn **Franz Brunner**, welcher 1811 noch als Bürger und Lebzelter quellenmäßig greifbar ist, sich dann aber als einschlägig Berufstätiger verliert. Um so bemerkenswerter stellt sich ein Vermerk von 1788 dar¹²: „Wachszieher und Lebzelter befinden sich zwei in Lienz: Josef Joachim Ebenberger und Franz Brunner, beide gehören der Klagenfurter Innung an.“ (!)

Vater und Sohn, Johann und Franz Brunner, zählten übrigens zum Kreis der siegel-begabten Lienzer Bürger, wobei einschränkend zu bemerken ist, daß ihre Zeichen lediglich in kaum eindeutig lesbarer Form überliefert sind. Überhaupt erinnert ersterer in seinem Verhalten an manch artverwandte Züge des Kleist'schen Novellen-Helden Michael Kohlhaas, so beharrlich, ja hartnäckig tritt er dem „löblichen Rath der Stadt Lienz“ mit seinen Bitt- und Beschwerdebegehren entgegen.

Im Grunde genommen sind diese jedoch legitime Versuche, sich des anmaßenden Konkurrenzkampfes durch die Kaufmannschaft zu erwehren und, um mit einem zeitgemäßen Begriff zu operieren,

den mehr und mehr platzgreifenden Zwischenhandel niederzuhalten.

Nicht zu allem fand er dabei die vorbehaltslose Unterstützung seitens der Stadtführung, wie die nachstehenden Beispiele verdeutlichen mögen:

1749 – „*Johann Prunner Lebzelter bittet, denen Kauffleithen das Lebzelten und Kerzen Verkauffen zuverpiethen, und fir die Gottsheiser die benöthigte Beleichtung bey Ihme zu nehmen.*“¹³ Die Anprangerung der „Kauffleithe“, die vermutlich schon über importierte billigere Handelsware verfügten, ignorieren die Ratsherren, hinsichtlich seiner vorgegebenen Einbußen beim Wachsverschleiß vertrösten sie Brunner mit dem lapidaren Verweis, daß er sein Wachs in den Gotteshäusern wieder anbringe, wenn er es nicht teurer vertreibt als es anpreise.

Im selben Zusammenhang notiert der Ratsschreiber: „Bemelter Prunner habe jüngster Tage wider den Rath geschmechet.“ Infolgedessen, so der Beschluß, „solle deme ernstlich verwiesen und zu ainer Straff ainen Tag mit Wasser und Broth auf das Rathhaus gesetzt werden.“¹⁴ Wenig später wird Brunner wiederum beim Ratsausschuß vorstellig, „das (H.) Dinzl allererst gestern den Lebzelten verkauft, nebst deme samt (H.) Unterhueber die wax Stöckklen verwende; bittet umb deren Ab-stöhlung.“¹⁵ Dinzl und Unterhueber wird daraufhin aufgetragen, dem Supplicanten nicht ins Handwerk zu pfuschen und den Lebzelt- und Wachsstockverkauf zu unterlassen¹⁶. Inwieweit diese Ratsbeschlüsse exekutiert wurden, darüber lassen uns die protokollarischen Aufzeichnungen im unklaren.

Josef Joachim Ebenberger, 1728 bis 1800, Bürger und Lebzelter¹⁷: Einer alt-ingesessenen Lienzer Familie entstammend, liest sich sein Leben wie eine moderne Erfolgsgeschichte. Gleichlaufend mit dem Aufbau seines „Wirtschaftsimperiums“ gingen Ansehen und hoher gesellschaftlicher Rang, dessen Krönung die Bekleidung des höchsten öffentlichen Amtes in der Stadt war.

Seiner ersten Ehe mit Susanne Vest († 1764) im Jahre 1756 entstammen die Kinder Bernhard Joachim, Margarethe Antonia, Anna Aloisia, 1782 mit dem Lienzer Chirurgen Johann Scheitz verehelicht, und Maria Susanne.

1754 kauft er das Ortnerhaus in der Münichgasse, 1755 die Koller'sche Wirtstafeln (Bp. 269) in der obersten Schweizergasse, 1756 das große Feldnerhaus in der Rosengasse (Bp. 200/a) von Maria Afra Katharina geb. Kemperin von Riggburg und Zellheim, des Josef Ambros Karl von Granak Hauptmanns Frau, das er 1764 dem Wirt zum „Goldenen Rössl“ (Rosengasse) verkauft.

In den 60er Jahren zweite Ehe mit Apollonia Peintnerin aus Innichen, welcher Verbindung die Kinder Anton Norbert, Andrä Zacharias und Eleonore entspringen. 1769 wird J. J. Ebenberger als Oberaignerwirt, Gastgeb und Lebzelter genannt. Zwischen 1775 bis 1779 fungiert er als Stadtrichter (Bürgermeister).

1780 erwirbt er das Haus Nr. 65 im Altenmarkt/Innichen; 1781 ist er Bürger des inneren Rates und Wirt am „Goldenen Stern“ in Lienz.

1788 als Ratsbürger betitelt, kauft er von seinem Vetter Alois Ebenberger das Haus Bp. 206 mit Bierbrauergerechsam neben der Kaserne (altes Stadtamt) und das Ortnerhaus Bp. 206/b (alle Johannesplatz).

1789 – J.J. Ebenberger übergibt seinem Sohn Bernhard die vorgenannten Häuser mit Bierbrauergerechsam und den „kalten Keller“ (Schloßberg). Im selben Jahr verkauft er sein von der Karmeliter-Administration erworbenes Kammerlanderhaus Bp. 226/a in der Münichgasse.

1797 – Tod seiner zweiten Frau.

1799 – Ebenberger, Ratsbürger und Gastgeb am „Goldenen Stern“ und Lebzelter, übergibt den Besitz an seinen Sohn Bernhard mit den Häusern Bp. 265 und 266 in der Schweizergasse. Mit ihm erlischt das Lebzeltgewerbe in der Familie Ebenberger, da sein Nachfolger, Bernhard Ebenberger, lediglich Gast- und Brauereibetrieb weiterführt. Letzterer, Ratsbürger und Gastgeb, stirbt bereits i. J. 1804 unter Hinterlassung vierer minderjähriger Kinder.

Vater, Sohn und Enkel (alle) **Andrä Dindl**¹⁸ hatten zwischen 1788 bis 1895 maßgeblichen Anteil an der erfolgreichen Fortführung der traditionellen Lebzeltbäckerei in Lienz. Ihr Haus und Betrieb befanden sich in der Kreuzgasse, Bp. 172 (in unmittelbarer nördlicher Nachbarschaft zur heutigen Verkehrsinsel mit dem Fuetsch'schen Rosenkavalier).

Der jüngste dieser Lebzelterdynastie, Andrä Dindl, 1830 bis 1895, Lebzelter und Schankwirt, verehelichte sich 1857 mit der Schuhmacherstochter Josefa Oberrader aus Langkampfen; 1861 erhält er fürderhin die Bewilligung für einen Weinschank, nachdem ihm bereits 10 Jahre zuvor das Lebzeltgewerbe und die Berechtigung des Bier- und Brandweinschanks, welche schon seine Vorfahren und Eltern dort ausübten, erteilt worden war. Mehrere Male wird er zum Gemeinderat und in den Gemeindeausschuß gewählt. 1872 wird er



▲ Herz mit Täubchen, 18. Jahrhundert.
Hirsch, 1. Hälfte 18. Jahrhunderts. ►





V. l. n. r.: Wiegen mit Fatschenkindlein, Fatschenkind (Christkindl?), Blumen, Blüten, Früchte, alle Model 18. Jahrhundert.

Feuerkommissar, 1880 übernimmt er die provisorische Obmannschaft der städtischen Feuerwehr. Mit ihm erlischt der letzte gesichert nachweisbare Lebzelterprofessionist heimischer Provenienz.

Der **Lebzelterfamilie Sailer** blieb es schließlich vorbehalten, die nach altem Herkommen entwickelte bzw. vervollkommene Gebäckbäckerei in Lienz mit den obgenannten, professionellen Hauptvertretern des Gewerbes zu praktizieren und insbesondere bis in unser Jahrhundert weiterzutragen. Ihr „Ahnherr“, **Josef Sailer**, der im Zuge der politischen Wirren der napoleonischen Zeit von Baldramsdorf/Kärnten nach Lienz gelangt war, wird laut Beschluß vom 18. Juni 1814 daselbst „als Inwohner und Lebzelter aufgenommen. 3 Fl. 30 Jahrschilling und Wasserkübel. Er erhält auch Ehelizenz, muß sich aber zur“ (damals neuformierten) „Bürgerwache stellen“¹⁹.

Er selbst wurde im ehemaligen Berggerichtshaus in der Münichgasse, das Lebzelter Brunner'scher Besitz war, als junge Fachkraft aufgenommen und erhielt durch Verehelichung mit einer Brunner-Tochter bzw. auch durch persönliche Tüchtigkeit Einstand in die Lebzelterei. Dies erhärtet auch aus der Tatsache, daß er selbst bzw. sein Sohn Josef laut Abhandlung vom 31. Dezember 1862 als Besitzer der genannten Liegenschaft in Erscheinung tritt. Sailers Wirken zeichnet wirtschaftliches Wachstum aus, denn laut Kaufvertrag vom 29. April 1875 setzt er sich ebenso ins Eigentum des direkt anstoßenden Berggerichtshaus (Bp. 214; Eckhaus Schulgasse)²⁰.

Mehrere Generationen lang pflegt die Familie Sailer das edle Gewerbe der Lebzelterei. Erst der Urenkel des einstigen Zuwanderers Josef, Hermann Sailer, wendet sich um die Mitte unseres Jahrhunderts unter dem Druck der wohlfeilen Massenware, die allorts und unabhängig von besonderen Festzeiten jederzeit angeboten wird, von der althergebrachten, meisterlichen, so arbeitsintensiven wie filigranen Kunst der Herstellung erlesenster Honig-Gebäckgebäcke ab und wendet sich der wohl nicht ganz wesensfremden Profession eines Zuckerbäckers und Konditors zu. Sein Vater († 1957) war allerdings noch

selbst begeisterter praktischer Lebzelter²¹ in der Zwischenkriegszeit, der nach historisch verbürgten Rezepten die wundersamen Formen nach alten Modellen buk²².

Zusammenfassend zu dieser kurzen dokumentarischen Darstellung ist zu sagen: Das Lebzelter- (und Wachszieher-)gewerbe in Lienz ist über vier Jahrhunderte lang nachweisbar (17. bis 20. Jahrhundert).

Seine namhaften Vertreter, insgesamt ein gutes Dutzend, sind mit einer Ausnahme bodenständiger Herkunft, durchwegs so strebsame und wirtschaftstüchtige Professionisten wie ehrbare Bürger.

Auffallend viele von ihnen sind zugleich



Schuh (Herz), 18. Jahrhundert.

im Wirts- und Schankgewerbe verhaftet, was den Vorteil für sich hatte, daß ihr Kundenkreis relativ groß – Taferne, Schenke und Gasthaus boten Kommunikationsmöglichkeiten schlechthin – und ihre Ware neben den öffentlichen Nikolo- und Jahrmärkten und Kirchtagen auch auf diesem Wege absetzbar war. Von einer eigenen bzw. eigenständigen Lienzer Lebzelterzunft sind wir nicht unterrichtet, ebensowenig davon, ob die Lebzelter, wenn überhaupt, ein besonderes Verhältnis zu ihrem Standespatron, dem hl. Ambrosius, pflegten und dies in Gemeinsamkeit taten.

Ihre jeweilige Zugehörigkeit zu einer heimischen Zunft bzw. Bruderschaft muß vorausgesetzt werden. Sofern sie ihre wirtschaftlichen Anliegen nicht beim Wirtsgewerbe vertreten sahen, haben wir sie im Kreise der Müller- und Bäckerzunft anzusiedeln. Von zweien ist gesichert, daß sie der Klagenfurter Lebzelter-Innung angehörten.

Es ist nicht gerade von Belang, in diesem Zusammenhang der Geschmackswelt früherer Generationen nachzuspüren, doch immerhin von Interesse zu ergründen, mit welcher köstlichen Gaumenfreuden die Lienzer Lebzelter ihre Mitbürger ergötzen. Diesfalls sind wir durch eine Reihe überkommener original-schriftlicher Alt-Lienzer Lebzelt-Rezepte des 17. bis 19. Jahrhunderts unterrichtet.

Freilich muß einschränkend hinzugefügt werden, daß die im Anschluß wiedergegebenen Beispiele nicht das „Authentizitätssiegel“ eines Meister-Lebzelters aufweisen und insofern nicht ausschließlich für die Zubereitung der filigranen Gebäcke verwendet worden sein müssen – für die einfacheren Formen mag dies zweifellos zutreffen – sondern aus dem Kreis und der Küche bester Bürger-, um nicht zu sagen Herrenhäuser oder eines Stadtpfarrherren stammen, die sehr wohl über die Geheimnisse spezieller Koch- und Backkünste verfügten.



S. Maria Luggau, 1. Hälfte 19. Jahrhundert.



Gezüimtes Pferdchen, Wende 18./19. Jahrhundert.

**Aus einem Lienzer Kochbuch,
1680/1690, Seite 191:**

„Die Höniß Lözelt Guet zu machen.
Nimb 1 Seitel²³ Höniß und $\frac{1}{4}$ Pfundt²⁴ Zuger darein, laß mit einander ein Suth thuen, hernach nimb sovill Mell als man nezen kann, Misch das Gewürz darunter als Zimet Nägl Muscatplie Nuß, Imber²⁵ ein wenig pfeffer, auch woll Lemonj²⁶, mach den taig an in der Veste²⁷ wie ein germptaig, Nimb darunter 2 löffl gewasserte Germ, 2 löffl voll starken Brantwein oder ein wenig und den taig wol abgeschlag(en) und yber nacht an einen warmen orth stehn lass(en), und in die Mödl getrukht und kiell gebach(en) kans auch mit Eier oder butter bestreichen, besser anstath butter Zuger, so bekhomens ein schenen glanz.“

Seite 198:

„Die Geduldt Zelten zumachen.
Man nimbt auf 1 Pfundt gefähten Zuger 4 Eier Clar, und 1 oder 2 ganze Eyer darnach sie groß sein, selbs ein halbe Stundt woll abriehren, darnach den Zuger gar woll 3 Virl Stundt, hernach ge-

mahlen schen sauber gebuzten äneß²⁸, sodann 1 halb pfundt schenes Mundt Mell ein löffl voll nach dem anderen in den Zegger und Eyer gar woll unter einander gerührt. Hernach soll man Kleine Zeltl auf ein mit wol geschmirbtos Torttenblättl giessen, und also gebachen wans anheben braun zu werden, mueß mans geschwint herabschneiden, oder sonst zerbrechen sie gleich, also ist es recht und gueth“²⁹.

Aus einem Lienzer Kochbuch, 1811, Seite 49:

„Die Wienerischen Lözelt.

Nim 3 Viertl³⁰ abgezogene Mandl hacks klein als dan reib 9 Loth³¹ Niernweger Lezeltln zimet 1 Quintl³², – Quintl Nagelein Musgat blie 1 Quintl, 20 Loth gestöbten Zucker, daß Gewirtz muß groblet geschnitten sein, machs mit 4 Ayrtötter an streichs Mesßerrucken dück auf Oblet, mach durchsichtiges Eys darauf, bach es kiel in einer Torttenpfann. So sein sie fertig“³³.

Selbst auf einen kurzen Blick hin ist zu erkennen, daß es sich bei diesen Gebäcken nicht um Alltagsgebäcke handelt, sondern um erlesene Köstlichkeiten von Gaumenfreuden, die nur zu festlichen Anlässen, deren es auch früher erklecklich viele gab, aufgetischt wurden.

Die ganze Herrlichkeit der Alt-Lienzer Lebzelterei tut sich erst angesichts der auf uns gekommenen Lebzeltmodel auf. Diesfalls können wir neben anderen Stücken auf die ansehnliche Sammlung aus ehemaligem Sailerischen Bestand zurückgreifen, die seit langem dem Museum der Stadt Lienz, Schloß Bruck, zugeführt ist.

Wer allerdings die Schnitzer all dieser alten, kostbaren Holzmodel sind, ist durchwegs ungeklärt. Mag sein, daß das eine oder andere Exemplar aus der kunstfertigen Hand des Lebzeltmeisters stammt, was sich aus den gelegentlich in den Formen eingefügten Monogrammen schließen ließe – der geschickte, kunstsinige Umgang mit Grabstichel und Schnitzmesser gehörte ja zu seinem Handwerk (!) – die meisten Model wurden jedoch gewiß in seinem unmittelbaren Berufsumfeld angefertigt: von Gesellen, die vor Ort dienten und das Formschneiden beherrschten oder solchen, die auf Wanderschaft waren und den Meister mit manch neuem und gefälligen Motiv aus der weiten Welt entzückten. Schließlich ist noch die Gruppe der berufsmäßigen heimischen Bildschnitzer (Bildhauer) in Betracht zu ziehen, deren Vertretern es bestimmt nicht an bildhaue-rischer Begabung, Kompositionsvermögen und technischer Fertigkeit gefehlt hat³⁴.

Was sich für den Laien, freilich wider besseres Wissen, mitunter so einfach darstellt, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als sehr komplizierter und schwieriger Umsetzungsprozeß: Dem Formschneider bzw. Bildschnitzer oblag es, ein Bild aus freiem oder aber nach einer (grafischen) Vorlage negativ in einen Harzholzblock zu schneiden. Bei der durchwegs beobachtbaren Filigranität der Ausführung waren Korrekturen so gut wie ausgeschlossen; allein eine mißratene

Linie oder ein mißglückter Schwung und Bogen machten das Stück unbrauchbar.

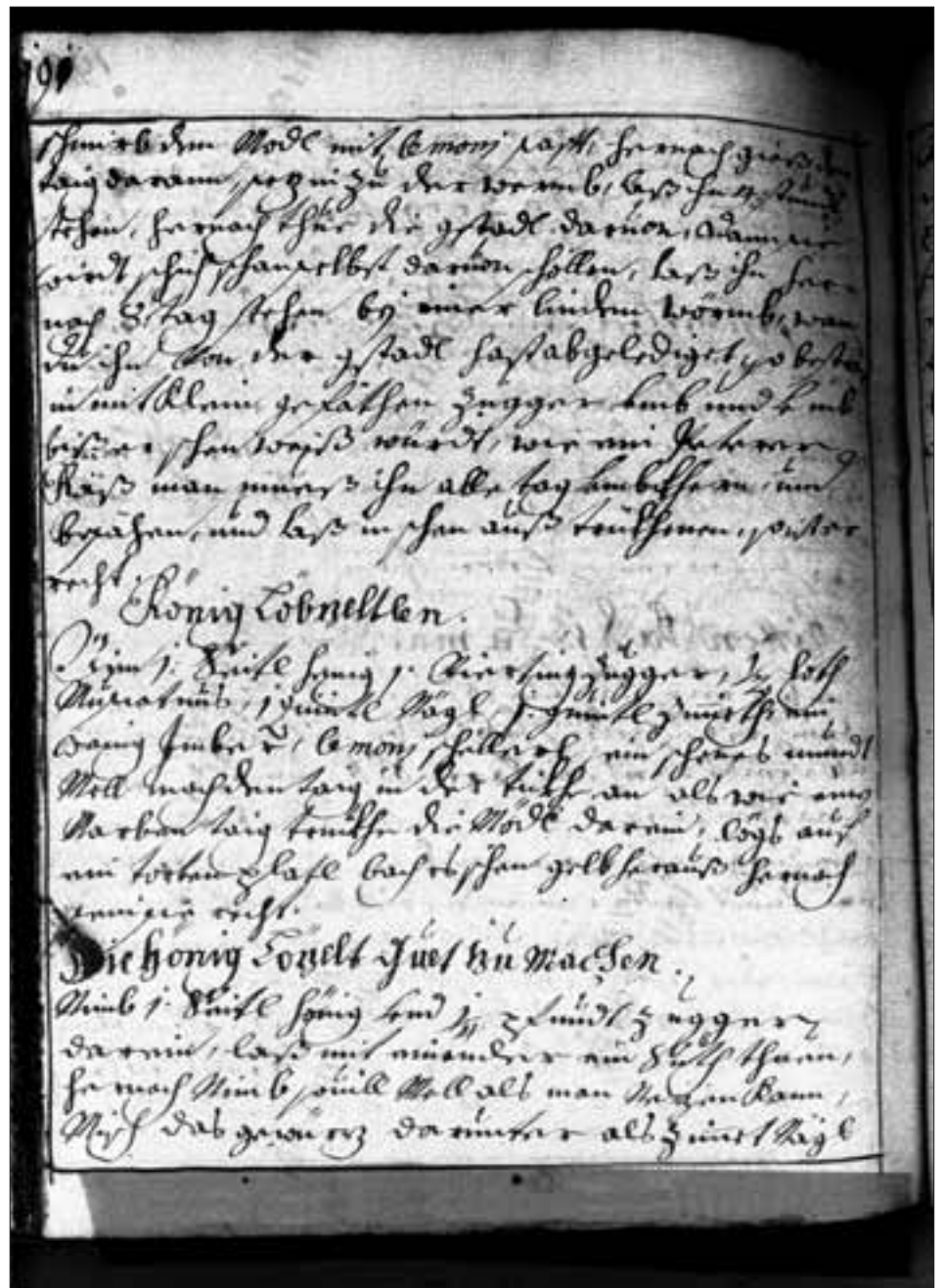
Viele der Modellformen bzw. geprägten Gebildgebäcke sind symbolhafte, eßbare Gruß- und Wunschbotschaften mit mannigfachen Inhalten: Wünsche auf eine gute Reise und Rückkehr, Abschiedsgruß und Trennungsschmerz („Lebe wohl“ – Gruß), Wünsche auf reichlichen Kindersegen und glückliche Entbindung, Liebeserklärungen und Aufforderungen in Dingen der Zuneigung und Anbahnung einer Bekanntschaft, Mahnung an unverrückbare Glaubenswahrheiten oder aber Hinführung und Gewahrmachen der Schönheiten, die die Natur in so reichem Maße bereithält, Vermittlung von Lebensfreude und Ausdruck für Weltverliebtheit. Andere wiederum stehen für ein erstrebenswertes Leben in Ansehen und Wohlhabenheit, idealisierte Scheinwelt für den kleinen Mann auf der Straße, der er wohl nachhangen, die er aber nicht erreichen kann.

Besagter Lebzeltmodel-Bestand auf Schloß Bruck umfaßt nun 59 Einzelstücke,

von denen 38 einseitig, 21 jedoch doppel-seitig beschnitzt sind, sodaß sich insgesamt 80 verschiedene Motive ergeben. Diese Motivvielfalt verwundert indes nicht im Hinblick darauf, daß die Lienzer Bürger seit alters überregionale Handelsbeziehungen pflegten und daher mehr oder minder großen Anteil an neuen Entwicklungen und Tendenzen selbst auch auf dem Sektor exzellenter Lebensmittelzubereitung und EBkultur nahmen.

Somit können die Gebildgebäcke und Model mittelbar als Ausdruck für die Aufgeschlossenheit und den Fortschrittwillen einer intakten bürgerlichen Gemeinschaft angesprochen werden.

Hier sei schließlich der Versuch unternommen, die hiesige „Lienzer Sammlung“ an diesen wertvollen Objekten der Volkskunst zu systematisieren und einen Querschnitt durch die Themen- und Formenvielfalt zu geben. Für gewöhnlich bestehen die Model in Hartholzblöcken aus Nuß- oder Birnenholz, deren Größe sich innerhalb der Maße (Höhe vor Breite; Stärke)



Schriftprobe aus einem Lienzer Kochbuch von 1680/90: Lebzelt-Rezepte.

7 x 10 cm (x 2,5 bis 4,0 cm) und 30 x 42 cm (x 2,5 bis 4,0 cm) bewegt. Die Schnitzformen selbst gehen über eine Tiefe von 3 bis 5 mm nicht hinaus, was die Gebildgebäcke äußerst filigran und zerbrechlich erscheinen läßt.

Motivgruppen:

Höfische Welt: Damen (mit und ohne Fächer) in modischen Roben, Cavalliere, Reiter, Husar; Pferd, Kutschengespann. Davon: 3 mit Monogramm „F. P.“ (Franz Prunner) des Lebzeltmeisters, 2 mit Monogramm „I. P.“ (Johann Prunner), 2 mit Monogramm „I. S.“ (Josef Sailer), 1 mit Innungszeichen (Merkurstab) versehen. Insgesamt 12 Exemplare.

Tierwelt: Hirsch, Gemse, Adler, Eule (?). Davon: 2 mit Monogramm „I. S.“ (Josef Sailer) und Merkurstab, 1 mit dem Zeichen „3“ (Variante des Zeichens für Salz: „Mercurius“). Insgesamt 4 Exemplare.

Blumen-, Pflanzenwelt: Blumen, Blüten, Früchte einzeln und in Kombinationen. Davon 2 für „serielle“ Herstellung von Gebildgebäcken mit je 24 Einzelmotiven bzw. 20 Einzelmotiven. Insgesamt 11 Exemplare.

Fatschen-, Wickelkinder und Wiege: Wiegen, Kleinstkinder einzeln oder in Gruppen bis zu acht. Insgesamt 10 Exemplare.

Umfeld Bekanntschaften: Liebe, Vermählung: Herzen, Schuhe. Davon ein Exemplar mit dem Zeichen „3“ („Mercurius“ und Monogramm des Lebzeltmeisters „F. P.“ (Franz Prunner). Insgesamt 4 Exemplare.

Religion: Kultobjekte, Kreuzigungsgruppen, Franziskus, Symbole „IHS“ und „MARIA“, Madonnen. Davon 3 Model „S. Maria Luggau“, 1 mit Monogramm „F. P.“ (Franz Prunner). Insgesamt 8 Exemplare.

Brauchtum: Dreikönig, Nikolaus, Krampus. Davon Anbetung der Hl. Drei Könige – Näheres siehe untenstehend. Insgesamt 3 Exemplare.

Dekorative Architekturformen: 4 Exemplare.

Kleinstformen für serielle Herstellung: Fatschenkinder, Blumen- und Tiermotive, Herzen, etc. bis zu 3 cm Größe. 1 Exemplar.

Pistole: 1 Exemplar

Stilisierte Blumenmotive: 1 Exemplar; darin doppelseitig Monogramm „H. C.“ (ungeklärt).

Eine kleine Auswahl ikonographisch genauer erfaßter Model (vgl. Abbildungen) mag die vorliegenden Ausführungen abrunden. Dabei geht es nicht so sehr um Stilanalysen und Interpretationen – von solch überragender künstlerischer Qualität und tiefem Inhalt sind die Modelformen nicht – als vielmehr um eine angemessene Hervorkehrung dieser doch allgemein hochgeschätzten historischen Zeugnisse unserer Volkskultur.

Anbetung der Heiligen Drei Könige³⁵, 1644.

Holzblock (Birne), doppelseitig beschnitzt. Leicht oval 23,1 x 22,5 cm (x 3,0 cm). Die renaissancehafte Darstellung zeigt



St. Nikolaus, 18. Jahrhundert.

in feiner Komposition Maria mit dem Jesusknaben im Schoß, Nährvater Josef, stehend, zur Seite gerückt, im Stall von Bethlehem, die Weisen aus dem Morgenlande in prächtiger Gewandung ihre kostbaren Gaben reichend, den ersten knieend und mit dem Jesusknaben kommunizierend. Über den Weisen ein schwebender Engel, in seinen Händen ein Schildchen mit dem Innungszeichen (Merkurstab) und den Initialen des Lebzeltmeisters „C. H.“ (ungeklärt) zeigend. Freie Flächen sind mit kunstvollen Blumen und Blüten, darunter auffallend vielen Rosen („Lienzer Rosen“) ausgestattet. Am linken, oberen Rand hat sich der Bildschnitzer mit den Initialen „F. F. V.“ (ungeklärt) verewigt. Das ganze ist von einem dekorativen Blätterkranz umschlungen.

Fatschenkind (Christkind?), 18. Jahrhundert.

Holzblock (Birne), einseitig beschnitzt. 30,1 x 11,4 (x 4,0 cm).

Das ebenmäßige Kleinkindfigürchen ist in kostbare Fatschen gewunden, die mit Floraldekor versehen sind; ein hübschgeformtes Häubchen ist um sein Haupt gelegt. Mit seinen, in ein breites Band geschlungenen Füßen steht es auf der Weltkugel.

Hochzeitskutsche, Ende 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), doppelseitig beschnitzt. 8,4 x 18,0 cm (x 3,9 cm).

Ein im Schritt befindliches Doppelpferdegesspann, vom Kutscher auf dem Bock geleitet, zieht eine hübsche Kutsche,

durch dessen Verschlag Braut und Bräutigam lugen. Die Seitwand der Kutsche zieren die Meisterinitialen „F.P.“ (Franz Prunner).

Hirsch, 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Holzblock (Ulme?), einseitig beschnitzt.

23,3 x 14,4 cm (x 3,5 cm).

Der halb-aufrechte Hirsch mit nach hinten, unten gelegtem Geweih (aus Gründen der Stabilität) trägt ein fein ziseliertes Fell. Zwischen seinen Vorder- und Hinterläufen Blumendekor bzw. Merkurzeichen und Monogramm „I.S.“ (Josef Sailer) des Lebzeltmeisters.

Wiege und Fatschenkindlein, 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), einseitig beschnitzt. 27,5 x 13,2 cm (x 4,2 cm).

Dekorativ gestaltete Vorder-, Rück- und Seitenteile von Wiegen, die zusammenfügbar sind. Über ihnen eine Reihe gleichförmiger Fatschenkinder.

Blumen, Blüten, Früchte, 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), einseitig beschnitzt. 25,5 x 16,7 cm (x 3,2 cm).

Die von einem Blätterrahmen im Rechteck begrenzte Darstellung zeigt eine symmetrische Kombination von sehr ebenmäßig geformten Blüten, Blättern und Früchten (diagonal versetzte Doppelform).

Herz mit Täubchen, 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), doppelseitig beschnitzt (Rückseite Herz aus kombinierten Floralmotiven).

17,4 x 14,8 cm (x 4,0 cm).

Das Herz (Symbol der Liebe) aus klassischem Schneckenornament trägt zentrisch ein rundes Mittelstück (Hostie?), das zu beiden Seiten von einem Täubchen (Friedenstaube?) flankiert wird. Derart entspricht die Darstellung einem frühchristlichen Motiv.

Gezäumtes Pferdchen, Ende 18./19. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), einseitig beschnitzt. 12,5 x 18,3 cm (x 2,2 cm).

Das klassizistisch geformte Pferdchen mit zum Galopp erhobenen Vorderbeinen bewegt sich auf floraldekorierter Fläche. Die Form trägt die Initialen des Lebzeltmeisters „F.P.“ (Franz Prunner).

Schuh (Herzchen), 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), doppelseitig beschnitzt (Rückseite Zifferblätter).

18,6 x 11,4 cm (x 2,5 cm).

Die Form zeigt den Sohlenabdruck und den mit Schnalle und Band versehenen Oberteil. Beide Teile sind reich dekoriert mit Floralmotiven.

Husar hoch zu Roß, 1770.

Holzblock (Nuß), doppelseitig beschnitzt (Rückseite Wappen der K.K. Monarchie – Adlerköpfe mit menschlichen Zügen).

26,3 x 19,2 cm (x 3,9 cm).

An der linken Längs-Schmalseite: „17 FELIX ENDERES 70“ (Bildschnitzer).

Die hochauferichtete Reiterfigur mit gezücktem Säbel auf – mit kostbarer



Herz, Ende 18. Jahrhundert.



Husar hoch zu Roß, 1770.

Schabracke bedecktem – galoppierendem Pferd, ist dem Betrachter zugekehrt. Um und unter den Beinen des Pferdes entdecken wir Kriegswerkzeug, eine Kanone, ein Pulverfaß. Ein kleines Schildchen unter dem linken Bein und Steigbügel des Reiters trägt die Initialen des Lebzelters „I.P.“ (Josef Prunner).

S. Maria Luggau, 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Holzblock (Nuß), einseitig beschnitzt. 21,2 x 12,4 cm (x 3,3 cm).

Die schlichte, klare Darstellung gibt das Gnadenbildnis der schmerzhaften Luggauer Gnadenmutter mit dem leidenden Heiland wieder. Der abschließende untere Rand trägt die Inschrift: „S.MARIA LVGGAV“.

Herz, Ende des 18. Jahrhunderts.

Holzblock (Nuß), einseitig beschnitzt. 18,1 x 11,9 cm (x 2,9 cm).

Das aus floralem Rahmen gebildete Herz trägt zentrisch ein von Pfeilen durchbohrtes, kleines Herz, in dessen Mitte das Zeichen „3“ („Mercurius“) steht. Der Lebzelter ist mit seinen Initialen „F.P.“ (Franz Prunner) im untersten Herzdrittel festgehalten.

St. Nikolaus, 18. Jahrhundert.

Holzblock (Nuß), doppelseitig beschnitzt (Rückseite: Hochzeitskutsche, siehe oben).

8,4 x 18,0 cm (x 3,9 cm).

Der mildtätige, gabenspendende Nikolaus, in einen prächtigen Mantel gehüllt und mit einer Bischofsmütze bedeckt, trägt links den Bischofsstab und rechts die altbekanntesten Attribute, drei (goldene) Kugeln auf einem Buche.

Anmerkungen:

- Pizzinini, Meinrad: Lienz. Das Große Stadtbuch, Lienz 1982, S. 82.
- Laut M. Pizzinini, siehe oben; S. 183 ff., finden sich in Lienz vom 16. – 18. Jh. alle damals üblichen Gewerbe; darunter auch das der Wachszieher und Lebzelter, wengleich nicht als eigenzünftisch ausgewiesen. Vermutlich haben wir es mit Bäckern zu tun, die zugleich Lebzelterei betrieben, zünftisch aber der Lienzener Mül- und Bäckerzunft angehörten.
- Kollreider, Franz: Lebzelterei in Osttirol; Alpenbote 1950 S. 130, nimmt die erste gesicherte Nachricht über Lienzener Lebzelter mit 1755 an. Offensichtlich waren seine Recherchen auf eine beiläufige Durchsicht des Quellenmaterials beschränkt.
- Die folgenden Ausführungen zu den verschiedenen Lienzener Lebzelttern haben z. T. das Regestenwerk J. Oberforchers (Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz), z. T. eigenes Quellenstudium zur Grundlage.
- Pfarrarchiv St. Andrä/Lienz, Matriken; J. Kern 1677 gest.
- Verfachbücher Stadtgericht; Lienzener Ratsprotokolle.
- Es handelt sich um das auf (Alt-) Bauparzelle 169 stehende Objekt. Martin Waldner erhielt 1707 das Bürgerrecht mit der Auflage, „dass er nicht Meth siede“. (Ratsprotokoll 1707).
- Lienzener Ratsprotokoll 1744, Eintragung vom 13. März – im Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Haller Damen-Stifts-Archiv, Cod. XIII, fol. 420 – s. OR in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Haller Damen-Stifts-Archiv, Cod. XIII, fol. 420 – s. OR in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Vgl. entsprechende Vermerke in: Lienzener Ratsprotokoll, sowie Verfachbuch Stadtgericht; z. T. abschriftlich bei: OR, Museumsarchiv Schloß Bruck, z. T. Originalquellen im Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Verfachbuch Stadtgericht, Eintrag, v. 10. September 1788, bei: OR in Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Lienzener Ratsprotokoll, Eintragungen vom 23. 12. 1749, pag. 128; in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Lienzener Ratsprotokoll, Eintragungen vom 23. 12. 1749, pag. 128; in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Lienzener Ratsprotokoll, Eintragungen vom 27. 1. 1750, pag. 129; in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Lienzener Ratsprotokoll, Eintragungen vom 27. 1. 1750, pag. 129; in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Angaben, Daten lt. Eintragungen in Verfachbuch Stadtgericht und Pfarrmatriken St. Andrä, abschriftlich bei: OR, in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Angaben lt. Maßgabe von Originalquellen: Lienzener Ratsprotokolle, Verfachungen Stadtgericht Lienz und Matrikenbücher St. Andrä, Lienz – z. T. abschriftlich bei OR, in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Lienzener Ratsprotokoll 1814.
- Transportbuch fol. 28, abschriftlich bei: OR, in: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz

- Kollreider, Franz: Lebzelterei in Osttirol, in: Alpenbote 1950, Seite 130.
- An seinem Lebensabend soll er sich laut Auskunft von David Senfter, Amlach vorzüglich dem Schnitzen von Miniatur-Krippenfiguren gewidmet haben.
- 1 Seitel = 0,35 l.
- Nach der Tiroler Landesordnung 1573 wog das Wiener Gewichtspfund 560,06 g, das Tiroler Pfund 504,04 g.
- Ingwer: Gewürzpflanze, Gewürz.
- Zitrone(n).
- Fest wie ein Germteig.
- Anis.
- Beide Backrezepte aus einem Lienzener Kochbuch, 1680/90: Handschrift, Papier, 187 x 147 mm, paginiert; anhangender Index. Erhaltungszustand: gut. In: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Gemeint ist: 3 Viertel Pfund, also 378,30 g.
- 1 Loth = 15,75 g.
- 1 Quintl = 3,93 g.
- Backrezept aus einem Lienzener Kochbuch, 1811: Handschrift, Papier, 213 x 168 mm, paginiert; Erhaltungszustand: gut. In: Museumsarchiv Schloß Bruck, Lienz.
- Weiterführende Literatur in Beispielen: Hörandner, Edith: Model, geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle, München 1982. Neuber, Wolf: Das hölzerne Bilderbuch, Lebzelttermodeln, Wien 1997. Suppan, Rudolf: Geschnitzte Pracht aus alten Zeiten, Steirische Lebzeltmodel, Graz 1979.
- Das zweifelloso sehr repräsentative Stück erregte immer schon Aufmerksamkeit. Entsprechend häufig fand es Eingang in die Literatur; bekannt sind ebenso mehrere Abbildungen darin. Z. B.: Mang, H.: OHBL. 1926/12. Kollreider, F.: OHBL. 1955/1 und 1966/1. Alpenbote 1950. Kollreider-Hofbauer, Maria: OHBL. 1953/12. Pizzinini, M.: Lienz. Das große Stadtbuch, Lienz 1982. 750 Jahre Stadt Lienz, 1242 bis 1992. Katalog zur gleichnamigen Jubiläumsausstellung auf Schloß Bruck 1992.

IMPRESSUM DER OHBL.:

Redaktion: Univ.-Doz. Dr. Meinrad Pizzinini. Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.

Anschrift des Verfassers dieser Nummer: Kustos Dr. Lois Ebner, Leiter des Museums der Stadt Lienz, Schloß Bruck, A-9900 Lienz.

Manuskripte für die „Osttiroler Heimatblätter“ sind einzuzusenden an die Redaktion des „Osttiroler Bote“ oder an Dr. Meinrad Pizzinini, A-6176 Völs, Albertstraße 2a.