

## Kunsth Handwerk zum Anfassen

Lebkuchen aus dem Maison du Pain Lips im Elsass  
Honig und mehr – Walter Mohr  
Kammacher und Holztechniker – Wolfgang Schulte  
Hofladen und Seifenmanufaktur – Sonja Pross

17.12., 18.12., 06.01., 07.01. und 08.01.  
Frelmati Keramik – Birgit Kronenbitter

03., 04., 06. und 07.12.  
Weihnachtliche Näharbeiten – Birgit Rothfuß  
Weihnachtliche Häkeleien – Silke Weimann

10., 11. und 14.12.  
Weihnachtliches aus Papier – Elke Sautter

10., 11., 14., 17. und 18.12.  
Miniatürkrippen – Simone Ressler

21.12., 26.12., 28.12. und 04.01.  
Weißnäherei – Margret Kahoun-Weber

## Rahmen- & Mitmachprogramm

03., 04., 07., 10., 11., und 18.12.  
Weihnachtliches Basteln mit Nüssen,  
betreut von Eleonore Rodi

06.12. NIKOLAUS  
Der Nikolaus kommt zwischen 14 und 17 Uhr ins Schloss!

17.12. Apfelmännle basteln  
mit Bettina Stierle und Elke Sautter

07., 08., und 11.01.  
Nussknacker malen und mehr,  
betreut von Eleonore Rodi

Die Hörspiel AG der Markgrafenschule präsentiert das  
Hörspiel „The Gingerbreadman“ durchgehend auf der  
Medienstation im Küchenstock.

Ausstellungsdauer:  
25.11.2022 bis 15.01.2023

Öffnungszeiten der  
Weihnachtsausstellung:  
Mittwoch, Samstag, Feiertage  
14.00 – 17.00 Uhr  
Sonntag  
11.00 – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten während  
des Weihnachtsmarktes:  
Freitag, 25.11.2022  
18.00 – 20.00 Uhr  
Samstag, 26.11.2022  
14.00 – 20.00 Uhr  
Sonntag, 27.11.2022  
14.00 – 18.00 Uhr

Sonderöffnung 06.12.2022,  
14–17 Uhr, Nikolaus!

Geschlossen bleibt das  
Museum am 24., 25.,  
31. Dezember 2022 sowie  
01. Januar 2023.

Unser gemütliches Schlosscafé bietet an allen Samstagen,  
Sonntagen und Feiertagen Kaffee und Kuchen.

Führungen durch das historische Gebäude für Gruppen bis  
maximal 25 Personen, 60 Euro.

Bei Redaktionsschluss für den Flyer wurde von einem normalen Betriebsablauf  
im Museum ausgegangen. Über kurzfristige Änderungen informieren wir Sie  
auf unserer Homepage. Infos erhalten Sie auch per Mail oder Telefon.

Konzeption und Umsetzung Sandra Seltenreich (Museumsleiterin),  
Bilder: Museum im Alten Schloss Altensteig

Eintritt:  
Erwachsene 5,00 €  
Ermäßigt 4,00 €  
(Schwerbehinderte, Schwarz-  
wald Gästekarte, bewegtPlus  
Ticket)

Kinder, Schüler  
und Studenten FREI

Das historische Gebäude ist  
nicht barrierefrei.

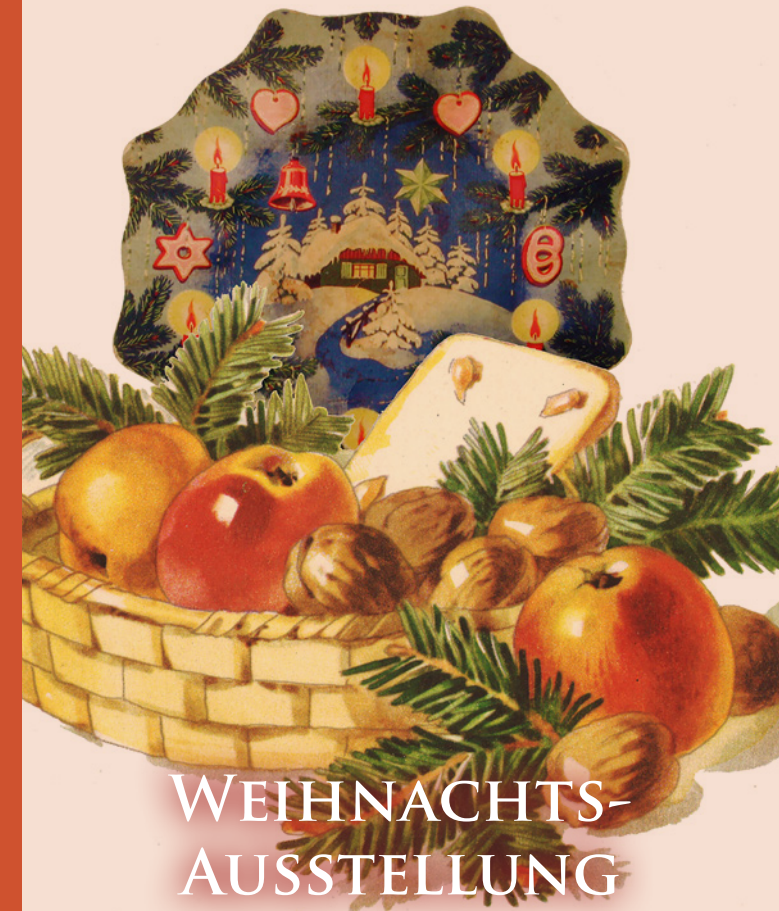


Museum im Alten Schloss  
Kirchstraße 11  
72213 Altensteig

Telefon:  
07453 1360 (Museum) oder  
07453 9461-142  
(Stadtverwaltung)

E-Mail und Internet:  
museum@altensteig.de  
www.schlossmuseum-altensteig.de

# MUSEUM IM ALTEN SCHLOSS ALTENSTEIG



## WEIHNACHTS- AUSSTELLUNG

im Alten Schloss  
vom 25. November 2022  
bis 15. Januar 2023

„Apfel, Nuss und Mandelkern“

„Bricht mir auch das Herz entzwei, bleibt es dir in Stücken treu“  
(Pfefferkuchensprüche, Irmgard Wenzel)



Das Museum im Alten Schloss präsentiert auf vier Stockwerken im weihnachtlich geschmückten, historischen Gebäude die Ausstellung „Apfel, Nuss und Mandelkern“. Den Schwerpunkt der Ausstellung bildet die Sammlung von Jürgen und Hannelore Pintscher. Sie zeigt die Herstellung und Geschichte von Weihnachtsgebäck und traditionellen Leckereien zum Fest.

Illustriert und veranschaulicht wird das Thema durch Lebkuchen, Gebäckdosen, Model und Förmchen, Postkarten, Aufsteller, Bilder, Bücher, Oblatenreliefs und vielem mehr.

Ergänzt wird die Ausstellung durch Leihgaben aus dem Lebkuchensmuseum mit -bäckerei „Lips – Maison du Pain“ in Gertwiller im Elsass, sowie Exponaten mit Apfelthema von Adelheid Keck-McMiken in Kooperation mit dem Streuobstpfad Walddorf/Altensteig und anderen.



„Dieser Kuchen schmecke dir, wie ein süßer Kuss von mir“  
(Pfefferkuchensprüche, Irmgard Wenzel)

### Wer erfand den Lebkuchen?

Ursprünglich brachten die Menschen ihren Göttern oder Geistern Opfer dar, wenn sie sich Beistand wünschten. Zu diesen Opfern gehörten Menschen, Tiere und Früchte, Getreide und Brot. Schließlich ging man dazu über, die Opfer aus Teig nachzuformen. So entstand das Kultgebäck Lebkuchen und das bereits 2500 Jahre vor unserer Zeitrechnung.

Im 15. Jh. entstanden die ersten Model (Lebkuchenformen) aus Stein, Ton und Holz im deutschsprachigen Raum mit typisch mittelalterlichen, höfischen und religiösen Motiven. Wandernde Handwerksgesellen, die Model stechen konnten, waren so geachtet, dass ihnen der erste Platz neben dem Meister gebührte. In manchen Lebküchlereien gehörte das Modelstechen sogar zur Ausbildung.

Der Übergang vom Model zum heutigen Ausstechförmchen vollzog sich seit dem 18. Jh. Die dadurch bildlosen Frontseiten müssen seither mit Bildern, Nüssen, Zuckerguss oder Glasur verziert werden.

### Äpfel zu Weihnachten

Der Clausezüüg war der Vorgänger unseres heutigen Weihnachtsbaums in der Gegend von Appenzell. Auf einer mit Äpfeln und Nüssen gefüllten Schale thront ein duftender Turm aus Lebkuchen und Äpfeln, gekrönt von einer Tannenspitze.

Vor der Erfindung der Christbaumkugeln wurden rote Äpfel und Nüsse an den Baum gehängt. Die Früchte wurden eingefettet, damit sie glänzten und in der trockenen Zimmerluft ihre pralle Form behielten.



Das Museum ging zum Thema „Apfel“ mit dem Streuobstpfad Altensteig-Walddorf in Kooperation und erhielt viele Informationen sowie Leihgaben von Adelheid Keck-McMiken.



Die schönsten Weihnachtsapfelsorten heißen Ingrid Marie, Jonathan, Purpurroter Cousinot, Purpurroter Zwiebelapfel und Rote Sternrenette

### Maison du Pain – Lips

In diesem wunderschönen Lebkuchenhaus im elsässischen Gertwiller ist Michel Habsinger l'artisan du Pain d'Épice. Dort zeigt er die vielen unterschiedlichen Lebkuchenarten und formen, wie sie seit vier Generationen nach gehütetem Familienrezept von Hand gebacken werden. Zuerst kommt man in den Laden. Dahinter liegt die Backstube, wo das ganze Jahr hindurch täglich 200 bis 300 Kilogramm Lebkuchen entstehen. Einen Stock höher befindet sich das 1996 von Habsinger selbst gegründete und unfassbar liebevoll eingerichtete Museum.

Den Zauber dieses Hexenhäuschens bringt Michel Habsinger nach Altensteig ins Museum. Seine Leihgaben zeigen das Backen als Handwerkskunst. Der verführerische Duft seiner Lebkuchen begrüßt die Besucher schon beim Eintritt, denn natürlich darf ein Lebkuchenstand mit den echten Elsässer Leckereien bei dieser Ausstellung nicht fehlen.

