

Videotranskript

Das Lebkuchenherz (Lecta) ist ein mit verschiedenfarbigen Dekorationen verziertes Honiggebäck. Das Lebkuchenherz wird von geschickten und geübten Händen gefertigt. Der Teig besteht aus Zucker, Mehl, Wasser und der Lebkuchenhefe. Zuerst wird der Teig geknetet und muss dann eine Weile ruhen. Danach wird der Teig mit dem Nudelholz ausgerollt. Der Lebkuchenbäcker formt mit verschiedenen Backförmchen den Teig, setzt die Figuren auf das Backblech und schiebt es in den Ofen. Nach dem Backen muss der Lebkuchen auskühlen.

Alle Lebkuchenbäcker benutzen für die Fertigung der Lebkuchen dieselben Verfahren und Rezepte. Sie unterscheiden sich jedoch nur in der Dekoration. Die Bäcker benutzen Ausstechformen aus Stahl in verschiedenen Formen und Größen. Das Lebkuchengebäck muss schnell und findig gefertigt werden, da es im Backofen sonst zu sehr durchgebacken wird. Nachdem es gebacken ist, wird es zum Auskühlen und Trocknen auf ein Brett gelegt.

Im Moment beschäftigen sich aktiv 30 Lebkuchenbäcker in Nordkroatien mit dem Herstellen dieser Teigware und zwar von Karlovac, Samobor über Marija Bistrica bis Varaždin und Osijek.

Der Beweis für die Einmaligkeit jedes Lebkuchengebäcks sind die verschiedenartigen Motive, die Kunst der Herstellung, die Qualität und seine Schönheit.

Nach dem Backen wird das Lebkuchengebäck mit im Wasser aufgelöstem Mehl verklebt. Wenn die Zusammengeklebten Teile getrocknet sind, werden sie in flüssige nach Wunsch gefärbte Gelatine getaucht. Danach muss das Lebkuchengebäck für ein bis zwei Tage trocknen. Darauf folgt der anspruchsvollste Teil des Arbeitsprozesses, bei dem sich die Lebkuchenbäcker voneinander unterscheiden – das Dekorieren. Die Tortenspritze wird mit einem Gemisch aus Gelatine, Sirup, Kartoffelmehl und verschiedenen Nahrungsmittelfarben gefüllt. Beim Spritzen fließt das Gemisch auf die schon vorgefärbte Grundlage und somit dekoriert der Lebkuchenbäcker seine Erzeugnisse.