

# Heimathaus sucht alte Springerle-Model

Pressemitteilung (pm)

19. November 2024



Lange Tradition haben die Öffnungstage in der Weihnachtszeit im Heimathaus Tennenbronn. Dieses Jahr steht die Sonderausstellung unter dem Motto „Weihnachtsbacken in Tennenbronn“. Traditionelles Weihnachtsgebäck vom Hutzleibrot über Stollen und einem Lebkuchenhaus bis hin zu den vielfältigen Brötlesorten wollen die Bäckerinnen und Bäcker der Heimathausgruppe vorstellen. Vielfach dienen alte handgeschriebene Rezepte als Vorlage zum Backen.

Tennenbronn. Springerle zählen dabei zu den typischen Schwarzwälder Brötlesorten, das Anisgebäck hat

eine lange Tradition. Der Teig wird auf geschnitzten Holzmodellen ausgeformt, die oft weihnachtliche Motive zeigen. Dass sie aber auch zu anderen Festen wie Ostern oder Fasnet gebacken wurden, zeigen Motive wie Tiere oder Obst. Die Springerle und Spekulatius werden deshalb zum sogenannten Bildgebäck gezählt.

## Viele Motive

Die Vielfalt an Motiven von Springerle-Modellen möchte das Heimathaus über die Weihnachtstage präsentieren und sucht deshalb nach Leihgaben für die Sonderausstellung. Der „Martibeck“ des Heimathauses Ulrich Grießhaber bereitet die Sammlung vor und wird an den Öffnungstagen live vor Ort im Heimathaus Springerle backen. Wenn Sie alte Modelle mit schönen Motiven haben, können Sie sich gerne mit dem „Martibeck“ in Verbindung setzen. Vielleicht werden dann ja mit ihren Modellen die Springerle im Heimathaus gebacken.

Kontakt für Springerle Modelle:

„Martibeck“ Ulrich Grießhaber

Mail: [springerle@heimathaus-tennenbronn.de](mailto:springerle@heimathaus-tennenbronn.de)

Telefon: 07729 / 91079 oder 0159 0418 9149

Die Öffnungstage zum Weihnachtlichen Backen in Tennenbronn sind am 15. und 29. Dezember sowie am 5. Januar 2025. Neben den Brötchen dürfen sich die Gäste auch auf weihnachtliche Musik, Glühwein und Bratäpfel freuen.