

Lebzeltmodel

ÖMV/75.456



Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Die gemodelten Lebzelten waren nicht zum Verzehr bestimmt, sondern Geschenke zu den Festtagen im Jahres- und Lebenslauf, Erinnerungen an besondere Ereignisse, Mitbringsel von Märkten und auch Liebesgaben. Damit man die feinen Konturen der Modelldarstellungen nach dem Backen gut erkennen konnte, war der Teig "sperrer" (trockener) und enthielt weniger Triebmittel als ungemodelter Lebkuchenteig. Das Rezept war das handwerkliche Geheimnis des Lebzelters und wurde als Betriebsschatz gehütet.

Nora Witzmann

Forma na medovník

Medovníky vytvarované vo forme neboli určené na konzumáciu, ale slúžili ako darčeky k výročným a rodinným sviatkom, ako spomienky na významné udalosti, suveníry z trhov a aj dary lásky. Cesto do formy muselo byť "hutnejšie" (suchšie) a s menším množstvom prášku do pečiva, aby po upečení mohli vyniknúť jemné obrysy tvarov. Recept bol remeselným pokladom medovníkára a bol chránený ako výrobné tajomstvo.

H: 31,6 cm
B: 14,3 cm
T: 3,2 cm

Objektklasse

Lebkuchenmodel

Hersteller/in

Unbekannt

Beitragende/r

Denk, Margarete
Heß-Haberlandt, Gertrud

[GND](#)

[VIAF](#)

Herkunft

Österreich

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Datierung

Anfang 19. Jh.

Material

Hartholz

Technik

geschnitten (Holz)

Abbildung

Rosette

Herz

Florales Motiv, stilisiert

Sammlung

Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien (Treasures - EU-Projekt INTERREG V-A Slowakei-Österreich)

Ausstellungskatalog

Auf die Schätze, fertig, los! Eine Reise um die Werte. Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien, dem Slowakischen Nationalmuseum Bratislava und aus Marchegg. Wien, Bratislava 2019 [online](#)

Pripraviť sa, poklad, štart! Putovanie za hodnotami. Príbehy pokladov z Národopisného múzea vo Viedni, Slovenského národného múzea a z Marcheggu. Viedeň, Bratislava 2019 [online](#)