

Sinne und Dinge:
Bienenwachs und Honigkuchen

24. November 2013 bis 30. März 2014

im

Österreichischen Museum für Volkskunde
Wien





Kreativstation



Duftstation mit Lebkuchenzutaten

Sinne und Dinge:

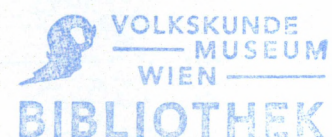
Bienenwachs und Honigkuchen

Die Ausstellungsreihe „Sinne und Dinge“ des Volkskundemuseums stellt Sehen, Hören, Riechen, Tasten und Schmecken mit interaktiven Kreativbereichen in das Zentrum ihrer Präsentation. Das Selbstverständliche wird reizvoll, das vermeintlich Bekannte zur Entdeckung. Die Museumsgäste begegnen dabei faszinierenden historischen wie aktuellen Originalobjekten aus den Sammlungen des Hauses.

In der Ausstellung „Bienenwachs und Honigkuchen“ wurden in Duft- und Taststationen Ingredienzien für Lebkuchen und Kerzen entdeckt. Ausgehend von Honig und Wachs dokumentierten die Exponate aus den Beständen des Museums und einige Leihgaben das jahrhundertealte Handwerk der Lebzelter, Wachszieher und Metsieder.

Beginnend mit der Biene als Lieferant von Honig und Wachs, der sinnlichen und erlebnisreichen Auseinandersetzung mit Gewürzen und anderen Lebkuchenzutaten widmete sich die Ausstellung den Bildmotiven der Lebzeltmodel und der handwerklichen Herstellung von Lebkuchen. Das Handwerk der Wachszieherei wurde anhand von Holzmodellen, Gießformen, Kerzen, Wachsstöcken und Wachsvotiven sowie künstlerischen Wachsarbeiten dokumentiert.

An den Bastelstationen waren die jungen BesucherInnen eingeladen, Lebkuchenformen und Bildschmuck zu entwerfen. Das Verkaufen ihrer selbstgefertigten Kreationen probten sie an eigens für dieses Spiel errichteten Ständen. Um diesen „Marktplatz“ herum präsentierten österreichische Lebkuchenhersteller und Wachswarenproduzenten ihre typischen Waren.



54 241 N:18

28.01. 2022



Raum 2 mit Objektvitrinen und Kreativstationen

Idee und Konzept:

Katharina Richter-Kovarik, Claudia Peschel-Wacha, Nora Witzmann

Ausstellungsgestaltung:

Lisi Breuss

Ausstellungsgrafik:

Friedrich Zaunrieth

Leihe:

Elisabeth Egger

Restaurierung und Aufbau:

Hubert Inführ, Gabi Klein, Monika Maislinger, Julia Mitterbauer, Katrin Prankl, Roman Richter, Andreas Schmid

Vermittlungsteam:

Dagmar Czak, Irina Eder, Fabio Gianesi, Stefanie Liener, Sabine Paukner, Maria Seidl, Raffaella Sulzner, Mona Waldner

Wir danken für die Unterstützung:

Bezirksvorstellung Josefstadt, Grüne Erde GmbH, Josef Manner & Comp. AG, MAIL BOXES ETC., SONNENTOR Kräuterhandels GmbH, ORF, Herbert Rachenzentner, Oswin Soritz, Philipp Waldhans, Veterinärmedizinische Universität Wien, Familie Gstöttner (Kernhof)

Wir danken den Lebzeltereien und Wachsziehereien für die Produktpräsentation:

Ebner (Pöllau), Eibensteiner (Schärding), Illecker (Molln), Kammerer (Wien), Kastner (Bad Leonfelden), Kerner (Mariazell), Krikac-Knorr-Kohlhofer (Kindberg), Lubinger (Freistadt), Manner (Wien), Nagy (Salzburg), Pirker (Mariazell), Rachenzentner (Mödling), Regner (Seckau), Reschinsky (Scheibbs), Rubenbauer (Bad Aussee), Schmid (Kainach), Schmid (Maissau), Tausch (Bad Ischl), Walde (Innsbruck), Wallner (St. Wolfgang im Salzkammergut)

Copyright und Fotonachweis:

Titelfotos:

Österreichisches Museum für Volkskunde, Wien / Foto: Christa Knott

Alle anderen Fotos, wenn nicht gesondert angegeben:

Österreichisches Museum für Volkskunde, Wien / Foto: Birgit & Peter Kainz, faksimile digital



Raum 1 mit Bienenmodellen, Filmstationen und der Duftspirale

Ausstellungstexte

Lebzelter – Wachszieher – Metsieder

Die Biene liefert Honig und Wachs als Rohstoffe, woraus die Lebzelter, Wachszieher und Metsieder ihre Waren herstellen. Aus dem Honig machen sie Lebkuchen und Met (Honiglimonade und Honigwein), aus dem Bienenwachs Kerzen und Wachsstöcke.

Laut Handwerksordnung (Zunftordnung) durften früher nur gelernte Lebzelter und Wachszieher den Honig und das Wachs der Biene weiterverarbeiten und die Produkte verkaufen.

Lebzelter durften keine Bäcker- oder Konditorwaren, also Brot oder Torten, backen. Es war ihnen auch verboten, aus tierischen Fetten (Talg oder Unschlitt) Kerzen herzustellen. Andererseits war es Störern (herumwandernden Handwerkern) nicht erlaubt, Honig oder Bienenwachs zu kaufen und die daraus angefertigten Waren anzubieten.



Hl. Ambrosius, Schutzpatron der Lebzelter



Raum 2, Lebzeltmodeln

Lebzelterei

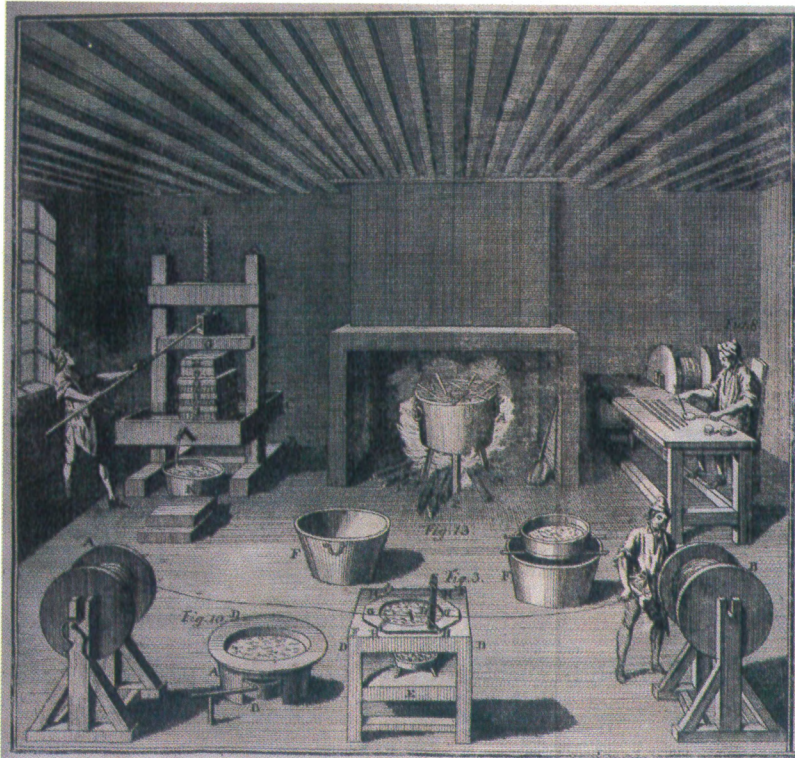
Die Römer kannten viele Arten von gewürztem Honigkuchen. Die Bezeichnungen Lebzelter und Lebküchner sind seit dem Mittelalter bekannt. Die älteste erhaltene Lebzelter-Ordnung befindet sich in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek und stammt aus dem Jahre 1445.

Für das in den unterschiedlichen Gegenden als Lebzelten oder Lebkuchen bezeichnete Gebäck durfte nur Honig verwendet werden. Deshalb wird es oft als Honigkuchen bezeichnet. Typisch für den Lebkuchen ist die Zubereitung aus einem gesottenen Teig. Dafür muss der Honig zuvor gekocht werden. Früher wurde der Lebkuchenteig aus dunklem Roggenmehl, gekochtem Honig, Sauerteig und Gewürzen zubereitet. Heute dürfen auch leichte Lebkuchen aus Zucker und Eischnee, sogar ohne Mehl, hergestellt werden.

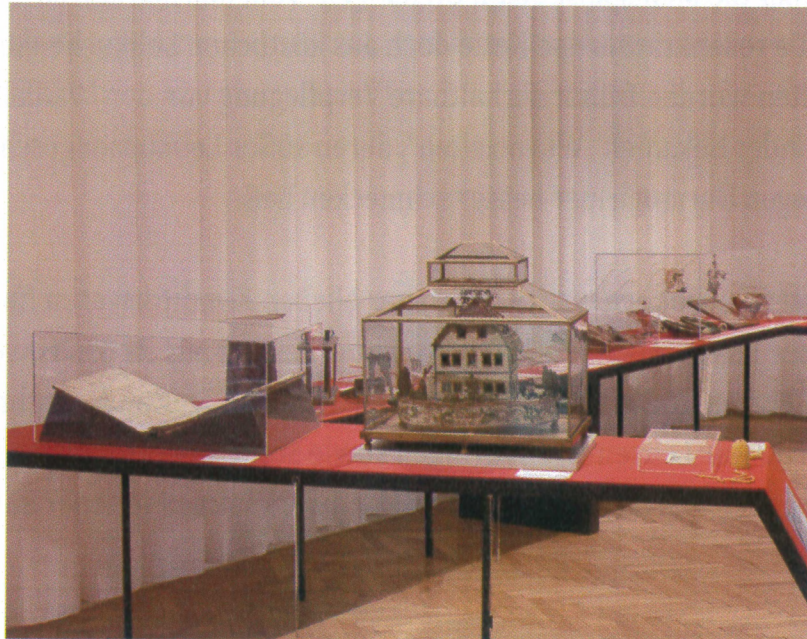
Lebzelten sind eigentlich nicht nur Weihnachtsgebäck: Lebkuchenherzen werden noch heute beim Kirtag verschenkt. Früher gab es viele unterschiedliche Motive, wie die alten Formen zeigen. Über die Mehlspeise „Zum Umhängen“ vom Jahrmarkt freuten sich die Kinder, bestand die rosenkranzartige Kette doch aus köstlichen Lebkuchenkugeln oder -busserrln. Lebzelten wurden früher als haltbare Verpflegung von den Wallfahrern mitgenommen. Kinder bekamen „Wurmzelten“, deren süßer Lebkuchengeschmack die bittere Medizin gegen Darmwürmer besser schmecken ließ.

Rohrzucker aus fernen Ländern war teuer. Daher blieben Konditorwaren für viele vorerst ein seltener Luxus. Aber seit 150 Jahren wird Zucker aus Rüben gewonnen. Dadurch wurden Torten und andere Zuckerbäckerwaren billiger und zunehmend beliebter. Das Verbot für Lebzelter, an Kirtagen sowie Sonn- und Feiertagen ihre Waren zu verkaufen, trug ebenfalls dazu bei, dass das Handwerk immer seltener ausgeübt wurde.

Dank Kreativität und Fleiß hat sich das Handwerk der Lebzelter noch in einigen Familienbetrieben Österreichs erhalten. Die meisten Weihnachtssüßigkeiten, die in den Supermärkten angeboten werden, stammen aus fabrikmäßiger Fertigung großer Unternehmen.



Darstellung des Wachsziehens im Vordergrund
 Aus: Hamel du Monceau: Die Kunst des Wachsziehens. In: Schauplatz der Künste und Handwerke, oder vollständige Beschreibung derselben, verfertigt oder gebilliget von denen Herren der Academie der Wissenschaften zu Paris. Leipzig 1763 (Band 2)



Raum 2, Wachszieherhaus

Wachszieherei

Bis ins 19. Jahrhundert, also vor ungefähr 200 Jahren, waren Wachskerzen immer aus reinem Bienenwachs. Dieses war teuer und konnte deshalb nur von der Kirche und reicheren Menschen verwendet werden. Alle anderen Bevölkerungsschichten mussten sich mit Talg- oder Unschlittkerzen aus tierischen Fetten begnügen. Diese stanken und gaben wenig Licht. Den Wachsziehern war es verboten, Lichter aus Talg herzustellen.

Da der Lebzelter den Honig in den Waben kaufte, hatte er auch das Wachs. So kommt es, dass viele Lebzelter auch Wachszieher waren. Das gelbe Rohwachs musste vor der Verarbeitung gereinigt und gebleicht werden, da die Kirche nur weißes Wachs benutzen wollte. Die wochenlange Bleiche an der Sonne war eine anstrengende Arbeit. Heute wird Bienenwachs chemisch gebleicht.

Kerzen bestehen aus einem Garndocht und Wachs. Sie können geknetet, getunkt, angegossen, in Formen gegossen oder gezogen werden. Beim Kerzenziehen wird der Docht zwischen zwei Zugtrommeln durch flüssiges Wachs hin- und hergezogen. Bei jedem Zug wird der Strang etwas dicker und danach in der gewünschten Kerzenlänge abgeschnitten. Zum Wickeln der Wachsstöcke werden dünne, lange Wachsstränge verwendet. Die gegossenen Wachsvotive entstehen in Holzformen.

Heute werden Kerzen nur noch selten aus Bienenwachs erzeugt. Seit einiger Zeit wird dafür Stearin und Paraffin verwendet, wodurch Kerzen billiger geworden sind. Paraffin wird aus Erdöl gewonnen. Stearin kann aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden, aber zur Gewinnung von Stearin aus Palmöl müssen große Flächen des Regenwaldes abgeholzt werden, was wiederum der Umwelt schadet. Heute wird Kerzenlicht überwiegend bei festlichen oder romantischen Gelegenheiten eingesetzt. Kleinere Unternehmen arbeiten wieder mit Bienenwachs und ersetzen die Aluschalen der Teelichter durch umweltfreundlicheres Glas.



Lebkuchen- und Metverkäuferin
Ausschnitt eines Aquarells des Wiener Malers Gustav Zafaurek (1841-1908)
Copyright: H. Rachenzentner, Wien

Metsiederei

Met wurde besonders im Mittelalter gerne getrunken, später wurde Bier zunehmend beliebter. Er war aber noch im 19. Jahrhundert ein beliebtes Kirtagsgetränk. Der süße, unvergorene – also nicht alkoholhaltige – Met ist auch für Kinder geeignet.

Da die Lebzelter Honig verarbeiteten, erhielten sie das Recht, Met zu sieden und zu verkaufen. Den Honigwein stellten sie aus verdünntem Honig her, der vor Erfindung der Honigschleuder beim Auswaschen des Honigs aus den Waben entstand. Die Verdünnung mit Wasser ist wichtig, da reiner Honig nicht gärt. Die Mischung wurde erwärmt und meist mit Kräutern und Gewürzen, wie Nelken, Zimt, Hopfen, Wacholder, Muskat, Kardamom oder Anis verfeinert. Nach mehrwöchiger Lagerung in Holzfässern konnte der vergorene Met getrunken werden. Als Hausmittel wurde er auch zur Heilung verschiedener Beschwerden eingesetzt. Kinder bekamen unvergorenen Met als Medizin gegen Masern zu trinken.

Inzwischen ist unvergorener Met auch als besondere Süßigkeit oder Belohnung für Kinder in Vergessenheit geraten und durch Eis ersetzt worden.



Zeidler bei der Arbeit

Reproduktion aus Adam Gottlob Schirach: Wald-Bienenzucht, Nach ihren großen Vortheilen, leichten Anlegung und Abwartung, Mit Kupfern herausgegeben und mit einer Vorrede, nebst des Herrn Verfassers Lebensbeschreibung begleitet von Johann George Vogel. Breslau 1774

In der Mitte ist ein Zeidler in seiner Tracht mit der typischen langen Zipfelmütze zu sehen.



Raum 2, Klotzbeute und Bienenkorb

Honig

Honig zählt zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschen. In den großen Waldgebieten sammelten früher die so genannten Zeidler den Honig wilder Bienenvölker. Die Bezeichnung leitet sich vom Zeideln ab, womit das Ausschneiden der Honigwaben gemeint ist. Bei der Waldbienenzucht suchte der Zeidler einen geeigneten Baum, von dem er die Äste bis zum Wipfel abschlug. War der Stamm nicht bereits hohl, musste er Löcher für die Bienenbehausungen (Beuten) einhauen, welche danach mit einem Brett wieder verschlossen wurden. Zum Anlocken der Bienenschwärme wurde das Einflugloch mit einer Duftmischung bestrichen. Die Beuten befanden sich in etwa 5 Meter Höhe und sollten so vor Bären geschützt sein.

Bei der Haus- oder Gartenbienenzucht erleichtert die Verwendung von Bienenstöcken oder -körben das Aufstellen an verschiedenen Orten. Hier sorgt der Imker neben der Haltung auch für die Vermehrung und Züchtung der Honigbienen. Bei den anfänglich verwendeten Bienenkörben mussten die Waben ebenfalls noch herausgeschnitten werden. Erst durch die Umstellung von der Korb- zur Kastenimkerei mit beweglichen Wabenrähmchen vor 160 Jahren war ein schonendes Herausnehmen der vollen Honigwaben möglich.

Vor Erfindung der Honigschleuder wurden die Waben mit dem Honig in Bottichen eingestampft und durch Erwärmung und Pressung in Honig (Seimhonig) und Wachs getrennt. In der Honigschleuder wird der Honig durch die Zentrifugalkraft aus den Waben an die Innenwand der Trommel geschleudert und läuft daran herab.



Raum 1, Modelle einer Biene und einer Honigblase mit Ventiltrichter
Leihgaben Veterinärmedizinische Universität, Klinische Abteilung für Fischmedizin

Biene

Die Flugbiene sammelt den Nektar der Blüten nicht in ihrem Magen, sondern in der Honigblase. Darin wird der Nektar mit Fermenten und Enzymen angereichert und der Wassergehalt gesenkt, da der Honig sonst schnell verderben würde. Im Bienenstock würgt sie den Nektar wieder heraus und gibt diesen an die Stockbienen ab. Während der Tropfen von Biene zu Biene wandert, wird der Honig immer dickflüssiger. Durch Verdunstung verliert er auch in der Wabe noch Wasser. Ist er trocken genug, verschließt die Biene die Wabenzelle mit einem Wachsdeckel, den der Imker vor dem Schleudern entfernen muss.

Die bauchseitigen Wachsdrüsen der Biene scheiden flüssiges Wachs aus, das zu Wachsblättchen erstarrt. Die Farbe dieser Wachsschuppen ist ein reines Weiß. Die gelbe Farbe des Wachses kommt vom Kittharz, das auch Propolis genannt wird. Dieses Gemisch aus unterschiedlichen Stoffen dient den Bienen zum Abdichten von kleinen Spalten und Ritzen. Gleichzeitig schützt es den Stock vor eingeschleppten Bakterien und Pilzen.



Raum 2, Kräuterbuch, Muskatreiben, Mörser, Gewürzkästchen,
Klotzbeute und Bienenkorb

Gewürze

Die Entdeckung der exotischen Gewürze ist verbunden mit wunderbaren Düften und Geschmacksnoten, abenteuerlichen Entdeckungsreisen, Ansehen und Reichtum, aber auch mit Neid, Gier und Kriegen. Gewürze ferner Länder kamen manchmal über gefährliche und oft geheime Wege nach Europa.

Gewürze aus der Heimat standen der ganzen Bevölkerung zur Verfügung, importierte Gewürze konnten aber lange Zeit nur reichere Menschen kaufen. Um diesen Luxus zu zeigen, wurden bereits im alten Rom Speisen und Weine sehr stark gewürzt. Im Mittelalter verschenkten reiche Personen exotische Gewürze anstatt Juwelen. Muskatnuss und Nelken waren damals so wertvoll wie Gold und Diamanten.

Durch die Kreuzzüge kamen auch in der Kochkunst orientalische Einflüsse nach Europa. Die Menschen lernten neue Gewürze kennen. Venedig war zu jener Zeit die wichtigste Stadt, in der man Gewürze kaufen und verkaufen konnte.

Als Konstantinopel im 15. Jahrhundert von den Osmanen erobert wurde, mussten neue Wege gefunden werden, um die Gewürze nach Europa zu bringen. Seefahrer, wie Christoph Kolumbus, Vasco da Gama oder Fernando Magellan, machten sich auf die Suche nach Seewegen, um neben Gold auch die Versorgung mit Gewürzen zu sichern. Dadurch wurden zuerst Portugal und später die Niederlande wichtige Länder, in denen mit Gewürzen gehandelt wurde.

Im Kampf um die Gewürze wurde nicht davor zurückgeschreckt, die Pflanzen der Plantagen zu zerstören oder einen Teil der Gewürze zu vernichten, um den Rest möglichst teuer verkaufen zu können. Noch schlimmer war jedoch die Versklavung, Unterdrückung und Misshandlung der einheimischen Menschen, die auf den Gewürzplantagen in den Kolonien arbeiten mussten.

Als sich die Lage änderte und jeder Gewürze anbauen und verkaufen durfte, wurden im 19. Jahrhundert auch die ausländischen Gewürze immer billiger.



Raum 2, Form zum Kerzengießen, Ersatzstoffe für Bienenwachs, Möbelpflegemittel mit Bienenwachs

Wachs im täglichen Leben

Bienenwachs ist nicht nur zum besonderen Beleuchten von Räumen und für den kirchlichen Gebrauch wichtig. Bienenwachs kann auch für verschiedene andere Dinge verwendet werden. In der Antike schrieben Griechen und Römer auf Wachstafeln. Im Mittelalter trugen die meisten Urkunden einen Aufdruck, also ein Siegel aus Wachs. Als Heilmittel wurde Bienenwachs in Salben und andere Arzneien gemischt.

Fadenwachs wurde gebraucht, um das Nähgarn zu wachsen und dadurch haltbarer zu machen. Mit dem Bettwachs wurde das Inlett, also der Federbettbezug, eingestrichen und dadurch verhindert, dass Federkiele durchstechen.

In vielen Bereichen ist Bienenwachs heute durch Kunstwachs ersetzt worden. Dazu gehört das Schiwachs oder das Baumwachs für den Wundverschluss nach dem Baumschnitt. Für Cremes und Medikamente oder als Glanzmittel in Schuhcremes und Polituren wird aber immer noch Bienenwachs verwendet. Als Trennmittel bei der Herstellung von Süßigkeiten und zum Einstreichen der Backbleche wird das Bienenwachs ebenfalls weiterhin benützt.



Raum 2, Vitrine mit Wachsarbeiten



Raum 2, Brautsträußen und Hochzeitshaube mit Myrtenblüten aus Wachs

Wachs als künstlerischer Werkstoff

Bienenwachs schmilzt bereits bei niedrigen Temperaturen und ist gut formbar. Deshalb wird Wachs auch gerne für kleine Kunstwerke verwendet. Es lassen sich damit auch naturgetreue Abbildungen des menschlichen Körpers, von Tieren und Pflanzen für den Naturkundeunterricht herstellen.

Das Wachs kann in eigenen Formen, den so genannten Modeln, gegossen werden. Wird das flüssige Wachs schnell wieder aus der Form geleert, bleibt die Figur hohl. Bei einer Bossierung wird das Wachs frei geknetet und modelliert.

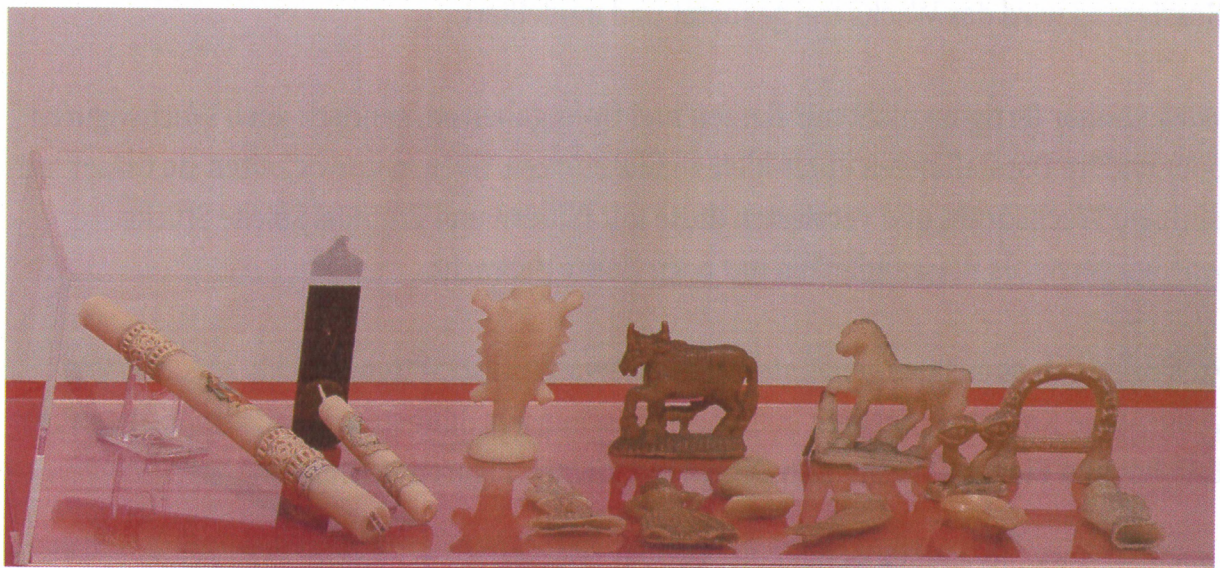
Wachszieher fertigten nicht nur Kerzen und Opfergaben an, sondern auch Wachsfiguren oder andere Darstellungen unter kleinen Glasstürzen. Ebenso umwickelten sie Gläser mit dünnem Wachsdraht und verzierten diese mit Bildern und Blumen. Solche Stücke wurden gerne als Reiseandenken mit nach Hause gebracht.

Zu kaufen gab es auch so genannte Galanteriewaren, also netten Krimskrams, wie fein geflochtene Körbchen, Schalen und Vogelhäuschen aus dünnstem Wachsdraht, aber auch Früchte und Eier aus Wachs zum Öffnen mit kleinen Figuren im Inneren.

Viel Zeit und kostbares Material brauchten die Nonnen in den Klöstern für ihre Klosterarbeiten. Zum Beispiel kleideten sie Jesuskinder aus Wachs in feine Stoffe und legten sie in kleine Glaskästchen, die mit Draht aus Gold und Silber geschmückt wurden.



Raum 2, Kästchen mit Wachsvotiv, Nachtlichter mit Schwimmdochten, Wachsstöcke



Raum 2, Kommunionkerze, Votivkerze, Wetterkerze, Votivgaben aus Wachs

Kerze in Kirche und Kult

Die Verwendung von Kerzen in der christlichen Kirche lässt sich erst 250 Jahre nach der Geburt Christi sicher nachweisen. Die Bienen stellten das Symbol für Fleiß und Jungfräulichkeit dar und wurden zum Sinnbild der Geburt Christi durch die Jungfrau Maria. Die weiße Farbe steht für die Jungfräulichkeit, deshalb durften in der Kirche nur Kerzen aus weißem Wachs verwendet werden. Das gelbe Wachs musste dafür in einem aufwendigen Vorgang gebleicht werden. Nur am Karfreitag und bei Totengottesdiensten durften ungebleichte Kerzen verwendet werden. Der sehr große Bedarf an Kerzen im Mittelalter wurde durch Zinsabgaben (Steuern) der Untertanen und Opfern in Form von Bienenwachs gedeckt.

Bis in die heutige Zeit ist die Kerze im römisch-katholischen Kirchenjahr von großer Bedeutung. Den Adventkranz schmücken vier Kerzen, der Christbaum erstrahlt im Schein vieler Kerzen. Zu Lichtmess (2. Februar) wurde der Jahresvorrat an Kerzen geweiht und am Blasiustag (3. Februar) mit gekreuzten Kerzen der Segen erteilt, welcher besonders vor Halsleiden schützen sollte. Die geweihte Osterkerze begleitet die Gläubigen durch das Kirchenjahr. Zu Allerseelen erinnern auf den Gräbern unzählige Grabkerzen an die Toten. Am Martinstag (11. November) werden Lichterumzüge mit Laternen zu Ehren des Heiligen abgehalten.

Im religiösen Lebenslauf des Menschen spielt die Kerze ebenfalls eine wichtige Rolle, so bei Taufe, Erstkommunion, Hochzeit, am Sterbebett. Aber auch auf eine Geburtstagstorte mit Kerzen möchten wir heute nicht mehr verzichten.



Raum 2, Vitrine mit Lebkuchenbildern

Lebkuchenbilder

Der gewöhnliche Lebkuchen wurde mit Zuckerguss und Mandelkernen verziert und diente dem baldigen Verzehr. Gemodelte Lebkuchen waren Geschenke an Kinder, unter Liebenden oder einander nahestehenden Personen und zu besonderen Anlässen.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, also vor ungefähr 150 Jahren, machte die Drucktechnik große Fortschritte. Die Chromolithographie, der Farbsteindruck, wurde für die Lebkuchenverzierung entdeckt. Die farbigen Darstellungen auf Papier konnten nun billig und rasch hergestellt werden und wurden einfach auf den Lebkuchen geklebt. Die so genannten Glanzbilder oder Papieroblaten waren zwischen 1880 und 1910 besonders beliebt. Neben Motiven für Kinder und Liebende dominierten Nikolaus, Krampus und Engel. Der Lebkuchen war schnell gegessen, aber die Bilder wurden gerne abgenommen und zur Erinnerung an die Innenseiten der Kastentüren oder in Alben geklebt.



Raum 2, Vitrine mit Lebkuchenmodeln

Gemodelter Lebkuchen

Die in Modeln gepressten Lebzelten waren kein alltägliches Nahrungsmittel, sondern Geschenke zu den Festtagen im Jahres- oder Lebenslauf, Mitbringsel von Märkten und Liebesgaben. Neben religiösen Motiven, Modeerscheinungen und technischen Innovationen waren viele gewöhnliche Darstellungen als zweideutige Sinnbilder zu verstehen.

Damit die feinen Konturen der Model erhalten blieben und die Bilder gut zu erkennen waren, durfte der Teig für das Figurengebäck nicht zu locker sein. Er war etwas „sperrer“ (sper = trocken) und mit weniger Triebmittel bereitet als der übliche Lebkuchenteig. Der Grundteig dafür musste vor der Verarbeitung mehrere Wochen in Holzbehältern abgelagert sein. Bei Bedarf wurde er in der Teigbreche gebrochen, mit großem Kraftaufwand gewalkt und anschließend mit dem Nachteig und den Gewürzen vermischt. Dieser spezielle Teig wurde in die geschnitzten Model gedrückt, der Teigrand abgeschnitten, über Nacht getrocknet, die Model wieder abgenommen und anschließend gebacken.



Raum 3, Vitrine mit Produkten österreichischer Lebkuchenproduzenten und Wachwarenhersteller

Der Markt

Das Handwerk der Lebzelter, Wachszieher und Metsieder entwickelte sich in Märkten und Städten, wo es die meisten Kunden gab.

Berühmte Lebzelterhäuser in Steyr, Vöcklabruck oder St. Wolfgang bezeugen die lange Tradition und Einheit von Backstube und Verkaufsladen.

Während der Woche geschah der Verkauf im Geschäft. An Sonn- und Feiertagen hatten die Lebzelter die Erlaubnis, ihre Waren an eigens aufgestellten Ständen (Standln) feilzubieten. An Markttagen und zu besonderen Anlässen wie beispielsweise dem Fest des Kirchenpatrons (Kirtag) verkaufte der Lebzelter unter freiem Himmel am Marktstand.

Österreichische Lebzelter und Lebkuchenhersteller präsentieren während der Ausstellung ihre typischen Produkte. An den Marktständen können unsere jungen BesucherInnen den Verkauf ihrer selbstgefertigten Keksausstecher und Lebkuchenbilder spielerisch erproben.

Verzeichnis der ausgestellten Objekte

ÖMV=Österreichisches Museum für Volkskunde

Hl. Ambrosius, Patron der Bienenzüchter, Wachszieher und Lebzelter

Holzskulptur, vermutlich 17. Jahrhundert, erworben in Salzburg, ÖMV/30.809

Honigschleuder

Private Leihgabe

Modelle einer Biene und einer Honigblase mit Ventiltrichter

Leihgaben Veterinärmedizinische Universität, Klinische Abteilung für Fischmedizin

In der Honigblase wird der Honig gesammelt und im Stock hervorgewürgt. Der Ventiltrichter sorgt dafür, dass der Honig nicht in den Darm gelangt. Das Wachs wird in den bauchseitigen Wachsdrüsen produziert, am dritten Beinpaar besitzt die Honigbiene einen speziellen Sammelapparat für Blütenstaub (Pollen).

Film: Lebzelter in Mödling

ORF/Land und Leute vom 22.12.1982

Im Film wird in der Lebzelterei Rachenzentner die Herstellung und Verzierung von Lebkuchen in Handarbeit gezeigt.

Klotzbeute

Bienenstock aus einem ausgehöhlten Fichtenstamm, ÖMV/oNr/3.998

Bienenkorb in Strohulsttechnik

20. Jahrhundert, Wien, ÖMV/78.358

Kräuterbuch mit handkolorierten Holzschnitten, Adamus Lonicerus zugeschrieben

Ende 16. Jahrhundert, erworben im Böhmerwald, ÖMV/13.990

Gewürzkästchen aus Holz mit aufgemalter Hanswurstfigur

18. Jahrhundert, vermutlich Tirol, ÖMV/29.990

Gewürzdose aus Messingblech

Vermutlich 19. Jahrhundert, erworben in Wien, ÖMV/41.352

Gewürzkästchen

Anfang 20. Jahrhundert, Wien, ÖMV/66.695

Mörser aus Gusseisen

19. Jahrhundert, verwendet im Weinviertel in Niederösterreich, ÖMV/75.304

Muskatreiben mit schiebbaren Reiben aus Eisenblech

Hartholz mit Perlmutteinlage, ÖMV/1.390

Messing, graviert, Hornbläser, 2. Hälfte 18. Jahrhundert, ÖMV/19.126

Buchsbaumholz, geschnitzt, dargestellt Hl. Norbert von Xanten, 1775, ÖMV/19.128

Birnbaumholz, geschnitzt, Doppeladlermotiv, 18. Jahrhundert, ÖMV/19.129

Holz, Perlmuttereinlegearbeit, Doppeladler, 18. Jahrhundert, ÖMV/19.130

Holz, geschnitzt, Hase, Jagdhund und Hirsch, 2. Hälfte 18. Jahrhundert, ÖMV/39.127

Einlegearbeit mit Holz und Bein, um 1700, ÖMV/35.507

Lebzelterhaus aus der „Kern Krippe“

Holz, bemalt, 1. Hälfte 20. Jahrhundert, Ebensee, Oberösterreich, ÖMV/53.753

Kupferstich „Der Lebküchner“ von Christoph Weigel

Um 1698, Nürnberg, Deutschland, ÖMV/86.733

Lebkuchenmodel

Hartholz, vorwiegend Obstbaumhölzer, Ahorn und Buche, 17. bis 19. Jahrhundert

Die „gestochenen Bilder“ der Model waren nicht Verzierung, sondern stellten eine symbolhafte Bildersprache dar, deren Wissen um ihre Bedeutung im Laufe der Zeit verloren gegangen ist. Verwendet wurde dafür ein triebbarmer, trockener Teig.

Hl. Nikolaus, ÖMV/11.710; Krampus, ÖMV/35.368/a; Engel, ÖMV/13.633; Geburt Christi,

ÖMV/11.666; Bethlehemstall, ÖMV/16.695; Adam und Eva, ÖMV/19.436; Flucht nach

Ägypten, ÖMV/29.000; Fischzeile, ÖMV/1.361; Rauchfangkehrer, ÖMV/26.063; Herz,

ÖMV/3.337; Kutsche, ÖMV/23.129; Schlitten, ÖMV/1.377; Wiege, ÖMV/40.971;

Kinderbringer, ÖMV/40.797; Wickelkindzeile, ÖMV/22.223; Zwillinge, ÖMV/40.970;

Drillinge, ÖMV/40.969; Vornehme Dame, ÖMV/11.668; Kavalier, ÖMV/35.371/a; Jäger,

ÖMV/11.709; Husar, ÖMV/1.359; Spinnerin, ÖMV/40.798; Hahnreiter, ÖMV/22.220;

Hirschreiter, ÖMV/1.366; ABC-Tafeln, ÖMV/1.374 und ÖMV/40.805; Meerweib,

ÖMV/17.474; Hanswurst, ÖMV/35.359/a; Eichhörnchen, ÖMV/31.206; Säbel, Pistole,

Tabakspfeife und Trompete, ÖMV/3.338; Uhr und Herz, ÖMV/18.758; Eisenbahn,

ÖMV/83.375; Bürgerliches Lebzelterwappen, ÖMV/1.367; Raute, ÖMV/1.370; Blüte,

ÖMV/26.062; Dominostein, ÖMV/17.855; Glückwunsch, ÖMV/3.343; Nachtwächter und

Rauchfangkehrer, ÖMV/35.372/a

iPhone, Keksausstecher aus Blech

2012, China, ÖMV/86.755

Lebkuchenausstechformen aus Weißblech

Leihgabe Lebzelterei Rachenzentner, Mödling

Verkaufskatalog der Firma Charles Cabos in Wien

Wien, Ende 19. Jahrhundert, ÖMV/86.727

Dose für Nürnberger Lebkuchen

Blech, um 1925, Nürnberg, ÖMV/82.125

Dose der Lebzelterei Schmid

Blech, verwendet 2004, Maissau, ÖMV/82.520

Wachszieher-Meisterstück

Modell aus Wachsdraht, datiert 1789, erworben in Graz, ÖMV/25.285

Wachszieherhaus, innen Stuben und Werkstätten (Kerzenziehen) dargestellt, außen Bienenhütte mit zwei Bienenkörben, Frau bei der Wachsbleiche, Bienenhütte mit Imker.

Wachszieher-Hauptbuch

Hauptbuch der Familie Franz Fieglhuber, Wachszieher in St. Pölten

Begonnen 1845, St. Pölten, ÖMV/84.660

Kupferstich „Der Wachs-Bleicher“ von Christoph Weigel

Um 1698, Nürnberg, Deutschland, ÖMV/31.558

Kupferstich „Der Wachszieher“ von Christoph Weigel

Um 1698, Nürnberg, Deutschland, ÖMV/31.564

Engel-Nachtlichter

Schwimmdochte mit dreiflügeligem Korkschwimmer

Firma Gottlieb Voith, Wien, 1. Hälfte 20. Jahrhundert, ÖMV/86.602

Die Nachtlichter wurden in ein Glas mit etwas Wasser und Öl gelegt.

Schwimmdochte

Bienenwachs, dreiflügeliger Korkschwimmer, 2013, Griechenland (private Leihgabe)

Holzgestell mit Kerzengussformen

Eisenblech, konische Formen, unten Loch für Docht, 19. Jahrhundert, ÖMV/56.044

Metallgussformen wurden meist zur Herstellung von Talgkerzen verwendet.

Doppelte Kerzengussform

Schwarzblech, 19. Jahrhundert, Waldhams bei Zwettl, ÖMV/66.582

Dreifache Kerzengussform

Eisenblech, verzinkt, 19. Jahrhundert, Dorfheim bei Saalfelden, ÖMV/56.043

Kerzenziehtopf

Braun glasierter Ton, datiert 1785, ÖMV/19.765

Kerzenziehbrett

Holz, 19. Jahrhundert, ÖMV/7.796

Erstkommunikationskerze

Kerze mit gezwickten Verzierungen, um 1950, Wien, ÖMV/83.585

Wallfahrtskerze

Votivkerze mit Mariazeller Muttergottes, 20. Jahrhundert, ÖMV/75.778

Wetterkerze

Geweihte schwarze Wetterkerzen sollten bei Gewittern Schutz geben, ÖMV/51.633

Wachsstöcke in Buchform

Aus dünnen Wachsschnüren, dekoriert, 19. Jahrhundert, ÖMV/70.345, ÖMV/70.346

Wachsstockkrone

Wachskranz mit einfacher Blütenverzierung, 1. Hälfte 20. Jahrhundert, ÖMV/86.391

Gebrauchswachsstock

Ungebleichtes Bienenwachs, um 1980, St. Peter am Wechsel, ÖMV/72.626

Wachsstockhalter

Handgeschmiedet, um 1980, Traunwerkstätten Gmunden, ÖMV/72.793

Auf alten Kirchenbänken sind manchmal die Brandspuren zu erkennen, die von der Verwendung von Wachslichtern ohne Halterung zeugen.

Votivtafel mit Wachsbein

19. Jahrhundert, erworben in Tirol, ÖMV/51.511

Wachsvotive

Gegossene Wachsvotive, 18. bis 19. Jahrhundert

Votive wurden in den Kirchen geopfert, um Heilung zu erbitten oder aus Dankbarkeit für gewährte Hilfe. Stellvertretend für den erkrankten Körperteil, das Tier usw. wurden die Motive ausgewählt.

Mann und Frau, ÖMV/15.521, ÖMV/15.523; Bein und Arm, ÖMV/15.537, ÖMV/15.555; Augenpaar, Ohrmuschel und Zahnbogen, ÖMV/15.027, ÖMV/15.030, ÖMV/15.527; Kröte (stand für die Gebärmutter und wurde bei Frauenleiden geopfert), ÖMV/28.857; Wickelkind, ÖMV/15.042; Kuh mit Kalb und Pferd, ÖMV/27.105, ÖMV/734

Wachsvotivmodell

Zweiteilige Holzmodell, 18. bis 19. Jahrhundert

Frau und Männerkopf, ÖMV/28.865 und ÖMV/28.861; **Augenpaar**, ÖMV/31.238; **Kröte**, ÖMV/28.858; **Pferd**, ÖMV/21.855; **Brennendes Haus**, ÖMV/28.859; **Wickelkind**, ÖMV/31.239

Christkindl in Glaskästchen

Figuren aus Wachs, 19. Jahrhundert, Viechtau, Salzkammergut, ÖMV/6.976

Engel mit Wachskopf

Paradeengel mit bossiertem Wachskopf, 18. Jahrhundert, Tirol, ÖMV/9.644

Wallfahrtsandenken an Mariazell

Gläser mit dünnem Wachs zug überzogen, kolorierten Lithographien und bossiertem Dekor, Mitte 19. Jahrhundert, ÖMV/25.697 und ÖMV/41.555

Bildtafel mit Agnus Dei

Klosterarbeit, Agnus Dei in eine Materialcollage mit Silberdrahtarbeit montiert

18. Jahrhundert, Gröden, Südtirol, Italien, ÖMV/32.204

Agnus Dei (Lamm Gottes) sind ovale Wachsmedaillons. Es war üblich, die Osterkerze unter den Gläubigen aufzuteilen. Bald reichte aber das Wachs der Osterkerzen nicht mehr.

Stattdessen wurden so genannte Agnus Dei angefertigt und vom Papst geweiht.

Bürgerliche Wachsbildnisse

Zwei bossierte Wachsportraits von einem Mann und einer Frau aus Oberösterreich

Um 1850, ÖMV/34.733 und ÖMV/34.734

Wachsapfel mit Jesuskind

Aufklappbarer Wachsapfel mit Jesuskind, 1. Hälfte 20. Jahrhundert, ÖMV/86.558

Wachsgurke

Pralinenschachtel mit der Aufschrift „Gruss aus Znaim“, ÖMV/72.748

Glassturz mit Wachsbossierung „Andenken an Maria Lanzendorf“

mit Herz, Kreuz und Anker als Sinnbilder für Liebe, Glaube und Hoffnung

Um 1900, Salzburg, Firma Weinkamer, ÖMV/74.043

Osterei mit Wachsverzierung

Hühnerei mit aufgemaltem Motiv aus Wachs, um 1980, Tschechien, ÖMV/82.383

Brautsträußchen mit Myrtenblüten

Drahtarbeit mit Myrtenblüten und Blättern aus Wachs, ÖMV/82.566/001

Die Myrte ist ein Symbol der über den Tod hinaus andauernden Liebe.

Hochzeitshaube

Drahtarbeit mit Myrtenknospen und -blüten, 1920 bis 1930, Wien, ÖMV/86.700

Haussegen

Pergamentminiatur mit der Hl. Katharina auf glattem Wachsgrund

Frühes 19. Jahrhundert, Schloss Rosenau, ÖMV/65.481

Weiblicher Krampus

Dekorationsfigur aus Wolle, Draht und Holz mit Wackskopf. Im Laufe der Zeit wurde die Figur des Krampus auch zum erotischen Sujet.

Frühes 20. Jahrhundert, Österreich, ÖMV/oNr/1.535

Lebkuchenbilder

Bogen mit Ziffernblättern und Liebesdevisen, Lithographien, 2. Hälfte 19. Jahrhundert, Neuruppin, Deutschland, ÖMV/85.137, ÖMV/85.138

Lebkuchenbilder, geprägte Farblithographien, um 1900, ÖMV/Archiv

Moderne Lebkuchenbilder, Leihgabe Lebzelterei Rachenzentner, Mödling

Rinner-Krippe

Kastenkrippe mit geschnitzten und bemalten Figuren. Für die Ausstellung wurde aus der reichen Krippensammlung des Volkskundemuseums diese Kastenkrippe wegen des dargestellten Bienenstands mit geflochtenen Bienenkörben ausgewählt.

1750/70, Tirol, ÖMV/53.670

**Mitmach
Ausstel
lung
Sinne und Dinge:
Bienenwachs
und
Honig
kuchen
24. Nov. 2013 –
23. Feb. 2014**

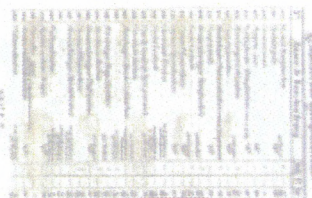


**JEDEN SONNTAG UM 15 UHR
FAMILIENFÜHRUNG!**

Junge MuseumsbesucherInnen wie Erwachsene können mit allen Sinnen das traditionelle Handwerk der Lebzelter und Wachszieher erkunden. Familien mit Kindern und EinzelbesucherInnen sind eingeladen, Ingredienzien für Lebkuchen und Kerzen zu entdecken und begegnen diesen durch Begreifen und Erschnuppern in eigenen Tast- und Duftstationen.

Anmeldungen für Gruppenführungen und Vermittlungsprogramme werden bis 21. Februar 2014 unter Tel. 01/406 89 05 - 26 oder kulturvermittlung@volkskundemuseum.at

Sie lernen historische Exponate aus dem Bestand des Museums (geschnitzte Holzmodel, verzierte Wachsstöcke, Kerzengießformen) ebenso kennen wie maschinell gefertigte Produkte der Gegenwart. In der Werkstatt stellen Kinder gegen Voranmeldung duftenden Gewürz- und Wachsornamente her, die sie stimmungsvoll durch die Winterzeit begleiten soll. Ein aufschlussreiches und herzhaftes Erlebnis für Groß und Klein!



**Österreichisches Museum für Volkskunde
Gartenpalais Schönborn
Leudonasse 15-19, 1080 Wien**

**T +43 1 406 89 05 / F +43 1 406 53 42
E office@volkskundemuseum.at
W www.volkskundemuseum.at**

Vermittlungsprogramm



Österreichisches Museum für Volkskunde
Gartenpalais Schönborn
Laudongasse 15-19, 1080 Wien

T: +43/1/406 89 05
F: +43/1/408 53 42
E: office@volkskundemuseum.at
W: www.volkskundemuseum.at

Wien, am 26.9.2013

Sehr geehrte Pädagoginnen und Pädagogen!

Das Volkskundemuseum bereitet erstmals speziell für Kinder eine „Mitmachausstellung“ für alle Sinne über das **traditionelle Handwerk der Lebzelter und Wachszieher** vor. Kindergruppen sind von **Di, 26. November 2013 bis Fr, 7. Februar 2014** dazu eingeladen, den Besonderheiten dieses Handwerks nachzuspüren und die heute damit verbundene Faszination an der kreativen Arbeit mit Naturprodukten in Workshops selbst zu erleben.

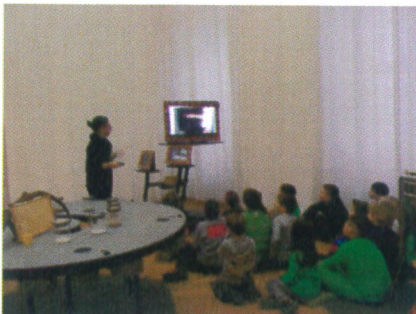
Die jungen MuseumsbesucherInnen entdecken Ingredienzien für Lebkuchen und Kerzen und begegnen diesen durch „Begreifen“ und Erschnupern in eigenen Duft- und Taststationen. Sie lernen historische Exponate aus dem Bestand des Museums (geschnitzte Holzmodel, verzierte Wachsstöcke, Kerzengießformen) ebenso kennen wie industriell gefertigte Produkte der Gegenwart.

In der Werkstatt stellen die Kinder duftenden Gewürz- und Wachsschmuck her, der sie stimmungsvoll durch die Winterzeit begleiten soll.

Reservieren Sie rechtzeitig einen Termin für Ihre Gruppe unter kulturvermittlung@volkskundemuseum.at oder Tel. 01/406 89 05 - 26

Wir freuen uns auf Sie und die Kinder!

Das Vermittlungsteam des Volkskundemuseums



Kinderprogramm

Kerzen, Met und Lebkuchen

26. November 2013 bis 9. Februar 2014

Schnuppere an Gewürzen, ertaste Holzmodel, knete Bienenwachs! Hier erfährst du alles rund um das Handwerk des Lebzelters und Wachsziehers. An Aktionstagen machst du duftenden Gewürz- und Wachsschmuck zum Mitnehmen.



Opening Day am 24. November ab 11 Uhr, Eintritt frei

Anmeldung und Infos zu Aktionstagen unter www.volkskundemuseum.at

Österreichisches Museum für Volkskunde
Gartenpalais Schönborn
Laudongasse 15-19, 1080 Wien

T: +43/1/406 89 05
F: +43/1/408 53 42
E: office@volkskundemuseum.at
W: www.volkskundemuseum.at



Bezirksvorsteherin Veronika Mickel-Göttfert und das Volkskundemuseum Wien laden ein

GRATIS KINDERBETREUUNG

an den Einkaufssamstagen
von 10–13 Uhr

im Volkskundemuseum Wien
1080 Wien, Laudongasse 15–19

FÜR KINDER VON 5–10 JAHREN

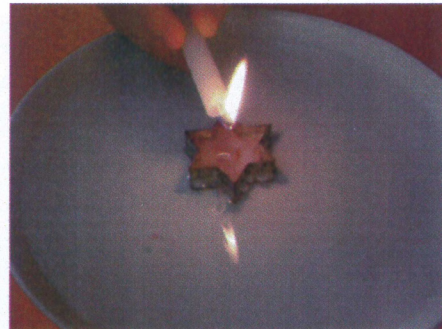
Alles rund um Bienenwachs und Honigkuchen!
Mitmach-Ausstellung | Bastelspaß mit Gewürzen und Bienenwachs |
Rätsel | kleine Weihnachtsgeschenke und vieles mehr!
Auch für eine gesunde Jause ist gesorgt!

Keine Anmeldung erforderlich!

powered by Jozalstadt

MAA JOZALSTADT

VOLKSKUNDE MUSEUM



Fotos: © ÖMV



Welches Gewürz ist das?



Fotos: © ÖMV

STATISTIK

Von 24.11.2013 -30.3.2014 haben 7.284 BesucherInnen die Ausstellung Bienenwachs und Honigkuchen besucht.

Die Vermittlungsabteilung begleitete insgesamt 90 Kinder- und Erwachsenengruppen durch die Ausstellung mit 2.500 TeilnehmerInnen.



Fotos: © ÖMV

Der Wachszieher Oswin Soritz von *butter and lamp* verarbeitet im steirischen Schwanberg reines Bienenwachs zu Kerzen und Wachsstöcken.



Fotos:
www.butterandlamp.com



In Zusammenarbeit mit wienXtra gab Herr Soritz am 23. Februar 2014 anlässlich des Kinderprogramms "Von Wachsstöcken und Wachsgurken" im Volkskundemuseum Einblick in seine Arbeit. Die Kinder konnten das Ziehen von Wachssträngen aus Bienenwachs selbst ausprobieren und sich anschließend im Wickeln von Wachsstöcken üben.

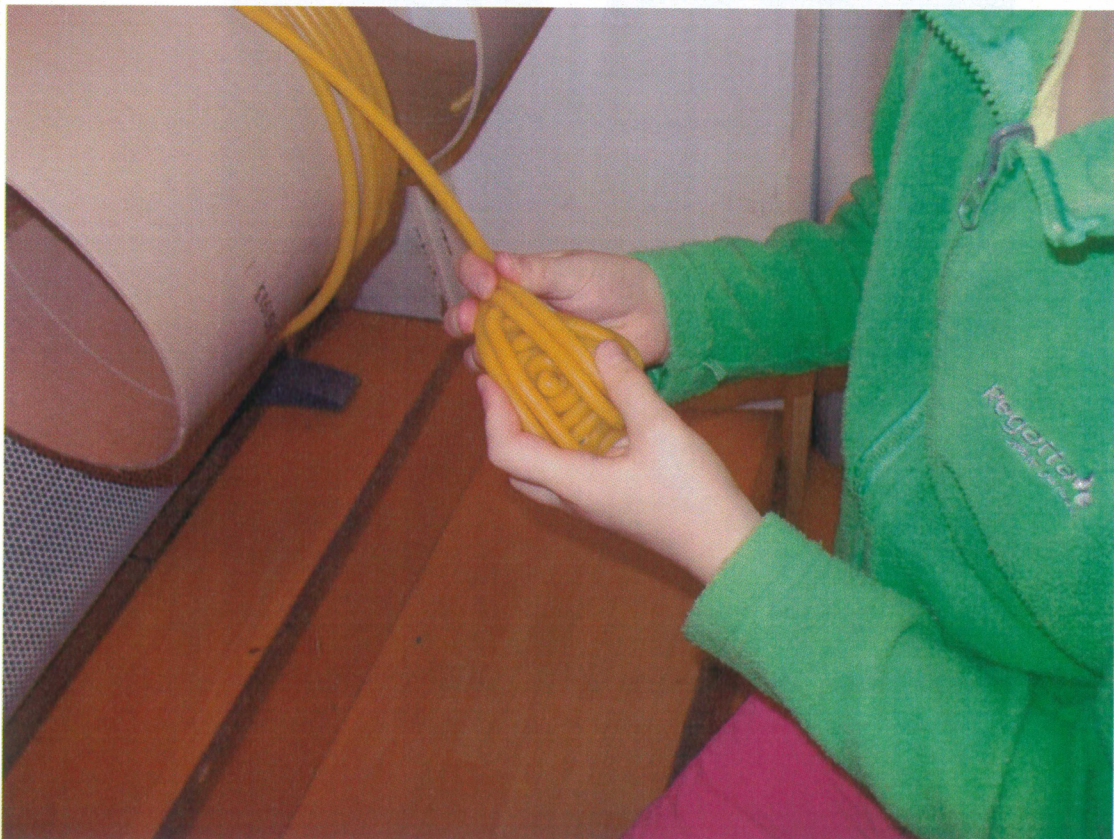


Foto: © ÖMV

Begleitprogramm:

Weihnachtsexkursion



Fotos: © ÖMV

Die am 6.12.2013 vom Verein für Volkskunde im Rahmen der Mitmach-Ausstellung „Sinne und Dinge: Honigkuchen und Bienenwachs“ veranstaltete Weihnachtsexkursion begann in Vösendorf. Museumsleiter Franz Wostalek führte durch die 3. Niederösterreichische Landeskrippenausstellung. Sehenswert waren nicht nur die historischen Krippen, sondern auch eine zeitgenössische Umsetzung der Geburt Christi. Danach wurde die Lebzelterei Rachenzentner in Mödling besucht. Nach der Verkostung von Met und Lebkuchen konnten die Teilnehmer Einblick in die traditionelle Lebkuchenproduktion des Familienbetriebs bekommen. Im Volkskundemuseum war nach der Begrüßung durch die Museumsleiterin, Frau Mag. Fölsche, Gelegenheit die mechanische Egerländer Krippe zu besichtigen. Bei Handwerksvorführungen und einem Glas Punsch fand der Nachmittag trotz Kälte einen netten Ausklang.

Auszüge aus dem Besucherbuch

27.11.2013

PETER KDG. BA
LEOPOLD HOFSTADTSTRASSE 4 1020

LIEBES TEAM!

WIR KOMMEN IMMER GERNE IN IHR HAUS.
ES IST EINE BEFÖRDERUNG AN ERFAHRUNG
UND WISSEN DAS WIR HIER BEI IHNEN
VERMITTELT BEKOMMEN. DIE KINDER
WISSEN SEHR VIEL UND FREUEN SICH
IMMER AUF DEN BESUCH.

DANKS FÜR IHRE

MERKEIT

LIEBE GRÜSSE
Jana Schneider

FABIO
PETER
NOEL
VALENTIN
MAXIMILIAN
FELIX
MARIE
VLAD
GESA
MIKA
MARK
PAUL

Sehr liebevolle, kompetente
Führung!
KS Ludovitzgasse

Ihr schmeckt Lebkuchen nicht! ☺

16.12.13

Vielen Dank für diese wunderbare Führung!!!
Lg Kindergarten Gräfweg (Gr. I)
Sehr liebevolle, einfühlsame Führung! Danke für
das ruhige u. geduldige eingehen auf die
jüngsten Kinder. DANKE Fr. Sabine!
GRÄFWEG (Gr. I)

Vielen Dank für die tolle Erlebnis. Es war
eine sinnliche, informative und spannende Stunde!
Kindergarten St. Marien G, Gumpendorferstr.

18.12.13

Herzlichen Danke für die interessanter und sehr anregende
Führung! Sehr informative und auch neues Wissen!
Danke die 4B Hornsteig 2

eine wundervolle Idee und gute Darstellung!
Die Museumspädagoginnen haben die Kinder wunderbar
auf Weihnachten eingestimmt, viel Information kindgerecht
weitergegeben und liebevoll erzieht!

Danke für diese nette Vermittlung!

Karin Hillebrand u. d. G. des

KS Oberdorfstr. 2 am 13.12.13

Thank for a brilliant work of the guide
What a wonderful exposition

Melita Kötter from Swedia

Vielen lieben Dank für diese wunderbare Folge im abend
so einer netten Kinderführung! Dank auch den beiden Museums-
pädagoginnen - sehr ruhig, informativ u. einfühlsam!

Wünschen euch noch besinnliche abendstunde u. ein frohes, gesegnetes
Weihnachtsfest! Melita Schneider u. Kinder des St. Ulrich-Kindertages!

22.12.2013

Die Duftstation + das Lebkuchentimmer
sind das Highlight des Volkskunde Museums.
Familie Renner aus Weigelshaus

Sehr liebevoll gehalten Ausstellung!
Vielen lieben Dank!

Die Menge von eigen Leber und auch
die Umweltrelevanz zeigt ganz eindeutig,
dass dies keine "verstaubte Ausstellung"
ist!

Richtig toll: Geruchsschnecke &
Video in Dameschleife (☺!)

Ausflug in „ALTE ZEITEN“ Danke!

Super Ausstellung - feiner Duft zum
Kochen verführerisch. Komme sicher wieder
12. Jänner 2014 Munki

12.1.2014

Eine tolle und sehr gut zusammen gestellte
Ausstellung! Vielen Dank auch für
die ausführliche und informative Führung!

Maria u
Paul

Sehr, sehr interessante Ausstellung!
Einiges dazu gelernt, u. d. Kinder-
Nationen find ich super!
Auch im 3. Sozial d. Vorstellung v. was
i. Betrieb befindliche Substanz!
Mfly Soles 23.2.2014

Wir sind aus der Islamischen Fachschule
für Soziale Bildung. Eine sehr interessante
Ausstellung!
Wir haben viel dazu gelernt!
Liebe Grüße von
Zof: Emina, Elif, Aya u 28.02.14

Welch' eine Freude, viele mir noch
gut bekannte Gebrauchsgegenstände
wieder zu sehen. Vielen Dank für die
Erinnerung an alten guten(?) Zeiten

19.01.2014

A. & J. Schwanzer

Eine sehr schöne & liebevoll gestaltete
Ausstellung! Es hat uns sehr gut ge-
fallen! Vielen lieben Dank
der Kindergarten
Krabbelleaus

20.02.14

Kurier

Erziehungsbund Österreich (Publ. Nr. 202-408) (Preisdruck: 74 1 000 (10,3%) (Umsatzsteuer: 12,5%) (Umsatzsteuer: 12,5%) (Umsatzsteuer: 12,5%)

24.11.2013

Seite 18 13

Thema: Volkskundemuseum

Autor: Martin Burger



In der Ruhe liegt das Fest

Weihnachts-Ratgeber. Oft fühlt sich Advent wie ein Stress-Countdown an, der im Heiligen Abend gipfelt. Es geht auch anders: Einige Ideen, wie die Zeit wirklich ruhig wird.

Früher wurde im Advent gefastet



Mäßig essen. Um dem permanent Völlegefühl zu entkommen, könnte man die Vorweihnachtszeit historisch angehen: Erst 1917 wurde die Fastenzeit im Advent aufgehoben. Nunmehr durfte mit Sanktus von oben geschlemmt und über den Durst getrunken werden, wovon die Österreicher seitner reichlich Gebrauch machen, mussten doch ihre Vorfahren in den Jahrhunderten davor genug darben. Das heißt: Richtig Hungern mussten nur die Armen, bei denen in den Wintermonaten ohnehin nur Getreidebrei und Wintergemüse auf dem Speiseplan stand. „Kirchenmänner haben das Fastengebot hingegen kreativ umgangen und mit fantasievollen Rechtfertigungen Biber, Otter und sogar Gänse und Enten zur Fastenzeit serviert bekommen“, sagt Nora Witzmann vom Volkskundemuseum Wien.

Ursprünglich begann die Fastenzeit zu Martin. Da war nämlich der Zins fällig, der oft in Naturalien ausbezahlt wurde, und bei dieser Gelegenheit wurden auch Gänse geschlachtet. Am 6. Dezember, dem Todestag des Heiligen Nikolaus, wurde die Fastenzeit noch einmal unterbrochen. An Getränken waren Kalko und Starkbier erlaubt.

Eine andere Speise aus der Vorweihnachtszeit sind seit dem Mittelalter belegt – wie Pfefferkuchen vom Lebzelter. Wobei Pfeffer in früheren Zeiten synonym für alle Gewürze stand und in einigen alten Lebkuchenrezepten auch vorkam. Apropos: Der alte Beruf des Lebzelters oder Lebküchlers wird bei der Mitmachausstellung „Bienen-

wachs und Honigkuchen“ im Wiener Volkskundemuseum vorgestellt (bis 23. 2. 2014, an Einkaufstagen von 10 bis 13 Uhr Gratisbetreuung für Kinder von 5 bis 10 Jahren. www.volkskundemuseum.at). Die Lebzelter verarbeiten Honig zu Met (Honigwein), Lebkuchen und Kerzen. Noch heute liegen Lebkuchen bei Umfragen über die beliebtesten Weihnachtsspeisen auf Platz zwei, hinter Vanillekipferl. Weihnachtsbäckerei mit Zucker setzte sich erst ab 1850 durch, als Handel und industrielle Herstellung Süßstoffe einigermaßen erschwinglich machten. Wer sich heuer nach den Vorfahren richtet, kann dem Magen viel Stress ersparen. – MARTIN BURGER

Foto: (für www.kurier.at) in der Web...

Pressefoto: 24.11.2013 11:23:13 Volkskundemuseum zum 100. Geburtstag des Lebzelters

© 17.11.2013 - www.kurier.at

Thema: Volkskundemuseum

Autor: K.A.



WER, WAS, WIE, WO???

BIBERBURG UND WINTERAU

Jetzt im Winter kann man die Spuren der Biber im Auwald gut sehen. Gemeinsam sucht ihr nach Biberspuren und erforscht das Leben im Totholz. Fr. 27.12., 10-13 Uhr, Treffpunkt: Spielplatz 17A „Lusthagen“, Hofmühlwies und Adler, Waldes-Stralbadengasse | www.volkskundemuseum.at

WINTERSPIELTAGE IN DER SPIELEBOX

Komm mit deinen Freunden vorbei und such unter 5500 Spielen aus. Du kannst gleich beim Voting mitmachen! Hier gibt es viel zu erleben. Fr. 27. und Mo. 30. 12., 14-17:30 Uhr, Sa. 28. 12., 10-17:30 Uhr, 6-13 Jahre, www.kvra-spielbox.at, www.spielbox.at

LÖSUNGEN S. 20/21

Quiz Zucker
Kornmehlzeit: Weihnachten
Labyrinth: Christbaum
Wortswahrs
 Schneeflocken, Winterfächchen, wann kommt du geschneit?
 Du wohnt in den Wäldern, dein Weg ist so weit.
 Wie viele ... 2 21 Kake

GESCHICHTEN, DIE DER HIMMEL ERZÄHLT

Am Himmel verstecken sich unzählige spannende Geschichten. Du tauchst in die Sagenwelt der Sternbilder ein und wirst von griechischen Helden auf packende Abenteuer mitgenommen. Bei Schönwetter suchst du die Sternbilder selbst am Himmel. Die Wiener Planetarien bieten noch weitere tolle Veranstaltungen während der Ferien. Do. 26. 12., ab 6 Jahren, 17-18:30 Uhr, Kaffee- und Wanda-Sternkarte, Reservierung und das vollständige Programm unter: www.planetarium.wiwo.at



LÖSUNG WEIHNACHTSQUIZ von den Seiten 12/13: GESCHENK

WEIHNACHTSKONZERT

Peter Schneck will dem Weihnachts-trübel entgehen und räumt seinen Dachboden auf. Immer wieder stolpert er über Sachen aus seiner Kindheit. Ein unerwarteter Gast sorgt für Ablenkung und auf einmal wird so richtig gefeiert. Mo. 23. 12., 19:30 und 20:30 Uhr, ab 3 Jahren, Karten und Informationen unter: www.federmarkt.at

LÖSUNG TIERRÄTSEL von den Seiten 18/19: 1H, 2C, 3B, 4D, 5L, 6I, 7I, 8F, 9B, 10K, 11A, 12E

LÖSUNGEN S. 22/23:

Knack den Code: Alles Gute und viel Glück im Jahr sein!
Mathemagisch:
 5 = 5, 1 = 1, 8 = 8, 3 = 3

KERZENDUFT UND HONIGKUCHEN

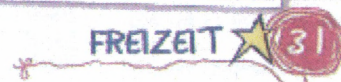
Im Volkskundemuseum kannst du selbst Kerzen und coole Keksausstecher designen. Und in der Ausstellung erfährst du viel Neues über Weihnachten. Di. 24., 10 Uhr, Do. 26. und Fr. 27. 12., 15 Uhr, 6-10 Jahre, Anmeldung erforderlich unter 01/406 82015-25 und www.volkskundemuseum.at



*Freizeit 31 mit 200 Kulturgeschehnissen zu den Feiertagen

Freizeitzeitung online: www.31.at | 21.12.2013 | Volkskundemuseum zum eigenen Gebrauch nach § 172a UMG

© CLIP Medien AG 2013 - www.clip.at



Thema: Volkskundemuseum

Autor: MIRJAM MARITS



Mit Kindern auf die Bescherung warten

Programm. Zootiere, Clowns, Dinosaurier: Die Zeit bis zum Heiligen Abend vergeht vor allem für Kinder nur sehr langsam. Museen, Theater oder Tiergärten verkürzen die Wartezeit. Einige Empfehlungen für den Countdown bis zum Abend.

VON MIRJAM MARITS

Es dauert und dauert. Für Kinder ist der 24. Dezember der wahrscheinlich längste Tag im Jahr. Um die Zeit bis zur Bescherung zu überbrücken, muss man sie aber nicht stundenlang vor dem Fernseher parken. In Wien gibt es zahlreiche Alternativen, die einige Stunden vom Warten auf Weihnachten ablenken.

► **Museum** Fast alle großen Häuser haben sich für 24. Dezember ein Kinderprogramm überlegt. Zu den Klassikern darf sich das Technische Museum zählen, das an diesem Tag (neun bis 15 Uhr) bei einem mäßigem Eintritt mit Vorführungen unterhält. Zudem zieht der „Weihnachtsexpress“ seine Runden durch die große Halle. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Im Naturhistorischen Museum gibt es am 24. Dezember für Kinder ab drei Jahren (13.30 Uhr) die Führung „Braunbär, Maus und Mumeltier“. Für Ältere (ab sechs Jahren) dreht sich alles (zehn und 13 Uhr) um Dinosaurier, nach der Führung wird gebastelt. Zudem verspricht das Programm „frei laufende“ Dinosaurier in der Kuppelhalle. Das Wien Museum am Karlsplatz widmet sich in zwei kindgerechten Führungen (zehn und 11.30 Uhr) dem Thema Geschenk. Im Anschluss können Kinder hier selbst Geschenkpapier bedrucken.

Weihnachtlich gibt sich auch das Museum für Volkskunde in der Laudongasse: Kinder gestalten Keksausstecher und erfahren, wie Lebkuchen und Kerzen hergestellt werden (zehn und 13 Uhr, Anmeldung: www.volkskundemuseum.at).

Weniger bekannt ist, dass auch das Circus- und Clownmuseum am Ringplatz in der Leopoldstadt am 24. 12. geöffnet hat: Ab zehn Uhr werden Kinder mit Führungen, Zaubershow und -shows (14 Uhr) bei freiem Eintritt unterhalten.

Künstlerischer geht es im Museum zu, das zwischen zwölf und 15 Uhr zum „Winteratelier“ lädt: Mit Künstlern experimentieren Kinder (ab sechs Jahren) mit Formen und Farben. Eine Anmeldung (www.mu).

mok.at) ist hier erforderlich.

► **Kino.** Die Zeit bis zur Bescherung lässt sich auch mit Popcorn und in Plüschsesseln überbrücken: Einige Kinos haben dafür ein Nachmittagsprogramm, das WienXtra Cinema in der Urania spielt „Der Grüffelo“.

märkte haben am 24. Dezember noch geöffnet. Auf dem Rathausplatz etwa gibt es bis 17 Uhr Ringelspiel, Ponyreiten und Liliputbahnfahrten durch den Rathauspark.

► **Kindermette.** Natürlich gibt es auch besinnliche Programmpunkte auf dem Weihnachtsfest ab

Servus in Stadt & Land

Erscheinungsort: Österreich | Auflage: 223.007 | Reichweite: 648.000 (9%) | Artikelumfang: 75.638 mmf

Thema: Volkskundemuseum

Autor: k.A.

31.12.2013

Seite 158 1/2



Feste, Märkte & Veranstaltungen IM JÄNNER



18 Wien, bis 23. 2.

BIENENWACHS & HONIGKUCHEN

Das Volkskundemuseum in Wien widmet sich in einer Schau dem ehrenwerten Handwerk der Lebzelter und Wachszieher. Gezeigt werden geschnitzte Holzmodelle, verzierte Wachsstöcke und Kerzengießformen aus dem Museumsbestand. Tast- und Duftstationen laden dazu ein, die Ingredienzien für die Lebkuchen- und die Kerzenherstellung besser kennenzulernen. Kinder können nach Voranmeldung duftenden Gewürz- und Wachsschmuck basteln. Jeden Sonntag um 15 Uhr werden Familienführungen angeboten.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr.

Info: +43/1/406 89 05-26

www.volkskundemuseum.at

Österreichisches Museum für Volkskunde

Christkind kommt, kann man sich auch auf einigen Eislaufplätzen der

Stadt: Beim Eislaufverein auf dem Heumarkt kann man am 24. Dezember bis 15 Uhr seine Runden drehen, auf der Kunsteisbahn Engelmann bis 13 Uhr. Hier gibt es zudem in den Weihnachtsferien (ab 27. Dezember) Eislaufkurse für Kinder.

► **Adventmärkte.** Wer gern draußen unterwegs ist: Auch einige Advent-

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Presseclipping erstellt am 23.12.2013 für Volkskundemuseum zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.

Verwendete und weiterführende Literatur

Angeletti, Charlotte: Geformtes Wachs. Kerzen, Votive, Wachsfiguren. München 1980

Brachmann, Gustav: Der letzte bäuerliche Wachszieher in Oberösterreich. In:

Oberösterreichische Heimatblätter, 6. Jg., Heft 3. Linz 1952, S. 332-355

Braun, Gerd, Ernestine Hutter: Der Model-Schatz aus Hallein. Model aus dem

Lebzelterhaus am alten Milchmarkt (= Begleitband zur Ausstellung „Süße Halleiner – Die Lebzelter-Model der Familie Braun“ im Keltenmuseum Hallein 7.12.2012-26.5.2013).

Salzburg 2012

Fincke, Heinrich: Beiträge zur Geschichte honighaltiger Gebildbackwaren. Teil 1: Von

Lebküchnern und von Lebzelttern. Das Dreifachgewerbe Lebzelterei, Metsiederei und

Wachszieherei. Der Untergang der Lebzelterei. Teil 2: Die älteste bekannte

Lebzelterordnung. In: Süßwaren 8, Heft 7-9, Hamburg 1964

Fincke, Heinrich: Was war „Pfefferbrot“ im 15. Jahrhundert? In: Süßwaren 7, Heft 11,

Hamburg 1963

Gstättner, Rudolf: Vom Lebzelt, Wachs und Met. Handwerk und Genuss auf festem Boden

der Tradition. Graz 2010

Hamel du Monceau, Henri Louis : Die Kunst des Wachsziehens. In: Schauplatz der Künste

und Handwerke, oder vollständige Beschreibung derselben, verfertigt oder gebilliget von denen Herren der Academie der Wissenschaften zu Paris. Leipzig 1763 (Band 2)

Hipp, Hans: 400 Jahre Lebzelter, Konditoren und Wachszieher in Pfaffenhofen an der Ilm.

Geschichte des Lebzelterhauses mit Handwerk und Brauchtum – heutiges Café Hipp (= Heimatkundliche Schriftenreihe des Landkreises Pfaffenhofen an der Ilm, Bd. 42).

Pfaffenhofen an der Ilm 2010

Hipp, Hans, Gerhard Hanke: Lebzelter, Wachszieher, Metbrauer (= Dachauer

Museumsschriften, Bd. 8). Dachau 1987

Hipp, Hans: Votivgaben. Heilung durch den Glauben. Erklärung der Votivgaben der

Wachszieher Hipp durch die Mirakelbücher von Niederscheyern. Pfaffenhofen 1985

Hipp, Hans: Lebzelten, Wachsstöcke, Votivgaben. Handwerk und Brauch.

Pfaffenhofen an der Ilm 1983 (2. ergänzte und erweiterte Auflage)

Holl, Frank: Gewürze – Sinnlicher Genuss, Lebendige Geschichte (= Begleitbuch zur

Sonderausstellung im Ausstellungszentrum Lokschuppen Rosenheim 25.3. – 10.10.210).

Rosenheim 2010

Hörandner, Edith: Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle.

München 1982

Hörandner, Edith, Hans Hutsteiner, Rudolf Moosbeckhofer, Henriette Zecha-Machly: Von

Bienen und Imkern, von Wachs und vom Honig. Wien 1993

Hutter, Ernestine: Alles gemodelt. Holzmodel für Lebkuchen, Marzipan und Tragant aus der Volkkundlichen Sammlung des SMCA (=Katalog zur Sonderausstellung im Volkkundemuseum des Salzburger Museums Carolino Augusteum, Monatsschlössl Hellbrunn 4.5.-13.10.2002). Salzburg 2002

Kaysel, Sonja und Roger: Lebkuchenbilder. „Eine multimediale Botschaft“. Baden im Aargau 2003

Kittelberger, Karl F.: Lebkuchen und Aachener Printen. Geschichte eines höchst sonderbaren Gebäcks. Aachen 1988

Kronberger-Frentzen, Hanna: Die alte Kunst der süßen Sachen. Backformen und Waffeleisen vergangener Jahrhunderte. Hamburg 1959

Küster, Hansjörg: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. München 1987

Mais, Adolf: Die niederösterreichischen Lebzelter von 1650 bis 1850. In: Adler. Zeitschrift für Genealogie und Heraldik, Band 4/XVIII, Wien 1958, S. 209-215

Neuhardt, Johannes (Hg.): Köstlich altes Wachsgebild (= 2. Sonderschau des Dommuseums zu Salzburg Mai – Oktober 1977). Salzburg 1977

Pfistermeister, Ursula: Wachs, Volkskunst und Brauch. Ein Buch für Sammler und Liebhaber. Nürnberg 1982 (Bd. 1) und 1983 (Bd. 2)

Praßl, Johann: Die Lebzelter, Metsieder und Kerzenzieher in der Südoststeiermark. Ihre Kleidung, ihre Produkte und deren Vermarktung (= Schriften aus dem „Museum im Tabor“ Feldbach, Bd. 1). Feldbach 2010

Ritter, Michael, Peter Riolini: Volkskunst aus Wachs (=Begleitbuch zur Sonderausstellung im Schwäbischen Volkkundemuseum Oberschönenfeld). Oberschönenfeld 2001

Schmidt, Leopold: Lebzeltenmodel aus Österreich (= Ausstellungskataloge des Österreichischen Museums für Volkskunde). Wien 1972

Trathnigg, Gilbert: Von der Welser Lebzelterei. In: Jahrbuch des Musealvereins Wels 1956-1957, Wels 1956

Walter, Sepp: Aus der Geschichte der steirischen Lebzelter und Wachszieher. In: Das steirische Handwerk (= Katalog der 5. Landesausstellung, Teil 1). Graz 1970, S. 449-457

Wachszieher und Lebzelter im alten München. Sammlung Ebenböck (= Katalog zur Ausstellung im Münchner Stadtmuseum 4.12.1981 – 1.1.1982). München 1981

Ausstellungsvorschau:

Sinne und Dinge



BAUM-ZEIT!

Vor und nach dem Fest

23.11.2014 bis 15.2.2015

Erfahren Sie Spannendes zum Thema Weihnachtsbaum – aus volkskundlicher, forstwirtschaftlicher und ökologischer Sicht! Welche Baumarten eignen sich, und wie sehen die Tätigkeiten der Christbaumbauern aus? Welche Bedeutung hat der Baum als Festelement, und was geschieht mit ihm nach den Feiertagen?

In der Baumschule im Museumsgarten zeigen wir die Entwicklungsstufen vom Setzling zum gefälltten Baum. Wir beleuchten die Geschichte des Weihnachtsbaumes, seine Rolle im öffentlichen Raum und die Entwicklung zum Symbolträger für eines der wichtigsten Familienfeste im Jahreslauf. Seit wann wird er geschmückt und womit? Wie wird er entsorgt und nachgenutzt? Die Museumsgäste sehen historische Objekte (z.B. Werkzeug für Holzarbeiter und Krippenfiguren) sowie kunsthandwerkliche Originale (Bäume aus Keramik, Glas und Kunststoff) aus den eigenen Museumssammlungen.



Fotos: © ÖMV

Die Präsentation umfasst interaktive Kreativbereiche für Groß und Klein, die das Thema mit allen Sinnen erlebbar machen. Gestalten Sie Ihren eigenen Weihnachtsschmuck aus Recyclingmaterialien für die Ausstellung oder zum Mitnehmen!

www.volkskundemuseum.at



1080 Wien, Laudongasse 15-19