

1 **Lebkuchen – Ein Klassiker der Weihnachtszeit**



2 Lebkuchen gehört zur Weihnachtszeit einfach dazu! Das würzige,
3 süße Gebäck wird in vielen Ländern und besonders in
4 Deutschland im Winter gegessen und ist eines der ältesten
5 Weihnachtsgebäcke überhaupt. Schon vor vielen hundert Jahren,
6 zur Zeit der alten Römer und Ägypter, aßen die Menschen
7 Honigkuchen. Honig war damals eine der wenigen Zutaten, mit
8 denen man Gebäck süßen konnte, da Zucker erst viel später nach Europa kam. Der Lebkuchen,
9 wie wir ihn heute kennen, entstand jedoch erst im Mittelalter. Damals waren Gewürze wie Zimt,
10 Nelken und Ingwer, die aus Asien stammten, noch sehr teuer. Daher wurde Lebkuchen oft in
11 Klöstern gebacken, weil die Mönche die wertvollen Gewürze und Zutaten besaßen. Sie gaben
12 Lebkuchen nicht nur den Kindern als süße Leckerei, sondern glaubten auch, dass die Gewürze
13 im Lebkuchen heilende Kräfte hätten. Später, im 14. Jahrhundert, wurde die Stadt Nürnberg in
14 Deutschland besonders berühmt für ihre Lebkuchen, da sie an einer wichtigen Handelsstraße
15 lag und so leicht Zugang zu den Gewürzen aus dem Orient hatte. Der sogenannte „Nürnberger
16 Lebkuchen“ ist bis heute sehr bekannt und wird in Nürnberg seit über 600 Jahren nach
17 traditionellem Rezept hergestellt. Heute gibt es verschiedene Lebkuchenrezepte und Zutaten,
18 aber Lebkuchen besteht im Wesentlichen immer aus einer Mischung aus Mehl, Honig oder
19 Sirup, Zucker und verschiedenen Gewürzen. Die wichtigsten Gewürze im Lebkuchen sind Zimt,
20 Nelken, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss, die dem Lebkuchen den besonderen Geschmack
21 und den weihnachtlichen Duft verleihen. Manchmal kommen noch Mandeln, Haselnüsse,
22 Schokolade oder getrocknete Früchte dazu, je nach Rezept und Region. Es gibt auch
23 verschiedene Sorten von Lebkuchen, die alle ihre Besonderheiten haben. Der Elisenlebkuchen
24 ist besonders bekannt und stammt aus Nürnberg. Er enthält viele Nüsse und Mandeln und oft
25 nur sehr wenig Mehl, was ihn besonders saftig und aromatisch macht. Aachener Printen
26 hingegen sind eine Lebkuchensorte aus Aachen. Diese Lebkuchen sind härter und werden oft
27 mit Zuckerguss oder Schokolade überzogen. In manchen Gegenden nennt man Lebkuchen

Projekt Lesen

Arbeitsblatt 19.11.2024

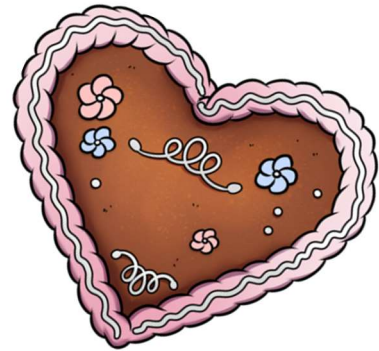
Lernziel: Einem Text wichtige Informationen entnehmen und Aussagen am Text belegen können

Jahrgangsstufe: 5–6

Autorin: Steffi Heigl



28 auch „Pfefferkuchen“. Das liegt daran, dass man früher alle exotischen Gewürze „Pfeffer“
29 nannte, nicht nur den heute bekannten schwarzen Pfeffer. In der Adventszeit ist es für viele
30 Familien eine Tradition, ihren Lebkuchen selbst zu backen. Der Lebkuchenteig wird dabei oft
31 ausgerollt und in verschiedenen Formen ausgestochen – Herzen, Sterne oder runde Lebkuchen
32 sind besonders beliebt. Nach dem Backen kann man die Lebkuchen auch schön verzieren, zum
33 Beispiel mit Zuckerguss, Mandeln, Schokoladenglasur oder bunten Zuckerstreuseln. Besonders
34 bekannt sind die Lebkuchenherzen, die auch auf Weihnachtsmärkten verkauft werden. Diese
35 sind oft mit lustigen oder liebevollen Sprüchen bemalt. Viele
36 Menschen schenken sie als kleine Aufmerksamkeit an
37 Freunde und Familie. In der Weihnachtszeit ist Lebkuchen
38 eines der beliebtesten Gebäcke und sorgt für eine
39 gemütliche, festliche Stimmung. Auch wenn sich die Rezepte
40 im Laufe der Jahrhunderte geändert haben, ist die Tradition
41 des Lebkuchenbackens und -essens noch immer lebendig
42 und bringt Freude in die Adventszeit.



Projekt Lesen

Arbeitsblatt 19.11.2024

Lernziel: Einem Text wichtige Informationen entnehmen und Aussagen am Text belegen können

Jahrgangsstufe: 5–6

Autorin: Steffi Heigl



Fragen zum Text

1. Kreuze an.

	richtig	falsch
In Deutschland ist der Lebkuchen eines der ältesten Weihnachtsgebäcke.		
Der Eisenlebkuchen stammt aus Aachen.		
Printen sind weicher als Lebkuchen.		
Die Lebkuchenrezepte haben sich seit Jahrhunderten nicht verändert.		
Lebkuchenherzen werden nur auf Weihnachtsmärkten verkauft.		
Im 4. Jahrhundert wurde die Stadt Nürnberg für Lebkuchen bekannt.		

2. Nenne alle Zutaten, die im Lebkuchenteig enthalten sein können.

3. Beantworte folgende Fragen in ganzen Sätzen.

a) Warum war Honig im Mittelalter wichtig für das Backen von Lebkuchen?

Projekt Lesen

Arbeitsblatt 19.11.2024

Lernziel: Einem Text wichtige Informationen entnehmen und Aussagen am Text belegen können

Jahrgangsstufe: 5–6

Autorin: Steffi Heigl



b) Warum war die Stadt Nürnberg besonders berühmt für ihren Lebkuchen?

c) Was glaubten die Mönche früher über die Gewürze im Lebkuchen?

d) Warum wurden Lebkuchen früher auch „Pfefferkuchen“ genannt?

e) Was ist das Besondere am Eisenlebkuchen aus Nürnberg?

4. Kreuze alle richtigen Antworten an.

a) Wie viele Jahre wird der „Nürnberger Lebkuchen“ schon hergestellt?

- Über 60 Jahre
- Über 600 Jahre
- Über 400 Jahre
- Über 60 Jahrhunderte

b) Was ist der wichtigste Grund, warum viele Menschen Lebkuchen in der Weihnachtszeit essen?

- Er gehört zur Weihnachtsstimmung und sorgt für festliche Gemütlichkeit.
- Er ist sehr kalorienarm.

Projekt Lesen

Arbeitsblatt 19.11.2024

Lernziel: Einem Text wichtige Informationen entnehmen und Aussagen am Text belegen können

Jahrgangsstufe: 5–6

Autorin: Steffi Heigl



-
- Er schmeckt im Sommer nicht.
 - Er kann nur in Nürnberg gekauft werden.

5. Vergleiche mit dem Text. Streiche Falsches durch und verbessere, wenn nötig.

Z. 29-30: In der Weihnachtszeit ist es für einige Familien eine Tradition, ihren Lebkuchen selbst zu braten.

Z. 5-6: Bereits vor vielen tausenden Jahren, zur Zeit der alten Rumänen und Ägypter, aßen die Menschen Honigkuchen.

6. Ersetze das unterstrichene Wort durch ein Wort, das die gleiche Bedeutung hat.

Z. 30-32: Der Lebkuchenteig wird dabei oft ausgerollt und in verschiedenen Formen ausgestochen – Herzen, Sterne oder runde Lebkuchen sind besonders beliebt.

Z. 9-10: Damals waren Gewürze wie Zimt, Nelken und Ingwer, die aus Asien stammten, noch sehr teuer.

Z. 32-33: Nach dem Backen kann man die Lebkuchen auch schön verzieren, zum Beispiel mit Zuckerguss, Mandeln, Schokoladenglasur oder bunten Zuckerstreuseln.
