

Der Lebzelter

Springerle • Ein alter Brauch lebt





Maria Schmidt
Christkindlmarkt München, 1975



Katharina Ratzinger (geb. Schmidt)
Christkindlmarkt auf der Glentleiten, 2017

Springerle vom Lebzelter – gelebte Tradition, handgemacht und individuell

Seit vier Generationen bewahren wir beim Lebzelter die Kunst des Springerle-Backens. Mit viel Erfahrung, Geduld und Liebe zum Detail entsteht jedes Stück in echter Handarbeit – ein Unikat, das unsere Tradition lebendig hält.

Feine Zutaten, gute Holzmodel und das richtige Gespür machen jedes Springerle zu einem kleinen Meisterwerk. Gern backen wir auch Springerle mit Ihren Holzmodeln oder lassen für Sie individuelle Model anfertigen – vom Firmenlogo bis zum Familienwappen. Aus rund 2.000 Motiven finden wir gemeinsam das passende Springerle für jeden Anlass – ob Hochzeit, Taufe oder festliche Weihnachtszeit.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Katharina Ratzinger

Blumen	S. 6
Ostern	S. 7-9
Hochzeit	S. 10-11
Taufe	S. 12-13
Alltag.....	S. 14-15
Tiere.....	S. 16-17
München & Tischkarten.....	S. 18
Symbole & Sonnen.....	S. 19
Engel	S. 20
Sterne	S. 21
Nikolaus	S. 22
Weihnachten.....	S. 23-25
Sets	S. 26
Lebkuchen.....	S. 27
Papierrelief.....	S. 28
Dekoration.....	S. 29

BLUMEN



BG10 (ø 7,5 cm)



BGD10



B22 (9,5 x 13,5 cm)



BG08 (ø 6 cm)



B01 (10 x 17 cm)



B03 (10 x 14,5 cm)



B04 (8 x 15 cm)



BK02 (9,5 x 7,5 cm)



BK15 (9 x 12,5 cm)



BK18 (6,5 x 8,5 cm)

OSTERN

Süßes nach der Fastenzeit

Bereits im Mittelalter stellten Klostermönche Springerle her. Nach der Fastenzeit versüßten diese Leckereien Groß und Klein das Osterfest.



TK05 (11 x 7 cm)



TK08 (12 x 8 cm)



TK15 (ø 7 cm)



Ö20 (6 x 9 cm)



Ö27 (4,5 x 8 cm)



Ö45
(6 x 9 cm)



TH04 (6,5 x 10,5 cm)



TH05 (7 x 10 cm)



TH06 (4 x 8,5 cm)



D29 (11 x 20 cm)



TH02 (13 x 22 cm)



Ö02 (17 x 20 cm)



Ö03 (15,5 x 18 cm)



Ö06 (10 x 13 cm)



Ö04 (6,5 x 10 cm)



Ö15 (7 x 10,5 cm)



TF01 (18 x 6 cm)



Ö09 (13 x 16)



Ö33 (13,5 x 15,5 cm)



Ö34 (9 x 14,5 cm)



Ö41 (ø 10 cm)



Ö08 (ø 13 cm)



Ö23 (ø 15 cm)



Ö12 (ø 23 cm)



Ö22 (8,5 x 10 cm)



Ö21 (8,5 x 10 cm)



Ö47 (ø 6 cm)



Ö35 (6 x 6 cm)



Ö37 (ø 7,0 cm)



Ö38 (ø 7,0 cm)



TL02 (15,5 x 10 cm)



TL04 (21 x 13 cm)



Set O (Set mit zehn verschiedenen Ostermotiven)



Ö36 (26 x 31 cm)



H04 (11 x 11,5 cm)



H07 (12 x 15 cm)



H38 (5,5 x 5,5 cm)



H20
(12 x 16 cm)



H36 (11,5 x 12 cm)



H37 (9 x 9 cm)



H41 (15 x 18 cm)



B29 (6,5 x 14 cm)



H47
(9 x 9,5 cm)



H48
(13,5 x 13 cm)



H64
(6,5 x 7,5 cm)



H61
(10,5 x 12 cm)



H51 (6,5 x 7,5 cm)



P06 (7 x 17 cm)



K10 (14 x 7 cm)



H16 (5,5 x 10,5 cm)

Verschenken Sie ein Herz

Nicht nur zur Hochzeit ist ein Springerle-Herz das ideale Geschenk. In unserem Sortiment bieten wir ein Herz an, aus dessen Mitte ein Lebensbaum entspringt. Es versinnbildlicht vollkommene Harmonie und ein langes Leben. Denn was ist schöner, als seine Zuneigung und Liebe mit dem schönsten aller Symbole auszudrücken – früher wie heute.



WB01
(5 x 13,5 cm)



RE14 (6 x 9 cm)



WB04 (6,5 x 24 cm)



TV12 (6 x 8 cm)



H43 (5,5 x 6,5 cm)



E19 (6 x 6 cm)



WB16 (4,5 x 11 cm)



E11 (5,5 x 11 cm)



E10 (6,5 x 9,0 cm)



E12 (7 x 12 cm)



M29 (5 x 15 cm)



MB31 (6 x 13,5 cm)



V04 (7 x 8,5 cm)



WW08 (12 x 6 cm)



WW06 (9 x 6 cm)

Zur Taufe

Die Taufe ist ein ganz besonderer Moment im christlichen Leben. Tauf- und Wiegenszenen sind deshalb in der Springerle-Tradition beliebte Motive. Die „Fatschenkinder“ (Fatschen sind Bänder, die das Wickeltuch der Kinder festhielten), der „Kindlbringer“ (unser heutiger Storch) oder der Schutzengel an der Wiege als liebevoller Wegbegleiter des Kindes waren und sind besonders gefragt. Reiche Familien gaben bei Modelstechern sogar Uhren in Auftrag, welche die Geburtsstunde ihrer Kinder festhielt.



V16 (11 x 8 cm)



R23 (16 x 25 cm)



R21 (18,5 x 26 cm)



R43 (14 x 21 cm)



R35 (5,5 x 10,5 cm)

Host as g'fress'n?

Eine Schultüte ohne köstliche Naschereien? Undenkbar. Das war schon im 16./17. Jahrhundert so. Den ABC-Täfelchen sagte man zudem noch besondere Kräfte nach: Das essbare Alphabet galt als magisches Mittel zur Stärkung der Auffassungsgabe. Deshalb bröckelten die Mütter ein ABC-Springerle in die warme Milch ihrer Kinder – in der Hoffnung, dass sie dann leichter lesen und schreiben lernen würden. Ob's geholfen hat, ist leider nicht überliefert, aber in Bayern hat sich daraus der schöne Ausspruch entwickelt: „Host as g'fress'n?“



ABC01 (7 x 12 cm)



ABC02 (6 x 11 cm)



ABC04 (9 x 9 cm)

Ein Friedensgruß

Unser Friedensgebäck erzählt von Zusammenhalt, Achtsamkeit und der Freude am Teilen. Verschenken Sie ein Zuckerl, welches Herz und Sinne berührt.



P01 (8 x 16 cm)



MB05 (5,5 x 9,5 cm)



V50 (5,5 x 9,5 cm)



VM01 (16 x 6,5 cm)



S02 (10,5 x 17 cm)



V01 (19 x 10 cm)



TV39 (Ø 8,5 cm)



TV38 (4 x 5 cm)



V70 (Ø 5 cm)



V86 (Ø 5 cm)



VW01 (18,5 x 6 cm)



MB11
(4,5 x 10,5 cm)



VP02 (6,5 x 13 cm)



V03 (14 x 18 cm)



TH15 (8 x 10 cm)



TD02 (11 x 9 cm)



TB05 (9 x 6 cm)



TB01
(5,5 x 11 cm)



TG01 (10 x 8 cm)



TD12 (9,5 x 6 cm)



TP04 (8 x 10,5 cm)



TG12 (16 x 8 cm)



TP01 (18 x 17 cm)



TP03 (13 x 14 cm)



TP05 (12 x 9 cm)



TW06 (8 x 12,5 cm)



TV08 (6,5 x 6,5 cm)



TW17 (Ø 12,5 cm)



TW14
(20 x 13 cm)



TS01 (8 x 5 cm)



TW15
(15 x 9 cm)



TW01 (17 x 14 cm)



TW16 (10 x 7 cm)

Viel Glück für's neue Jahr

„Beißt der Fisch sich in den Schwanz, bleibt das Jahr rund und ganz.“ So wünschte man sich früher traditionell Glück und Segen für das neue Jahr. Der Fisch als Symbol Christi war in ganz Europa als Springerle-Motiv verbreitet – als Neujahrsgebäck oder auch als beliebtes Patengeschenk.



TF20
(Ø 6,0 cm)



TF05
(Ø 5,0 cm)



MÜ05 (7 x 10 cm)



OW07 (ø 11 cm)



MÜ02 (ø 12 cm)



OW03
(8,5 x 17,5 cm)



MÜ01
(13,5 x 20,5 cm)

Bitte zu Tisch!

Um 1750 durften prächtige Tafelaufsätze aus Zucker und Tragant (harzartige Masse aus Pflanzensaft) geformt bei keinem festlichen Gastmahl fehlen. Aus dieser Zeit stammen auch unsere Model, die als Vorlagen für die Tischkarten-Springerle dienen.



OTR12 (8,5 x 5 cm)



OTR15 (6,5 x 4,5 cm)



P04b (5 x 9,5 cm)



P04a (5 x 9,5 cm)



SO01
(ø 11 cm)



SO03
(ø 8 cm)



SO13
(ø 8 cm)



RE47 (7,5 x 8 cm)



RE42 (ø 14,5 cm)



RE03
(ø 13 cm)



SO15 (ø 7 cm)



SO16 (ø 7 cm)



SO05 (ø 7,5 cm)



SO04 (ø 7 cm)



RE01 (ø 15 cm)

ENGEL



E14 (4 x 5 cm)



E17 (5 x 6 cm)



WV06 (11,5 x 10 cm)



E03 (7,5 x 10 cm)



E22 (ø 7,5 cm)



E04 (6,5 x 16 cm)



E21 (6,5 x 15 cm)



E10 (7 x 10 cm)



E02 (6 x 11 cm)

Tradition von Hand gemacht.

Springerle-Rezept,
Schweiz, ca. 1815-1848

Springerle Rezept

Nimm von Mehl ein Pfund, siebe es fein
Pfund stell es über Nacht ins Ofenloch.
Nimm ein Pfund trockenen Zucker
und vier Eier, aber große, zwei Eßlöffel aus-
geblasenen Anis - wenn Du fein haben
willst, sollst Du ihn im Ofen bähnen. Vom alten
Baselbieter Kürsch zwei Eßlöffel (lupft sie gut
und vertreibt den Eiergeschmack), Zucker,
Eier und Anis laß vom ältesten Buben rüh-
ren, dann vom zweitältesten, dann vom drit-
ten, zusammen wenigstens eine halbe
Stunde, dann gib das Ehriswasser dazu,
schaffe das Mehl darunter und wirke den
Teig auf dem Wallbrett, bis er schön ver-
bunden 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 Wärme 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 Buben aus oder
die Stubenmagd: war schlecht gerührt-
oder Durchzug in der Stube. Springerle
ohne Füßchen sind eine Argernuß.



WS01



WS12 (ø 7 cm)



WS11 (ø 12,5 cm)



WS02 (ø 6 cm)



WS01 (ø 12 cm)



WS05 (ø 8 cm)

STERNE

NIKOLAUS



N42 (10 x 6 cm)



N20
(5 x 16,5 cm)



N18
(5 x 17,5 cm)



N37
(5 x 17,5 cm)



N41
(5 x 14 cm)



N04 (5,5 x 8,5 cm)



N03 (11 x 27 cm)



N12 (7 x 18,5 cm)



N16 (8 x 20,5 cm)



N25 (9 x 23 cm)



N01 (11,5 x 24,5 cm)

WEIHNACHTEN



N07 (6 x 17,5 cm)



N21 (5 x 9 cm)



N28 (ø 9 cm)



N26
(5,5 x 7 cm)



W20 (ø 5 cm)



W15 (ø 8 cm)



W09 (12 x 16 cm)



W16 (ø 5 cm)



W04 (8 x 4 cm)



W17 (ø 5 cm)



W21 (ø 5 cm)



W19 (ø 5 cm)



W34 (ø 5 cm)



W18 (ø 5 cm)



W22 (ø 5 cm)



Set W (Set mit elf verschiedenen Weihnachtsmotiven)



WK11 (10 x 10 cm)



WK19 (Ø 8 cm)



WK03 (5 x 6 cm)



WK09 (7,5 x 6,5 cm)



WK08 (9,5 x 15 cm)



WK12 (Ø 12,5 cm)

WK28
(Ø 15 cm)



WK15 (6,5 x 10 cm)



WK20 (Ø 8,5 cm)



WK18 (6,5 x 8 cm)



WK17 (6 x 5,5 cm)



WK27 (Ø 8 cm)



WK10 (8,5 x 11 cm)



WK06
(Ø 20,5 cm)



WK01 (11 x 20 cm)



WM02 (6,5 x 12 cm)



W02 (5 x 6,5 cm)



WF02
(Ø 11,5 cm)



WF03 (Ø 10 cm)



W01
(5 x 9 cm)



WC06 (Ø 5 cm)



WK04 (16,5 x 10 cm)



WV02 (11,5 x 19 cm)



WK05 (11,5 x 20 cm)



WF01 (11,5 x 27,5 cm)

SETS



GG0110 (100 g)
Springerle mit Rosengeschmack



GG0120 (100 g)
Springerle mit Lavendelgeschmack



GG0130 (100 g)
Springerle mit Zitronengeschmack



GG0140 (100 g)
Springerle mit Kräutern der Provence



GG0250 (250 g)



GG0100 (100 g)



GG1000 (nach Kilo)
Auswahl verschiedener Motive



Z-Anis (75 g)
Bio-Anis



Lebkuchen mit Motiv in Zellophan
versiegelt - Sie können aus neun
verschiedenen Motiven wählen.

Bitte bestellen Sie:
LebN + „Buchstabe Motiv“

Beispiel links:
LebNG (12 x 18 cm)



A



B



C



D



E



F



G



H



I



LebK. (12 x 18 cm)



Teigrad



LebK.2 (17 x 18 cm)



LebK.1 (11 x 16 cm)

LEBKUCHEN

IHRE PERSÖNLICHE GRUSSKARTE MIT PAPIERREFLIEF

Modelgeprägte Papiermasse wurde bereits im 14./15. Jahrhundert zur Verzierung von Karten, Medaillons, Spanschachteln, Pappkästchen oder für kleine Andachtsbilder benutzt. Als Weihnachtsgrüße, Glückwünsche zum Neujahr und bei vielen anderen Gelegenheiten sind Karten mit modelgeprägten Papierreliefs noch heute eine schöne, persönliche Überraschung.

> Auf Wunsch prägen wir Ihr Lieblingsmotiv!



Beispiel Grußkarten

Anleitung: Papierrelief mit eigener Form

200 Gramm Zellstoff in zwei Liter Wasser für mindestens zwei Stunden einweichen lassen. Anschließend zerkleinern und mit dem Stabmixer so lange mixen, bis ein feiner Brei (Pulpe) entsteht. Die Form mit etwas hellem Öl (Paraffinöl) einpinseln. Die benötigte Menge Papiermasse mit einem Teesieb abschöpfen und auf die Form legen. Mit einem Handtuch das überschüssige Wasser herausaugen bis die Papiermasse möglichst trocken ist. Dabei mit den Fingern die Masse kräftig in die Form drücken. Damit das Relief gut sichtbar wird, immer mal wieder mit Küchenpapier leicht drücken und trocknen. Das Relief für zwei Tage in der Form trocknen lassen, damit es sich nicht wellt.

Anschließend vorsichtig aus der Form lösen. Das Papierrelief können Sie z.B. auf Karten oder Schachteln aufkleben oder als Deko für den Adventskranz oder Christbaum verwenden.

Tipp: Möglichst keine alten Holzmodeln verwenden, um Papierreliefs herzustellen. Die Feuchtigkeit schadet dem Model sehr.



Grusskarten
selbermachen

→
So einfach
geht's



Kranz (ø 30 cm)



WSG01 (15 x 30 cm)



Weihnachtsbaum (ca. 60 x 90 cm)

DEKORATION



Der Lebzelter * Katharina Ratzinger

Sollner Str. 13, D - 82049 Pullach

Telefon: +49 (0)172-75 66 708

Email: ratzinger@derlebzelter.de * [@derlebzelter](https://www.instagram.com/derlebzelter)

www.derlebzelter.de * www.springerle.de

**Termine in der Backstube nur
nach telefonischer Vereinbarung.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

