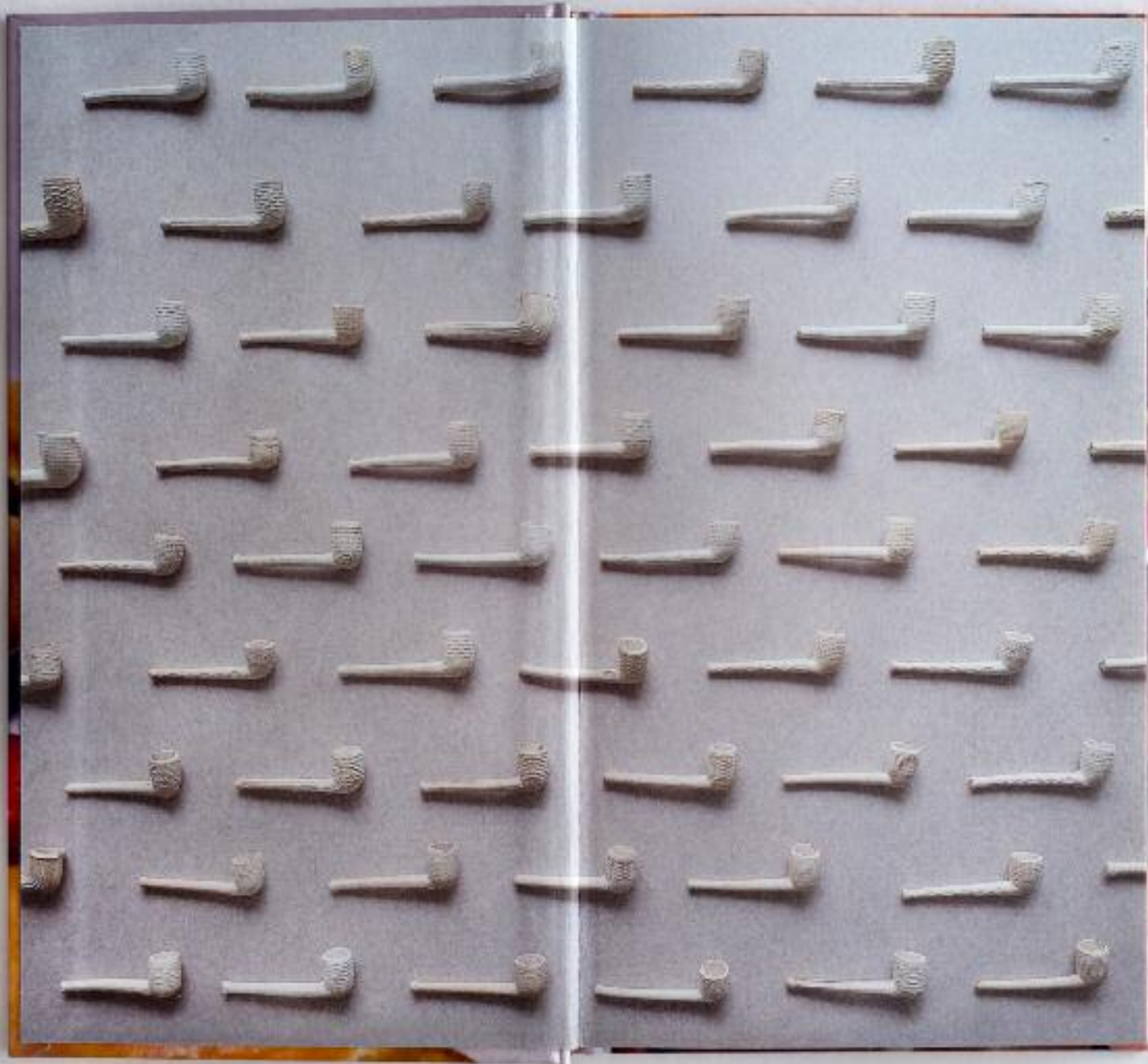


Barbara Räderscheidt

Eigenbrötler

Kölner Weckmänner
34 Porträts





Barbara Räderscheidt

Eigenbrötler

Kölner Weckmänner · 34 Porträts

Verlag der Eusebius-Werke

Punkt, Punkt, Komma, Strich – fertig ist das Mondgesicht

– eine einfache Arbeitsweisung. Was die Gestaltung betrifft, scheint die Herstellung eines Weckmanns nicht wesentlich komplizierter zu sein: ein Teigbatzen, Kerben für Arme und Beine; zwei Rosinen oder Korinthen als Augen, ein Pfeifchen dazu – fertig. Die Vielfalt offenbart sich auf den zweiten Blick.

An einem Novembertag im Jahr 2005 kam es mir so vor, als schaute mich ein Weckmann durch die Glasscheibe einer Auslage an. Es war ein trüber Tag. Ich war missgestimmt und in Eile, aber als ich das Hefe-Gesicht sah, musste ich lachen. Ich kaufte diesen Weckmann. Zu Hause fotografierte ich ihn.

Durch ihre unterschiedliche „Haltung“ und ihren „Gesichtsausdruck“ werden die Gebäcke zu Individuen. Ihre Gestalt scheint manchmal auf biografische Erlebnisse oder auf die Laune des jeweiligen Backermeisters oder -lehrlings zu verweisen, der sie geformt hat. Man weiß ja, dass Porträts immer auch Züge des Künstlers tragen, von dessen Hand sie stammen.

Barbara Rädelscheidt

Rosinen im Kopf

So genannte „Gebildbrote“ sind aus Teig geformte und gebackene figürliche Darstellungen.

Das im Rheinland als „Weckmann“ bekannte Gebäck aus süßem Hefeteig hat im November Saison und wird vor allem zu St. Martin angeboten. Um den 11. November herum sieht man Kinder mit bunten Laternen durch die Straßen ziehen. Sie folgen einem zu Pferd vorausreitenden „St. Martin“ mit weitem Mantel, den er der Legende zufolge zerteilte, um eine Hälfte einem Bedürftigen zu geben. Am Ende solch eines Umzugs werden an einem großen Martinsfeuer Weckmänner verteilt.

Die Namen der Hefe-Männchen sind regional verschieden: Stutenkerl, Kiepenkerl, Klaaskerl oder Backsmann; Stutenmann, Puhmann, Kaiten Jais, Dambedei, Hefekerl, Klausenmann oder Weggbopp.

Auch in der Schweiz ist dieses Gebäck bekannt. Dort nennt man es Grittibänz oder Teigmännli; in der Gegend um Breisach heißt der „Weckmann“ Baselmänn, in Luxemburg Boxemännchen, in Lothringen Jean Bonhomme. In Österreich werden zu Nikolaus „Krampus“-Figuren aus Hefeteig gebacken.

Der Weckmann wurde ursprünglich zu Nikolaus verschenkt und war demgemäß mit einem kleinen Bischofsstab versehen. Einer unbestätigten Geschichte zufolge gingen einmal einem Bäcker die „Bischofsstäbchen“ aus und er behalf sich mit Tonpfeifen, die er mit dem Kopf nach oben in das Gebäck steckte.

Die Weckmänner auf den folgenden Bildtafeln sind zwischen 2005 und 2015 in Kölner Bäckereien und Brotfabriken entstanden. Das jeweils angegebene Datum ist das Kaufdatum.

23. Oktober 2005

30



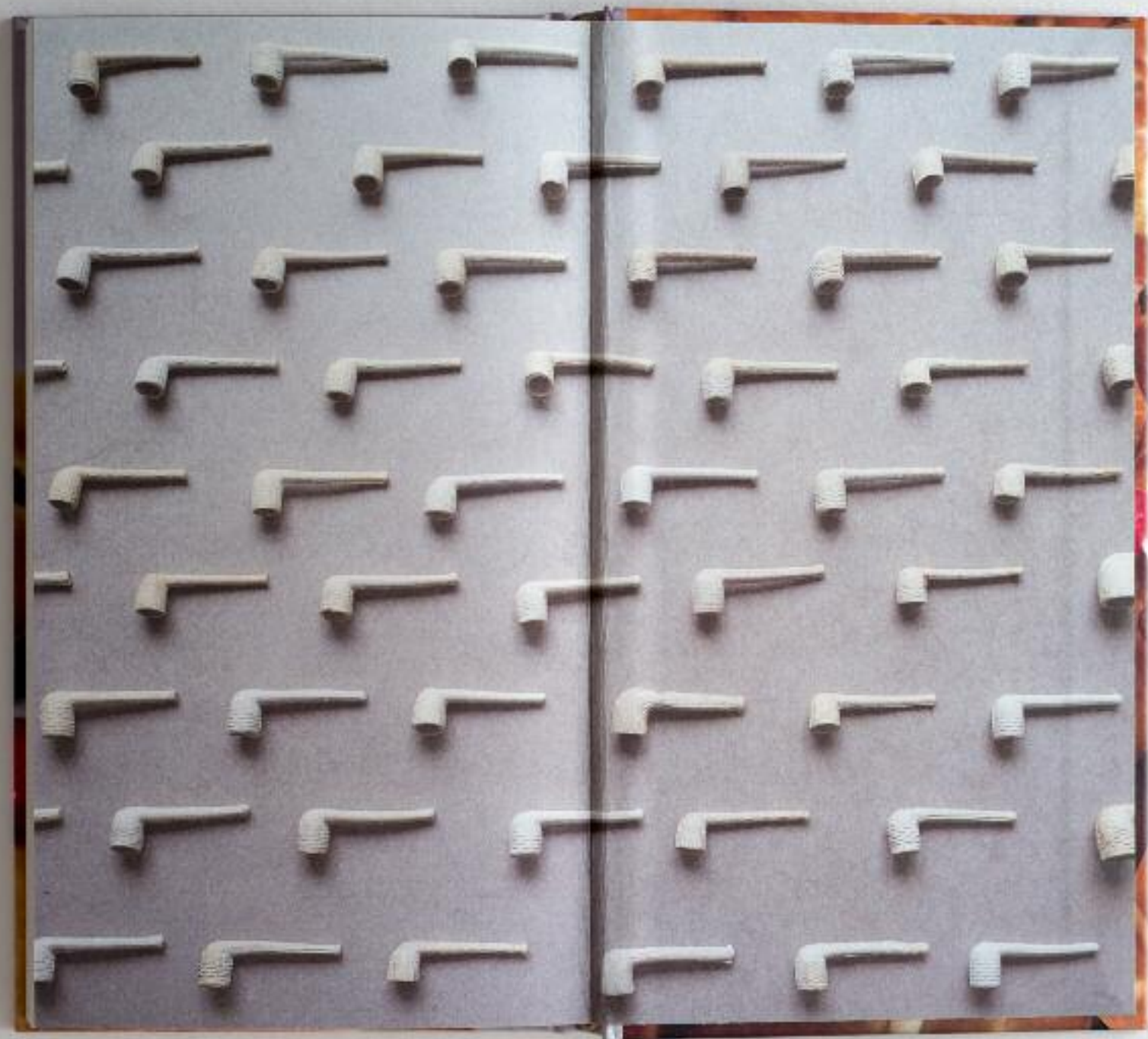
11. November 2010

45



15. November 2011







Die Herstellung eines Weckmanns scheint, was die Gestaltung betrifft, nicht kompliziert zu sein: Ein Teigbatzen, Kerben für Arme und Beine, zwei Rosinen oder Korinthen für die Augen, ein Pfeilchen dazu – fertig. Aber uniform sind sie nur auf den ersten Blick.

Verlag der Eusebius-Werke
ISBN 978-3-9817623-0-3

Barbara Räderscheidt · Eigenbrötler · Kölner Weckmänner · 34 Porträts

Barbara Räderscheidt

Eigenbrötler

Kölner Weckmänner
34 Porträts





Die Herstellung eines Weckmanns
scheint, was die Gestaltung betrifft,
nicht kompliziert zu sein:

Ein Teigbatzen, Kerben für Arme und
Beine, zwei Rosinen oder Korinthen für
die Augen, ein Pfeifchen dazu – fertig.
Aber uniform sind sie nur auf den
ersten Blick.

Verlag der Eusebius-Werke
ISBN 978-3-9817623-0-3

Eigenbrötler

Kölner Weckmänner

34 Porträts

Fotobuch von

Barbara Räderscheidt

34 Fotografien und ein Text

76 Seiten, Format 117 x 210 mm

Offsetdruck, vierfarbig

Fadenheftung, feste Bindung

ISBN 978-3-9817623-0-3

Preis € 12,00

Verlag der Eusebius-Werke

Eusebius A. Wirdeier

Redwitzstraße 59

50937 Köln

Telefon 0221 - 444 876

Mobil 0163 - 913 9 913

eusebius.wirdeier@netcologne.de

www.eusebius-wirdeier.de