



Der Lebzelter OHG
Katharina und Hermann Ratzinger

Sollnerstraße 13, D - 82049 Pullach
Telefon: 0172-7566708
Email: ratzinger@derlebzelter.de
www.springerle.de

In der Münchner Bäckerei Schmidt,
Steinstraße 27, 81667 München, erhalten
Sie das ganze Jahr über unsere kleinen
Kostbarkeiten für jeden Anlass.

Der Lebzelter
Springerle • ein alter Brauch lebt



Herzlich willkommen!

Wir bei der Lebzelter OHG backen Springerle nach altem Brauch. Jedes Springerle ist ein Unikat, das ich gemeinsam mit meinem Mann in feinsten Handarbeit anfertige. Das Herstellungsverfahren beruht auf der Sammelleidenschaft und den Backtraditionen meiner Großeltern, die ihr Wissen bewahrt und an mich weitergegeben haben. Das Gelingen eines Springerle hängt von ausgewählten Zutaten, der Beschaffenheit der Model und dem Wetter ab. Die Witterung ist dabei für Abweichungen in Form und Farbe verantwortlich.

- Möchten Sie Ihre eigenen Holzmodel als Springerle gebacken haben?
- Möchten Sie ein Springerle von Ihrem Firmenlogo oder Familienwappen anfertigen lassen?
- Möchten Sie ein Holzmodel verkaufen oder schätzen lassen?
- Möchten Sie Springerle zu bestimmten Anlässen wie Hochzeit, Taufe, Weihnachten, Wein-, Stadt- oder Firmenfest bestellen?
- Wir bieten Ihnen aus unseren ca. 2000 Motiven das perfekte Springerle für jede Gelegenheit.

Bei Interesse oder Fragen rund um Springerle, wenden Sie sich jederzeit gerne an uns. Wir freuen uns immer über Kontakte mit Springerlebakern und Modellsammlern!

Ihre Katharina Ratzinger

Blumen & Ostern	04
Hochzeit	06
Taufe	07
Schule & Alltag	08
Tiere	09
Symbole & Sonnen	10
Engel & Sterne	11
Weihnachten & Nikolaus	12
Springerle -Sets & Verschiedenes	14

Alle Größenangaben bei den Springerle in Zentimetern.





Süßes nach der Fastenzeit

Bereits im Mittelalter haben Klostermönche Springere hergestellt. Nach der Fastenzeit versüßten diese Leckereien das Osterfest.





Ein Herz verschenken

Das Herz als Grundsymbol in Kombination mit anderen Motiven eignet sich hervorragend als Geschenk für fast jeden Anlass. Das Herz aus dessen Mitte der Lebensbaum entspringt (H48) versinnbildlicht vollkommene Harmonie und ein langes Leben. Wer heute ein Springerleherz verschenkt drückt wie im 18. Jahrhundert seine Zuneigung aus.

Zur Taufe

Die beliebten Tauf- und Wiegenmotive zeigen Fatschenkinder - Fatschen sind Bänder, die das Wickeltuch der Kinder festhielten. Auch der "Kindlbringer", den wir heute als Storch kennen, ist besonders gefragt. Darstellungen ganzer Szenen wie die Wöchnerinnenstube (V16, E19) sind dafür eher selten. Wie damals gilt auch heute noch der Schutzengel an der Kinderwiege oder als liebevoller Wegbegleiter als eines der beliebtesten Motive. Reiche Familien haben bei Modelstechern sogar Uhren in Auftrag gegeben, die die Geburtsstunde ihrer Kinder festhielt.



R23 (16x25)



R21BS (185x26)



R43 (14x21)



M27 (35x8)



MB11 (45x10,5)



VM01 (185x6)



R35 (5,5x10,5)



V50 (55x9,5)



P01 (8x16)



V51 (11x17)



MB05 (55x9,5)



V01 (19x10)



VM06 (45x7,5)



S02 (10,5x17)



VM01 (16x6,5)



VP02 (6,5x13)



R12 (8x10,5)



TF05 (ø 5,0)



TD02 (11x9)



TW17 (12,5 ø)



TH15 (8x10)



TG01 (10x8)



TW15 (15x90)



TW16 (10x7)



TS01 (8x5)



TD12 (9,5x6)



TV08 (6,5x6,5)



TW14 (20x13)



TP04 (8x10,5)



TP01 (17x14)



TP05 (12x9)



TP03 (13x14)



TG12 (16x8)



TW06 (8x12,5)



V03S (14x18)



TP11 (20x22)



TB05 (9x6)



TP01 (18x17)

Host as g'fress'n?

Naschereien versüßen Kindern den Schulanfang. Den ABC-Täfelchen sagt man aber noch weitere besondere Kräfte nach. Im 16. und 17. Jahrhundert galt das essbare Alphabet als magisches Mittel zur Stärkung der Auffassungskraft. Deshalb bröckelte die Mutter ein ABC-Springerle in die warme Milch. Ihr Kind sollte nach Verzehr des Breis leichter lesen und schreiben lernen. Vgl. bayr.: „host as g'fress'n“

Glück für's neue Jahr

Der Fisch diente in ganz Europa vor allem als Weihnachts- und Neujahrsgebäcksmotiv sowie als beliebtes Patengeschenk. Der Glücksbringerspruch zu Silvester lautet: „Beißt der Fisch sich in den Schwanz, bleibt das Jahr rund und ganz.“ (siehe TF05)

Bitte zu Tisch!

Um 1750 durften prächtige Tafelaufsätze aus Zucker und Tragant geformt bei keinem festlichen Essen fehlen. Aus dieser Zeit stammen unsere Model, die als Vorlagen für Tischkarten-Springerle dienen.



OTR15 (6,5 x 4,5)



P04a (5 x 9,5)



P04b (5 x 9,5)



MÖ05 (7 x 10)



OTR12 (8,5 x 5)



RE47 (7,5 x 8)



MÜ01 (13,5 x 20,5)



OW07 (ø 11)



MÜ02 (ø 12)



RE02 (ø 23)



OW03 (8,5 x 17,5)



RE42 (ø 14,5)



SO01 (ø 11)



SO03 (ø 8)



RE01 (ø 15)



RE03 (ø 13)



SO04 (ø 7)



SO05 (ø 7,5)



SO06 (ø 7)



SO13 (ø 8)



SO16 (ø 7)



SO15 (ø 7)



OTR13a (6,5 x 7,5)



OTR13b (6,5 x 7,5)



WS01 (ø 12)



WS11 (ø 12,5)



E17 (5 x 6)



WS02 (ø 6)



WS12 (ø 7)



WS05 (ø 8)



E22 (ø 7,5)



E03 (7,5 x 10)



E03 (7 x 9)



E01 (10 x 26,5)



E04 (6,5 x 16)



E21 (6,5 x 15)



E02 (6 x 11)



E14 (4 x 5)



E10 (7 x 10)

Hausgemacht.

Rezept für Springerle aus der Schweiz. (Biedermeierzeit, ca. 1815-1848)

Springerle Rezept

Nimm von Mehl ein Pfund, siebe es fein und stell es über Nacht ins Ofenloch. Nimm ein Pfund trockenen Zucker und vier Eier aber große zwei Eßlöffel ausgeblasenen Anis - wenn Du sie fein haben willst sollst Du ihn im Ofen bähnen. Vom alten Baselbieter Kusch zwei Eßlöffel Luftp sie gut und vertreibt den Eiergeschmack. Zucker, Eier und Anis laß vom ältesten Huben rühren, dann vom zweitältesten, dann vom dritten zusammen wenigstens eine halbe Stunde, dann gib das Chrißwasser dazu, schaffe das Mehl darunter und wirke den Teig auf dem Wallbrett bis er schön verbunden ist. Walle den Teig auf, aber nicht zu dünn, und brücke mit Sorgsamkeit und Kraft die Model auf. Hernach alles auf mehlbestäubtem Brett 24 Stunden an die Wände gestellt und bei schwacher Hitze backen. Um sie schön weiß zu haben stäube vor dem Backen Mehl darauf und blase es nachher weg. Kriegen sie keine Füßchen, so schimpfe die Huben aus oder die Stubenmagd: war schlecht gerührt oder Durchzug in der Stube. Springerle ohne Füßchen sind eine Argernuß.



WK06 (o 20,5)



WF03 (o 10)



WK20 (o 8,5)



WK15 (6,5 x 10)



WK09 (7,5 x 6,5)



WK19 (o 8)



WK27 (o 8)



WK12 (o 12,5)



W04 (8 x 4)



WK08 (9,5 x 15)



WK14 (10 x 14,5)



WK11 (10 x 10)



WK28 (o 15)



WK10 (8,5 x 11)



W02 (5 x 6,5)



W09 (12 x 16)



WK31 (7,5 x 8,5)



WK04 (16,5 x 10)



WK01 (11 x 20)



WK03 (5 x 6)



WK16 (7 x 5)



WV02 (11,5 x 19)



WK05 (11,5 x 20)



WF01 (11,5 x 27,5)



WK13 (14,5 x 19)



WK17 (6 x 5,5)



WK18 (6,5 x 8)



WK30 (21 x 23)



WM02 (6,5 x 12)



WF02 (o 11,5)



WV09 (o 16,5)



W01 (5 x 9)



N26 (5,5 x 7)



N28 (8 x 8)



W15 (o 8)



WV03 (o 16)



WC06 (o 5)



KS03 (14 x 9)



WV06 (11,5 x 10)



WC01 (7 x 11,5)



N04 (5,5 x 8,5)



N18 (5 x 17,5)



N41 (5 x 14)



N42 (10 x 6)



N07 (6 x 17,5)



N12 (7 x 18,5)



N20 (5 x 16,5)



N21 (5 x 9)



N03 (11 x 27)



N27 (11,5 x 30)



N25 (9 x 23)



N01 (11,5 x 24,5)

Springerle in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Springerle der Liebe mit Rosenblättern



G110



G11 (ø 8,5)

Springerle des Glaubens mit Zitrone



G130



G13 (ø 8,5)

Springerle der Geduld mit Lavendel



G120



G12 (ø 8,5)

Springerle der Freundschaft mit Kräutern der Provence



G140



G14 (ø 8,5)

Springerle-Sets für festliche Anlässe

Set „Ostern“



Set O (Set mit neun verschiedenen Ostermotiven)

Set „Weihnachten“



Set W (Set mit elf verschiedenen Weihnachtsmotiven)

Lebkuchen



Leb1 (11 x 16)



Leb2 (17 x 18)



Lebkuchen (12 x 18)



Teigrad

Springerle gemischt



G100



G03 (4,5 x 4,5; weitere Informationen siehe Preisliste)

Gewürze



Zimtstangen



Anis ganz

Karten



Karte (11,5 x 15)



Karte (12 x 19)

Stern



WSG01 (15 x 30)

Kranz mit Stern



Kranz (ø 30)