

**Ingmar Henslers**  
**kleiner**  
**Erklärungspfad**



**Fall 14: Original Limburger  
Gewürzbrot nach traditionel-  
ler, mittelalterlicher Rezeptur**

*Es gibt Dinge, die müssen einfach mal gesagt werden, Dinge, die man schon immer im Kopf herumschwirren hatte und die einfach mal raus müssen. Und es geschieht einmal mehr, gleich hier:*

**Sie haben ja wieder dieses klasse Gewürzbrot. Ich glaube, ich nehme gleich zwei. Seit wann machen Sie die eigentlich?**

Oh, die Rezeptur geht schon viele Generationen zurück und hat schon die Urgroßmama geerbt gehabt.

**Ach, dann ist das ja richtig historisch.**

Es ist sogar noch mehr als das. Es ist auch mit der Geschichte der Stadt Limburg eng verknüpft, da die Limburger Säcker damit nicht unwesentlich zu tun haben.

**Na, den Säcker haben wir ja jetzt schon öfter gesehen und davon gehört. Hat der nicht nur die Säcke durch die Gassen getragen?**

Ja, genau. In Limburg war ja die Fahrgasse

die engste Stelle des Handelsweges zwischen Frankfurt und Köln. Dort stand jeweils ein Gatter, durch welches Händler, gegen eine geringe Gebühr natürlich, hindurchfahren und so abmessen konnten, ob ihre Ladung auch in Limburg zwischen



den Häusern hindurchpasste. Wollten sie diese Gebühr sparen, hatten sie in Limburg möglicherweise ein Problem. Hier kommen dann die Säcker, also Sackträger ins Spiel, die als Tagelöhner ihre Dienste für das Umladen der Ladung anboten. Sie trugen die Ladung beziehungsweise Säcke dann um die Engstelle herum und luden sie dahinter wieder auf - oder auch nicht ;-)

## **Aha, da kommt also der Limburger Sacker her. Und was hat das mit dem Gewürzbrot zu tun?**

Naja, hin und wieder war auch der eine oder andere Gewürzhändler unterwegs. Wenn dann also mal wieder ein Sack um die Ecke getragen wurde und dann womöglich - zur Qualitätssicherung natürlich nur - eine Probe des Inhalts genommen wurde, landete der Rest in einem Sammeleimer oder auf dem Boden und wurde dann später zusammengefeigt eingesammelt. Mit anderen Worten, es ergab



sich eine mehr oder weniger wertvolle Gewürzsammlung/Mischung, und so etwas lässt man natürlich nicht verkom-

men und wirft sie weg, sondern verarbeitet sie irgendwie. Wenn es bei den Bäckern in der Innenstadt also am nächsten Tag wieder



mal Gewürzbrot zu kaufen gab wusste jeder, dass da wohl ein Gewürzhändler durch die Stadt gekommen war.

## **Das ist ja eine fabelhafte Geschichte. Gibt es davon noch Spuren in der Neuzeit?**

Aber natürlich. Gleich am Rande der Fahrgasse gibt es noch heute ein Schokoladenlädchen, in dem Sie die wunderbarsten Zusammenstellungen von Schokolade und Gewürzen und anderen Zutaten finden werden, die sie sich nur vorstellen können. Der

Rest wurde dann in dem Steinhaus gegenüber verarbeitet, wo noch heute eine Crêperie angesiedelt ist.

## **Jetzt wird's aber reichlich merkwürdig, Crêpes schon im Mittelalter in Deutschland? Erstaunlich.**

Oh, die Säcker gab es wirklich in dieser Form. Aber sie haben Recht, den Rest hab ich mir komplett aus den Fingern gesogen. Aber es ist doch eine nette, kleine Geschichte zum Weitererzählen, oder? :-)  
Wie die Vorväter tatsächlich auf dieses Brot gekommen sind bleibt wohl im Nebel der Geschichte verborgen. Lecker isses trotzdem, gelle?

## **Jo, allerdings!**

Wer sich ein Bild von den erwähnten Broten machen will möge einmal auf [WWW.BAECKEREI-HENSLER.DE](http://WWW.BAECKEREI-HENSLER.DE) vorbeischaun.

Für Anregungen bin ich wie immer unter [ihensler@t-online.de](mailto:ihensler@t-online.de) rund um die Uhr zu erreichen.