

Lebzelter, Wachszieher, Metbrauer - 400 Jahre alte Handwerkstradition im Café Hipp

Nach der Zunftordnung von 1694 durfte nur der Lebzelter die Erzeugnisse der Biene: Honig und Wachs, weiterverarbeiten und verkaufen.

Bienenhonig benötigten unsere Vorfahren zum Süßen der Lebzelten und in großen Mengen zum Sieden von Met, einem alkoholischen Getränk, das einmal selbst in Bayern beliebter als Bier war.

Das Bienenwachs wurde in unserem Haus gebleicht und dann zu Kerzen, Wachsstöcken und Votivgaben weiterverarbeitet. Aus den alten Geschäftsbüchern ist ersichtlich, dass unsere Vorfahren neben dem Ladenverkauf viele Fieranten, Händler, Kirchen und Klöster mit den selbst hergestellten Erzeugnissen belieferten.

Durch die Zunftordnung besaßen die Lebzelter ein Monopol auf Süßigkeiten, Alkohol und Licht.

Die erstmalige urkundliche Erwähnung unseres Lebzelterhauses ist der Eintrag der Eheschließung des Lebzelters Thomas Riederauer von Riederau bei Dießen mit der Bäckerstochter Euphrosina Stangenrieder am 17. November 1610.



Ölgemälde 1897

Besitzer der Lebzelterei am Hauptplatz

- 1610 Thomas Riederauer, Lebzelter und Bürgermeister
- 1643 dessen Sohn Franz Riederauer, Lebzelter und Bürgermeister
- 1707 dessen Sohn Ignaz Riederauer, Lebzelter
- 1730 Verkauf an Andre Hutterer, Lebzelter
- 1754 Verkauf an Franz Xaver Seidl, Lebzelter
- 1776 dessen Sohn Franz Xaver Seidl, Lebzelter
- 1780 Verkauf an Hyazinth Freisinger, Lebzelter
- 1797 dessen Schwiegersohn Joseph Höchtl, Lebzelter
- 1828 Verkauf an Anton Seidl, Lebzelter
- 1897 Verkauf an unseren Großvater Joseph Hipp, Lebzelter
- 1940 dessen Sohn Hans Hipp, Konditor und Lebzelter
- 1976 dessen Sohn Hans Hipp, Konditor und Lebzelter

In Anbetracht dieser jahrhundertalten Tradition freut es uns, dass wir das Handwerk des Lebzelters und Wachsziehers in der 12. Generation in unserem Haus weiterführen. In unserer schnelllebigen Zeit ist es schon eine große Besonderheit, dass dasselbe Handwerk weit über 400 Jahre an der gleichen Stelle bis auf den heutigen Tag ausgeübt wird.

Lebzelterei- und Wachsziehereimuseum im 1. Stock

Unseren Vorfahren, die über Generationen ihr Handwerkszeug geschätzt und bewahrt haben, habe ich es zu verdanken, dass wir heute in unserem Museum im 1. Stock viele Handwerksgeräte und Exponate unseres alten Berufes ausstellen können.

Literatur:
Lebzelten, Wachsstöcke, Votivgaben
Hans Hipp, W. Ludwig Verlag, 1982

Votivgaben – Heilung durch den Glauben
Hans Hipp, W. Ludwig Verlag, 1984

Lebzelter – Wachszieher – Metbrauer
Hans Hipp, Dachauer Museumsschriften, Verlagsanstalt Bayernland Dachau, 1987



Lebzelttermuseum im 1. Stock

Führungen für Gruppen im Museum

In einem ca. 50 Minuten langen Vortrag geben wir gerne einen Einblick in die Herstellung der gezogenen Kerzen, über das religiöse und profane Brauchtum des Wachsstocks und der Lebzelten und über die medizinhistorische und religiöse Bedeutung unserer wächsernen Votivgaben, die bei uns noch aus jahrhundertealten Modellen gegossen werden. Die dazu erklärenden Texte stammen aus den Eintragungen der Mirakelbüchern der 2 km entfernten Wallfahrtsstätte Niederscheyern. In diesem Vortrag erfahren Sie auch etwas über die Hipp-Babykost, deren Anfänge in unserer Lebzelterei auf unseren Großvater Joseph Hipp zurückgehen.

Nach der Führung können Sie bei uns Kaffee und Kuchen genießen.

„Verlobt sich mit einem wächsernen Opfer...“

Jahrhundertlang blieb dem Menschen oft nur die Votivgabe



Votivfiguren

Noch vor 100 Jahren wurden Krankheiten und Verletzungen besonders der einfachen Bürger von Badern kuriert. Deshalb stellten sich Hilfe-suchende in „größten Nöten“ oder Krankheiten mit einem Verlöbniß unter göttlichen Schutz. Die Votivgaben stellten dabei nicht nur ein Opfer sondern auch die bildliche Darstellung der Wünsche und Nöte dar, die von den Votanten als Bitte oder Dank geopfert wurden.

Sicherlich gab es durch die nahe gelegene Wallfahrtsstätte Niederscheyern einen großen Bedarf an wächsernen Opfergaben, die in unserem Lebzelterhaus gegossen wurden. Über 15.000 Eintragungen in den Mirakelbüchern von Niederscheyern berichten uns heute über Nöte, Krankheiten und über den Verlauf ganzer Operationen. Die Versprechen und Opfergaben zeugen von einem unerschütterlichen Glauben der Bittsteller und von dankbaren Erhöhungen.

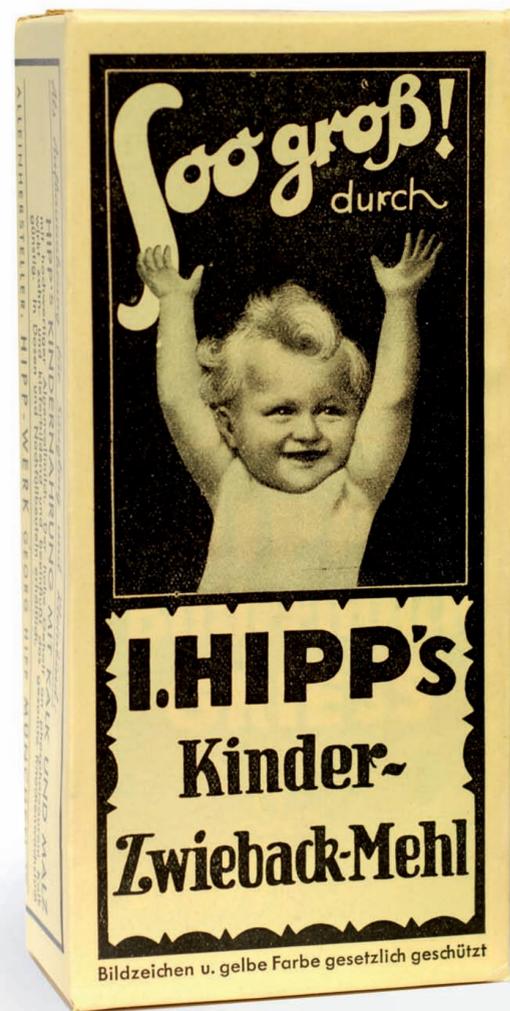
Wie schon vor 400 Jahren gießen wir heute aus den hauseigenen Modeln (geschnittene Holznegativformen), die von unseren Vorfahren signiert und datiert wurden: z. B. Hände, Füße, Herzen, ganze Personen oder Häuser und Tiere aus Wachs.



Fatschenkind

Hipp-Babykost in unserem Lebzelterhaus

Die Anfänge von Europas größter Kindernährmittelfabrik



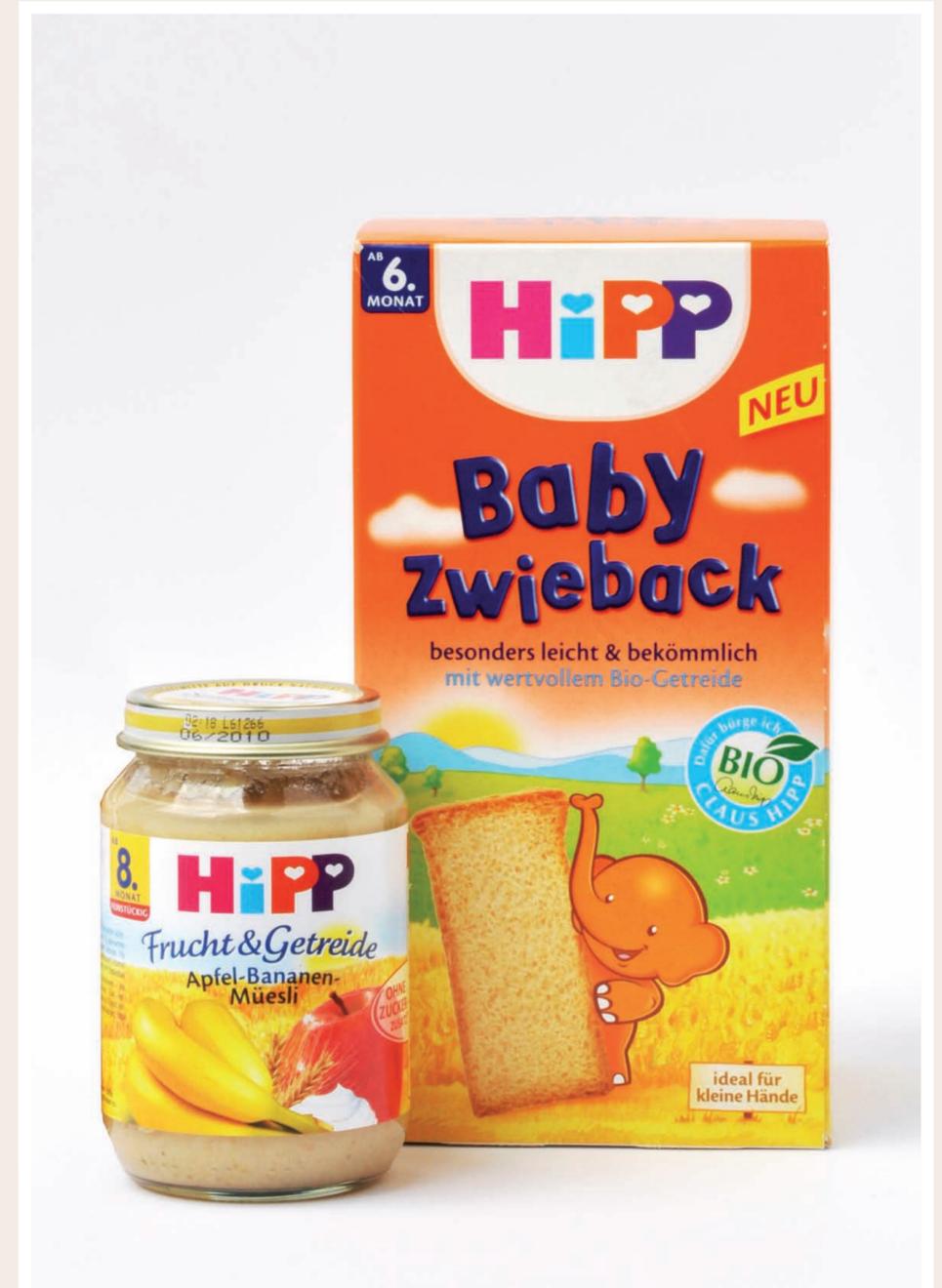
Kinderzwieback-Mehl. Packung um 1925

Unsere Großeltern Maria und Joseph Hipp haben ihre Zwillinge Dora und Josef, geb. 1899, zusätzlich mit einem Brei aus Zwiebackmehl ernährt.

Dieser Brei war sehr nahrhaft und wurde von Kindern gerne gegessen. Bald kauften die Mütter aus der Nachbarschaft auch für ihre Kinder dieses Zwiebackmehl. Die Nachfrage wuchs. Nach einigen Jahren mussten in unserem Lebzelterhaus neue Öfen eingebaut werden und schon bald folgte die erste Abfüllanlage für Zwiebackmehl.

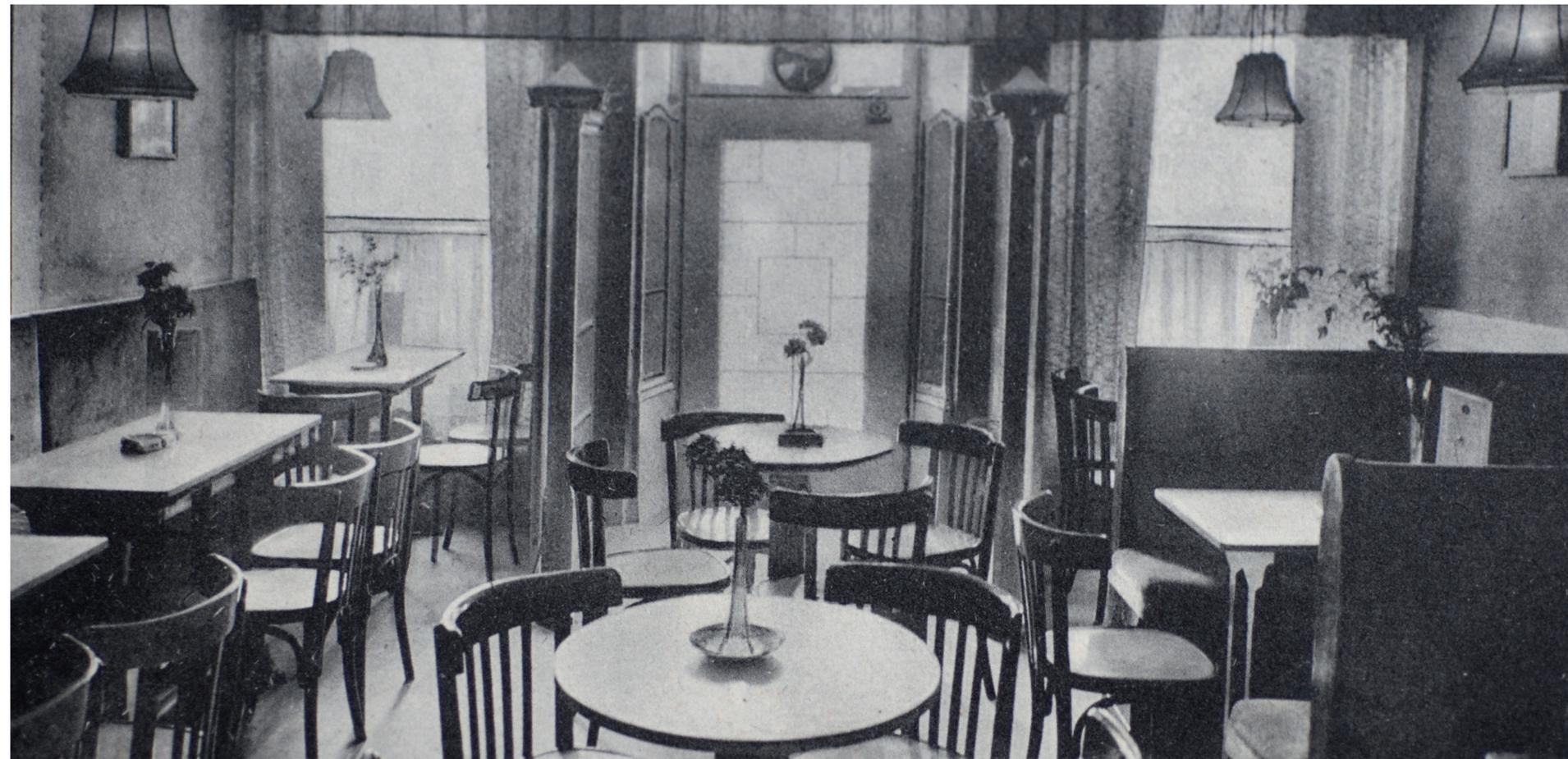
Mit viel Fleiß und Sorgfalt brachte es dann die Familie in unserem Lebzelterhaus unter Führung meines Onkels Georg Hipp auf 10.622 Pakete im Jahr 1927, die damals schon in ganz Deutschland verschickt wurden.

Aus Platzmangel musste nun die Produktion des Kinder-Zwiebackmehls aus dem Lebzelterhaus in die heutige Georg-Hipp-Straße 7 in Pfaffenhofen ausgelagert werden. Hier baute mein Onkel Georg Hipp in einer Generation die heutige Weltfirma „Hipp-Babykost“ auf. Neben mehreren Herstellungsbetrieben im Ausland ist der Hauptsitz der Firma Hipp-Babykost in Pfaffenhofen.



Aktuelle Produkte der Firma Hipp-Babykost in Pfaffenhofen

Von der Metstube zum Café



Postkarte Caféumbau 1923

Es gab Zeiten, in denen selbst in Bayern mehr Met als Bier getrunken wurde. Met sieden und auschenken durfte nach der Zunftordnung nur der Lebzelter.

Das Bier verdrängte den Met und die Nachfrage nach dem neuen Getränk Kaffee wurde immer größer. Deshalb eröffnete unsere Großmutter Maria

Hipp 1923 das erste Café in Pfaffenhofen in unserem Lebzelterhaus.

Nun befindet sich unser Café mit 200 Sitzplätzen im 1. Stock. Die alte Café-Einrichtung von 1923 ist im Museum noch für Gruppenbewirtungen in Gebrauch. Auf der Terrasse können wir im Sommer bis zu 100 Gäste bedienen.

Über 100 Jahre Teetradition

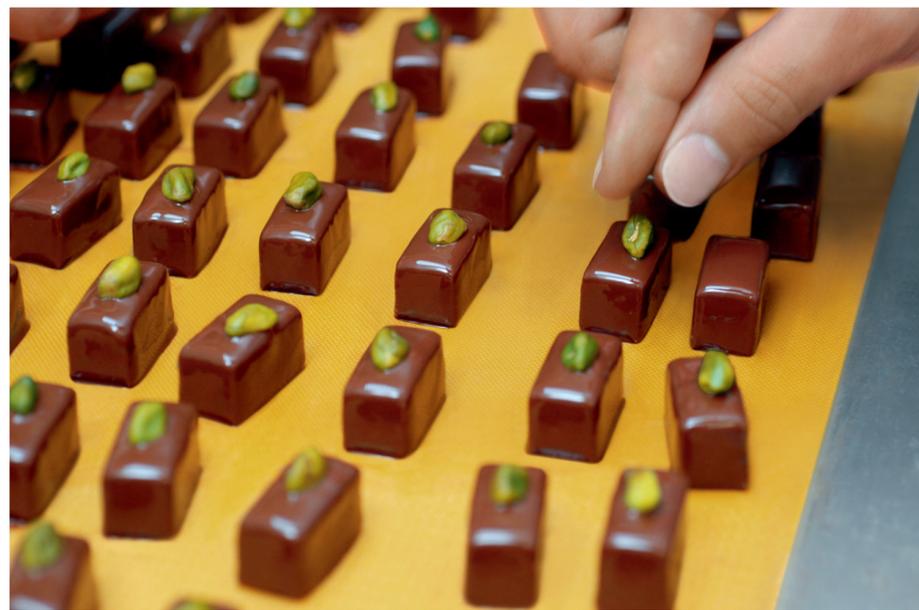
Auch unser Teeladen hat eine lange Tradition, denn schon um die Jahrhundertwende warb unser Großvater für frischen Tee.

Als Teefachhändler beziehen wir heute in kurzen Abständen unsere Teesorten und können somit unseren Kunden das volle Aroma der frischen Tees bieten. In unserem Teeladen finden Sie ein großes Sortiment an Schwarztee, grünem Tee, Früchte-tee, Roibusstee und Kräutertee. Außerdem fertigen wir individuelle Geschenkarrangements und ideenreiche Verpackungen unserer Tees.



Inserat aus dem Amtsblatt für das königliche Bezirksamt Pfaffenhofen

Die frische Praline ist unsere Stärke



Fertigung von Pistazienpralinen



Überziehen einer Prinzregententorte

Unsere große Leidenschaft gilt der Herstellung und Verarbeitung von hochwertigen Schokoladen. Die Café Hipp Pralinen werden in unserem Haus frisch für Sie hergestellt. Deshalb können wir im Gegensatz zu industriell gefertigten Pralinen auf jegliche Konservierungsstoffe verzichten.

Unter den strengen Gesichtspunkten der Qualität und Frische stellen unsere spezialisierten Konditorinnen und Konditoren in handwerklichem Können und mit viel Liebe über 50 verschiedene Pralinsorten her.

Uns bereitet es eine Freude mit nur besten Zutaten, viel Liebe und Erfahrung diese Spezialität der Café Hipp Pralinen in unserem Haus zu pflegen.

Auch bei der Herstellung unserer Torten und Spezialitäten legen wir ganz großen Wert auf hohe Qualität. Genießen Sie die große Auswahl und lassen Sie sich von unseren Fachverkäuferinnen beraten.



Pistazienmarzipan



Haselnussmarzipan



Figaro



Levantiner Nuss



Mandelbitter-Nougat



Sahnemandel-Nougat



Schweizer Mandel



Walnussnougat



Krokantnougat



Karamellrosette



Krokantmarzipan



Sahnenussnougat



Moccabohnen



Amaretto-Buttermarzipan



Teecanache

Auszug aus dem Pralinsortiment