

A.-Bebel-Platz 3 (Markt)

02627 Weißenberg

Tel.: 035876 - 40429

Fax: 035876 - 40429

Mobil:

Email: museum@stadt-weissenberg.de

WWW: <http://www.museum.stadt-weissenberg.de>

Die "Alte Pfefferküchlerei" in Weißenberg ist europaweit der älteste und einzigste musealgenutzte diesbezügliche Handwerksbetrieb. Als Denkmal der Produktionsgeschichte vermittelt die "Alte Pfefferküchlerei" einen Einblick in die Lebens-, Arbeits- und Wohnverhältnisse wie auch die sozial-ökonomische Entwicklung eines ehemals weitverbreiteten bodenständigen Handwerkes.

Pfefferküchler-, Lebzelter-, Printen-, Leckerlibäckereien oder wie das Honiggebäck produzierende Handwerk landschaftlich auch genannt wurden, sind durch den Einfluß des Rübenzuckers, der die Anfertigung von weißem Feingebäck ermöglichte, seit dem 19. Jh. durch Feinbäckereien und die Industrie, bis auf wenige Ausnahmen abgelöst worden.

Die "Alte Pfefferküchlerei" wurde nach 1643 am Marktplatz der Stadt Weißenberg als Fachwerkständerhaus errichtet. Sie ist heute das älteste und einzige museal genutzte technische Denkmal des Pfefferküchlerhandwerkes in Europa. Von 1684 bis 1937 war sie im Besitz der Pfefferküchlerfamilie Bräuer/Opitz, bevor sie der letzte Pfefferküchlermeister, Paul Hermann Opitz, 1937 mit allem Inventar der Stadt Weißenberg vererbte, die sie 1941 als Museum eröffnete. Von 1986 bis 1990 erfolgte eine Generalsanierung des Anwesens unter denkmalpflegerischen Aspekten. Dafür erhielt die "Alte Pfefferküchlerei" 1992 die EUROPA-NOSTRA-Auszeichnung, die für die Erhaltung des europäischen architektonischen Kulturerbes verliehen wird. Das heutige Museum zeigt die Produktions- und Wohnverhältnisse in einer Pfefferküchlerei des 18./19. Jahrhunderts. Dazu gehören im Erdgeschoss das Backhaus mit der großen Knüppelesse, unter der sich der altdeutsche Backofen, der häusliche Herd und der Kessel zur Honigbereitung aus dem 17. Jahrhundert befinden, die Backstuben für die Teigbereitung mit Teigbrechen, Vorratsgefäßen und für die Feinbearbeitung der Pfefferkuchen mit in Holz gestochenen Modeln, Ausstechformen u. v.a.m., die den Formenreichtum des ehemaligen mit Honig gesüßten Festgebäckes für den gesamten christlichen wie profanen Jahres- und Lebenskreislauf widerspiegeln, sowie die Ladenstube und der Laden, der zum Einkauf einlädt. Im oberen Stockwerk stellte in der Gewürz- und Vorratskammer nur der Meister die Gewürzmischungen und besonderen Zutaten zusammen. Im Flur hinter der Knüppelesse ist die Modelstecke mit der dazugehörigen Stechbank, Stecheisen und weiteren Handwerksgeräten. Die gute Stube und die Schlafstube vervollständigen das häusliche Milieu. Im Hofgebäude informiert eine Ausstellung über die historische Bedeutung der Pfefferkuchen und der Pfefferküchlereien. Das Museum zeigt darüber hinaus eine stadtgeschichtliche Sammlung und kann auf eine umfangreiche Bibliothek und Fotothek verweisen. Neben Sonderausstellungen werden in den Ferienzeiten Sonderveranstaltungen mit Anleitungen für die Herstellung von Brauchtumsgebäcken durchgeführt.

Wir begrüßen Sie:

Dienstag bis Freitag: 9 bis 12 und 13 bis 16 Uhr

Sonnabend und Sonntag: 13 bis 17 Uhr

(Jedes I. volle Wochenende, außer Dezember, 1.1., 24., 25., 26. und 31.12 ist das Museum geschlossen)

Anfahrt über die A 4, Abfahrt Weißenberg, und die Bundesstraßen von Bautzen, Löbau, Görlitz und Niesky

Für weitere ausführliche Informationen besuchen Sie uns bitte auf unserer Homepage.