

Vorlesen

Anregung mitteilen Drucken

## Archivale des Monats Dezember 2022

---



### Pabst´s feine Lebkuchen

Ob rund oder rechteckig, als Herz oder Figur, mit und ohne Glasur – in der Weihnachtszeit füllen sie wieder die Regale der Süßwarenabteilungen und gehören zum Angebot eines jeden Weihnachtsmarktes – die mit vielerlei Gewürzen zubereiteten Honig-, Pfeffer- oder Lebkuchen. Auch von hallischen Honigkuchenfabriken und Bäckern wurden sie hergestellt. Zu den bekanntesten dürften die schon im 19. Jahrhundert produzierenden Firmen Most und David gezählt haben, die sich später mit Schokolade einen Namen machten.

1912 ließ der Bäcker Franz Pabst (1882–1924) in der Richard-Wagner-Straße 8 / Ecke Wettiner Platz (heute Rosa-Luxemburg-Platz) ein Haus mit Backstube und Ladengeschäft errichten. Sein weihnachtliches Angebot bereicherten Lebkuchen nach Nürnberger Rezept. Verpackt in geprägten Pergamintüten gingen die „Braunen Nürnberger Lebkuchen“ über den Ladentisch. Dabei sollte diese Einwegverpackung nicht nur das Gebäck vor dem Austrocknen bewahren. Vielmehr verwies die Aufschrift auf die besondere Güte der Ware und vermittelte nebenbei auch Angaben zur technischen Einrichtung des Pabst´schen Bäckereigeschäfts. Waren doch seit Beginn des 20. Jahrhunderts moderne Bäckereien mit einem Dampfbackofen ausgerüstet, der die Herstellung von Backwaren mit gleichbleibender Qualität garantierte. Die Jugendstil-Verzierung auf der Tüte verrät etwas zur ungefähren zeitlichen Einordnung in die ersten Betriebsjahre. Nach dem Tod von Franz Pabst führten zunächst die Witwe, nachfolgend der Sohn und andere Bäcker das Geschäft weiter, bis 1999 ein Friseursalon dort einzog.

Es ist wohl eher Zufall, dass diese etwa 1912/1913 gleichsam als Verpackung, Werbe- und Informationsträger genutzte Tüte aufbewahrt wurde und heute eine der vielen Bäckereien der Stadt in den Fokus rückt.

*Verpackung für „Braune Nürnberger Lebkuchen“, 1912/1913; Pergaminpapier (S 25 ZG 12 Nr. 125)*

---

© Stadt Halle 2022