

In ihrer zur Werkstatt umgebauten Garage in Stuttgart-Weilimdorf geht Irmgard Tinz einem traditionsreichen Handwerk nach: Sie ist von Haus aus Wachszieherin und hat sich der Herstellung von Wachsmodeln verschrieben. Auch wenn man diese heute mit Advent und Weihnachten verbindet, sagt sie: »Eigentlich sind Springerle ein Ganzjahresgebäck.«

Ein Blick in die raumhohen Regale beweist: Die Vielfalt der Model ist überwältigend. Weihnachtliche Motive gibt es hier, das Jesuskind, der Stern von Bethlehem und mehr. Aber auch Reiterdarstellungen waren beliebt, ebenso Herzformen und Osterhasen. Denn einst waren Springerle ein echtes Alltagsgebäck. Sogar Alphabet-Tafeln hat Irmgard Tinz in ihrem Fundus; sie wurden gerne zur Einschulung verschenkt. Als besonderen Ansporn durften die Kindern ihr Springerle oft erst dann essen, wenn sie das ABC beherrschten.

Foto: Müller-Bajj



Viele ihrer Wachsmodel haben christliche und weihnachtliche Motive. Für den Stuttgarter Weihnachtsmarkt hat Irmgard Tinz auch unzählige Springerle gebacken – vergebens.

Irmgard Tinz aus Weilimdorf weiß alles über Model und Springerle

## Vom klösterlichen Handwerk zur feinen Weihnachtsleckerei

### Harte Springerle als Wandschmuck

Ließ man die Springerle hart werden, konnten sie – zum Teil bunt bemalt – als Bild an die Wand gehängt werden. Häufig sind auch Motive rund um die Biene. Um sie drehte sich alles im Wallfahrtsort Altötting, aus dem Irmgard Tinz stammt: »Jeder Ort mit einem Kloster hatte früher einen Imker, einen Wachszieher und einen Modelstecher«, erzählt sie. Oft kam auch noch ein Lebzelter hinzu, der Honiggebäck, aber auch Springerle buk.

Wachszieherin wurde sie, weil sie als Kind geschickt mit den Händen gewesen sei. »Aber eigentlich hat das meine Mutter so entschieden«, erzählt Tinz. Wachszieher fertigten Kerzen für den Klosterbetrieb, aber auch Kopien von den wertvollen geschnitzten Holzmodeln. Diese Abgüsse waren günstiger und wurden auch gerne als Andenken gekauft.

Übrigens lassen sich auch damit Springerle machen, verrät

Irmgard Tinz. Das Gebäck sei ab dem 16. Jahrhundert in Mode gekommen. Damals wurden Gewürze noch mit Gold aufgewogen, weshalb in traditionelle Springerle nur wenige und vor allem alltägliche Zutaten kommen: »Mehl, Zucker, Eier und ein wenig Hirschhornsalz«, zählt sie auf und zeigt, was sie frisch am Morgen gebacken hat. Für den typischen Geschmack kommen Anissamen aufs Backblech, aber nicht in den Teig. So übersichtlich die Zutatenliste ist, es gibt unzählige Kniffe, die für die charakteristischen »Füßchen« der Springerle sorgen sollen.

### Wachsmodel mit historischen Motiven

Zurück in ihrer Werkstatt zeigt Irmgard Tinz wahre Schätze: Die ältesten Motive, die sie als Wachsmodel anbietet, kann man wegen der eingestochenen Jahreszahl genau datie-

ren, sie stammen von 1630 und 1793. Ursprünglich waren die Wachsmodel alle rot, sagt Tinz: »Die anderen Farben kamen erst später.« Braun etwa, das die Holzfarbe der geschnitzten Vorlage imitieren sollte.

### Weihnachtsmarkt erneut abgesagt

Eigentlich sollte Irmgard Tinz derzeit von früh bis spät auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt anzutreffen sein, zu dessen Besuchern sie seit 48 Jahren gehört: Seit Monaten hatte sie darauf hingearbeitet, Wachsmodel gegossen, unzählige Springerle gebacken und sogar schon ihren Stand auf dem Schillerplatz aufgebaut. Und dann, als gerade alles fertig war, kam die Absage. »Schlimm ist es vor allem wegen der Springerle, die Model gehen ja nicht kaputt«, sagt sie.

Es ist schon die zweite Saison, die sie wegen Corona verloren

hat. Eine Reihe ihrer Stammkunden habe inzwischen aber ihre Internetseite entdeckt, über die sie ihre Produkte ebenfalls verkauft. Dort gibt es auch mehr Wissenswertes rund um die Model. »Und das Original-Springerle-Rezept«, betont die Wahl-Weilimdorferin. Ob das Ergebnis aber so gut wird wie das der Fachfrau, steht auf einem anderen Blatt: »Dazu gehört auch viel Erfahrung.«

Susanne Müller-Bajj

### INFO

#### Model

Bei der Weihnachtsausstellung der Stadtteilbibliothek in Stuttgart-Weilimdorf hat Irmgard Tinz eine Vitrine bestückt. Hier ist bis 8. Januar eine kleine Auswahl aus ihrem Model-Fundus zu sehen. Bestellen kann man ihre Model und Springerle im Internet auf [www.wachsmodel.de](http://www.wachsmodel.de)