

# Die Verwendung des Honigs in der Vergangenheit

Der Honig galt unseren Ahnen zuerst als Heilmittel gegen Hals- und Brustkrankheiten; da wurde er gerne mit einem heißen Tee getrunken, damit der Kranke leicht schwitzen konnte. Frühzeitig erkannte man auch seine blutbildende Kraft und verabreichte ihn mit Vorliebe den Schwerkranken, die sich auf dem Wege der Genesung befanden. In den Bienen sahen unsere Vorfahren Hausgenossen, denen man gleich den Nachbarn die Nachricht von dem Tode des Hausvaters mitteilen mußte.

Bienendiebe wurden nach den Bestimmungen des Dorfrechtes immer streng bestraft. Wer in Hirschstetten 1550 einen Bienenstock aufbrach und ausraubte, dem öffnete man den Leib, nahm die Gedärme heraus, bis kein Darm im Bauche war. Wer in Poysdorf einen Bienenstock raubte, zahlte 5 fl (1660); dies war der Wert von fünf Bienenstöcken oder von fünf Schweinen.

Im Mittelalter war der Honig bei den Wohlhabenden ein beliebtes Nahrungsmittel an den hohen Feiertagen. Unsere Bienenzucht konnte gar nicht den Bedarf an Honig decken, der meist aus Polen und Rußland eingeführt wurde. Olmütz war der Hauptstapelplatz für Wachs und Honig, von wo die Händler diese Erzeugnisse in das Donautal brachten. Die Ritter liebten nicht süße Speisen, ihnen waren die stark gewürzten lieber, weil sie da recht Durst bekamen. Die Frauen waren große Freunde des Honigs und der süßen Speisen, daher vergriffen sich die Raubritter gerne an den Fuhrleuten, die Wachs und Honig nach Wien brachten und plünderten die Wagen aus. Ein gefürchtetes Raubritternest war um 1296 die Burg Falkenstein.

In den Städten entstand frühzeitig das Gewerbe der Lebzelter, die Vorläufer unserer Zuckerbäcker. Die ersten Meister dürften um 1190 von Italien gekommen sein und wurden in den Klöstern mit besonderer Vorliebe aufgenommen; hier war ja die Hochschule der feinen Kochkunst, die dann bei Adeligen und in den Kreisen des wohlhabenden Bürgertums Nachahmung fand. Doch war ein Unterschied zwischen den bürgerlichen Lebzelterern und den welschen feinen Bäckern; denn diese nannten sich Pfister und betrachteten die ersteren als nicht ebenbürtig. Die Italiener waren in diesem Fache unsere Lehrmeister, die auch deswegen stolz und selbstbewußt auftraten. Zur Zeit Rudolf des Stifters, der den Bau des Stephansdomes in Wien begann, machte sich in und um Wien die feinere Lebensweise des Bürgertums bemerkbar. Der Weinbauer, der ja wirtschaftlich gut stand, blieb in dieser Hinsicht nicht zurück und ahmte das Vorbild der Städter nach.

Viel Honig braucht man für den Lebzelt, für Marzipan, für den Met und für die Speisen, die z. B. am Weihnachtsfest gegessen wurden. Da buken die Frauen Kletzenbrot, Honig- und Lebkuchen in großer Menge; dazu nahmen sie Honig, Rosinen, Feigen, Dörrobst und Pfeffer – daher auch die Bezeichnung Pfefferkuchen. Für dieses Gewürz hatte das Mittelalter eine große Vorliebe und die Kaufleute – Pfeffersäcke spottweise genannt – verdienten reichlich an diesem Handel. Honig und Dörrobst durften am Weihnachtstische unserer Ahnen nie fehlen, weil diese Speisen ein Erntepfer seit alter Zeit waren. Die Bäcker und auch die Hausfrauen liebten es, diese Mehlspeisen in bestimmten Formen zu backen. Da sah man Reiter, Hirsche, Pferde, Vögel, Ritter usw. Diese Formen stammten noch aus der Germanenzeit, wo die Opfer für die Götter in sogenannten **Gebildbrot** abgelöst wurde. Honigkuchen verzehrten die Leute um Sternberg in Nordmähren noch um 1880 nach altem

Brauche am Weihnachtsabend, damit im kommenden Jahr die Bienen fleißig Honig eintragen.

In der Zeit der Renaissance wurde der Lebensstandard unseres Volkes merklich gehoben; man wollte das Leben genießen und sich keinen Abbruch tun in der Lebensfreude. „Man lebt nur einmal“ hieß es da. Von Italien und Holland erschienen Feinbäcker mit ihren Erzeugnissen, ohne aber bei uns festen Fuß zu fassen. Der Österreicher ist konservativ und hält an dem Althergebrachten fest. Der Lebzelt- und Honigkuchen schmeckte ihm besser als der Marzipan von Venedig; dieses Wort kommt von Marci panis = Brot des Markus (= Schutzheiliger Venedigs). Die Wohlhabenheit jener Zeit erkennen wir aus der Tatsache, daß es in Mistelbach und Poysdorf Goldschmiede gab. 1618 werden in Mistelbach zwei Lebzelter erwähnt.

In Wilfersdorf verlangte der fürstliche Mautner 1629 von einer Tonne Honig 4 kr an Mautgebühren, von einem Wachswagen 10 kr und von einer Lebzeltertruchen auch 4 kr; ein Pfund Rindfleisch kostete damals 3 kr, ein Laib Brot 6 kr und ein Hufeisen 8 kr. Honig brauchte auch der Bauer in Küche und Keller; denn der Honigkuchen war ein Feiertagsessen, der auch am Kirtag nicht fehlen durfte. Saure Weine wurden mit Honig veredelt, heute sagt man „aufgezuckert“; daneben kamen auch Kräuter und Gewürze in Verwendung, während mit Safran die Farbe verbessert wurde. Die fremden Truppen brachten im Dreißigjährigen Kriege die verschiedenen Rezepte für Honigwein (Met) in unsere Dörfer, der beim weiblichen Geschlechte großen Anklang fand. Meister in der Bereitung dieses Honigweines waren vor allem die Bauersfrauen in den deutschen Gemeinden Südmährens, wo er ein bevorzugter Kirtagstrunk wurde. In mancher Familie war die Herstellung ein streng bewahrtes Geheimnis, das nicht verraten werden durfte.

Die Holzmodelle, welche der Lebzelter für seine Lebkuchen gebrauchte, stellten gewöhnlich reisende „Störarbeiter“ aus Birnbaum- und Nußbaumholz her. Neben Fischen und Eiern waren Lebzelt und Wein beliebte Fastenspeisen in besseren Häusern. 1739 arbeiteten in Poysdorf zwei Lebzelter: Josef Pacher und Philipp Hölzl; die Meister von Mistelbach, Laa, Poysdorf, Zistersdorf und Ernstbrunn bildeten eine Zunft, ihre Hauptlade befand sich in Wien. An Jahrmärkten und Kirtagen machten sie gute Geschäfte. Fremde Meister wurden mit ihren Erzeugnissen nur an den Jahrmärkten zugelassen, während der Kirtag den heimischen Meistern verblieb; daher finden wir um 1740 die Laaer Lebzelter in Dürnholz (Südmähren) und die Auspitzer bei uns.

So ein Lebzeltstand wurde belagert von Kindern, Mädchen, jungen Burschen und Frauen, die gerne etwas Süßes essen und einen Honigwein trinken wollten. Nach alter Sitte hatte jeder Bursche seinem Mädchen ein Lebzelttherz mit der Inschrift „Auf ewig Dein“ und ein Glas Honigwein zu kaufen. Auch hier ging die Liebe durch den Magen. Für die Daheimgebliebenen kaufte man eine Näscheri als „Mitbring“, damit keine Beleidigung entstand.

In Mißjahren waren aber die Geschäfte schlecht, die Kirtage hießen nichts und die Meister klagten über die miserablen Zeiten; besonders schwer getroffen wurde der Lebzelter Ferdinand Schrapfeneder in Poysdorf, der von den Franzosen ausgeplündert wurde und dann noch zweimal abbrannte. Da halfen ihm die anderen Meister von Brünn, Sternberg, Proßnitz, Auspitz, Feldsberg, Laa, Ottenthal, Stronsdorf und Falkenstein und unterstützten ihn, so daß er sein Haus aufbauen und das Geschäft einrichten konnte. In der

Biedermeierzeit kauften die Bauersfrauen viel Lebzelt für die Küche, den sie für Kuchen, Knödeln, Grieß, Milchspeisen usw. benötigten. Der erste Christbaumschmuck wurde aus Lebzelt hergestellt; auch da konnte man Tiergestalten und Reiterfiguren sehen, die an den wilden Jäger (Wodan) erinnerten, der mit seinem Heer des Nachts durch die Winterlandschaft dahinjagte.

Nach 1850 tauchten die ersten Zuckerbäcker auf, die den Lebzelter verdrängten; der Honigwein und der Honigkuchen kamen in Vergessenheit, die Leute mußten ihren Geschmack ändern und sich auf die Zuckerwaren umstellen; das Gewerbe der Lebzelter, die den Imkern viel Honig abgenommen hatten, war zum Aussterben verurteilt. Wohl sträubte sich zum Beispiel die Gemeinde Poysdorf gegen die Einbürgerung eines Zuckerbäckers, weil sie nachteilige Folgen für die heranwachsende Jugend befürchtete. Doch war der Geist der Zeit stärker als der konservative Sinn einer Gemeindevertretung. Fast hatte es den Anschein, als ob die Bienenzucht aussterben sollte, weil überall nur Zucker verlangt wurde. Doch hat der Honig seinen Platz behalten und man schätzt ihn heute als Genuß- und Heilmittel mehr als früher, dazu trugen die beiden Weltkriege wesentlich bei.

Quellen:

G.Winter „Weistümer“, Wilfersdorfer Herrschaftsakte im Fürst Liechtensteinschen Hausarchiv in Wien.

Veröffentlicht in: „Der Bienenzüchter“, 1950