

# STAESZ-PFEFFERKUCHENGEWÜRZ!

von Heinrich Lohmann

<https://doi.org/10.25355/58xk-kp74>



Bildnachweis: Ein historischer Beutel des "Staesz-Pfefferkuchengewürz" mit Rechte vorbehalten - freier den Einzelgewürzen. Zugang

## Zitierempfehlung

Heinrich Lohmann (2022-12-21): Staesz-Pfefferkuchengewürz! In: Copernico. Geschichte und kulturelles Erbe im östlichen Europa. URL: <https://www.copernico.eu/de/link/6389ee494bff32.94447096> (04-02-2026)

## Lizenz

Veröffentlicht unter [CC BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) (Abbildungen siehe Bildnachweis)

Zur englischen Sprachfassung: <https://www.copernico.eu/en/link/6389ee494bff32.94447096>

Schon der Name ist eine Verheißung und Erinnerung an Familientraditionen. Mit ihm lässt sich zauberhaftes Backwerk vor allem in der Vorweihnachtszeit herstellen.

Die Gewürzspezialitäten „Staesz-Pfefferkuchengewürz“ und „Hayma Neunerlei“ entwickelten sich Anfang des 20. Jahrhunderts zu unverzichtbaren Zutaten für Lebkuchen aus Ost- und Westpreußen und Schlesien. Beide Produkte standen jahrzehntelang in Konkurrenz zueinander. Der Beitrag und ein im Sommer 2022 vom Verfasser herausgegebenes Buch wollen die Entstehung des ersteren und seinen „Erfinder“ in den zeitgeschichtlichen Kontext stellen. Sie wollen darüber hinaus beleuchten, warum gerade ein Drogist diese erfolgreiche Geschäftsidee entwickelte.

In der alten Ordens- und Hansestadt Elbing kaufte Robert May 1912, nach Beendigung seiner Ausbildung, die 1880 von Jacob Staesz gegründete Drogerie *J. Staesz jun., med. und techn. Drogen, Farben und Lacke en gros und en detail*. Dort entwickelte er „May's guten Gedanken“, wie das „Staesz-Pfefferkuchengewürz“ in der Familienerinnerung als Geschichte zur Markenfindung bis heute benannt wird. Zum 75jährigen Geschäftsjubiläum erinnerte sich Robert May, dass „hauptsächlich Landleute [...] nach alter Sitte ihre Gewürze in der Drogerie May nach Lot kauften. Das Abwiegen war sehr umständlich, und so kam Frau May auf den Gedanken, die Gewürze in dem gewünschten Gewicht schon im Voraus für den nächsten Tag zu packen und bereitzulegen. Ihr Ehemann [...] erkannte die Bedeutung dieses Gedankens, und so entstand der Markenartikel ‚May's guter Gedanke‘.“<sup>1</sup>



Helene May, ca. 1940.  
Rechte vorbehalten - freier  
Zugang

Robert May, ca. 1940.  
Rechte vorbehalten - freier  
Zugang

Offenbar war es vor allem auf dem Lande üblich, den Pfefferkuchen selbst zu backen. Die Städter, vor allem in den Großstädten, kauften stattdessen eher den fertig gebackenen Lebkuchen. Handwerker, Tagelöhner und die damals noch so genannten Scharwerker konnten

sich eine solche Gewürzmischung aber eher nicht leisten. Sie wurden von den Gütern mitversorgt. Hier war das Lebkuchenbacken in der Vorweihnachtszeit eine intensive Tätigkeit. Hedwig von Lölhöfel beschreibt sie:



*„Vom Gut und von den Vorwerken kamen Scharen von Kindern zur Weihnachtsbescherung. Es mußten also mehrere große Schüsseln voll angeteigt werden. Bereits im Oktober standen sie in warmen Räumen, und was darin, von Leben erfüllt, sich hob und dehnte, war fast alles [auf dem Gut] entstanden.“*

Darüber hinaus pflegten das kleinstädtische bzw. dörfliche Bürgertum diesen Brauch des ländlichen Backens und Kochens. Die Menschen aus dem Kreis dieser Ackerbürger stellten überwiegend die Kundschaft, wenn in den Geschäften in der Vorweihnachtszeit nach Pfefferkuchengewürz gefragt wurde.

Helene May, die eine Rolle als eigenverantwortlich agierende Kauffrau einnehmen und ausfüllen konnte, hatte herausgefunden, dass es acht meistgefragte Gewürze gab, die in der Vorweihnachtszeit nach Lot auszuwiegen waren. Sie entschied, dass Auswiegen und Abbeuteln in den üblicherweise nachgefragten Mengen schon im Voraus, nach Geschäftsschluss des Vortages, erfolgen sollten.

Als zweiter „guter Gedanke“ erwies sich dann die Idee, bei den Hausfrauen nachzufragen, welche Lebkuchen wirklich beliebt waren. Die Eheleute May bezogen die gerade neu entstandenen ostpreußischen und westpreußischen Hausfrauenvereine in ihre Überlegungen ein. Diese unterstützten einen Backwettbewerb, um das bestmögliche Rezept zu erhalten. Sie verbreiteten einen „Aufruf an die Hausfrauen in Ost- und Westpreußen zur Teilnahme an einem Backwettbewerb“. Dieser Aufruf signalisierte den Frauen Respekt und Wertschätzung und lenkte deren Aufmerksamkeit auf ein Anliegen, das ihre Lebenswirklichkeit mit dem Geschäftsinteresse Robert Mays geschickt verband.

Die Durchführung und das Ergebnis des Wettbewerbs waren ein aus dem üblichen Jahreslauf herausragendes Ereignis, das bei denjenigen, die dabei waren und mitmachten, in lebhafter

Erinnerung blieb. Er war zugleich auch eine optimale Werbemaßnahme, die dem Gewürz langfristig zugutekam.

Inhalt des über die Frauenvereine in ganz Ost- und Westpreußen verbreiteten Aufrufs zum Wettbewerb war die Bitte um Einsendung von Pfefferkuchenbackwerk. Das Gebäck wurde von einer Jury verkostet. Die Siegerinnen erhielten wertvolle Sachpreise und hatten dafür ihr Rezept offenzulegen. Da der Königsberger Hausfrauenverein auch zu den Trägern der Ostpreussischen Mädchengewerbeschule zählte, lag es nahe, dass der Verein und die Schule auch die Jury für die Bewertung des Gebäcks stellten.

So erinnerte sich Margarethe Haslinger, Mitglied des Königsberger Hausfrauenvereins, dass dieser Backwettbewerb ein besonderes Ereignis war, das allen Beteiligten viel Freude bereitete: „Waschkörbeweise wurden ihm (Robert May – d. Verf.) die Pfefferkuchen ins Haus geschickt, und die Damen des Hausfrauenverbandes, die das Stück für Stück zu kosten und zu prämiieren hatten, mußten mit dem sauersten ‚Mosel‘ ihren Geschmackssinn neutralisieren.“

**SEIT ÜBER 100 JAHREN BEWÄHRT**

**GEWÜRZTORTE MIT ZUCKERGUSS**  
Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Butter, 4 Eier, 1 TL Vanille-Garant, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg gem. Weizenmehl, 1 TL Kakao, 1 Liter Milch, 500 g Marmelade, 1 P. Schokoladen-Glasuren  
Zubereitung: Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, nach und nach das Mehl, Kakao, Vanille-Garant, Mehl, Gewürze, Schokolade oder Marmelade und Backpulver einrühren. Die Masse in eine Butterform füllen.  
Backen: 180 – 170 °C, ca. 45 Min. / Kuchen nach dem Erkalten mit Glasuren überziehen. Die Torte anschließend trocken gut wochenlang 2–3 Tage in einem verschlossenen Behälter lagern.

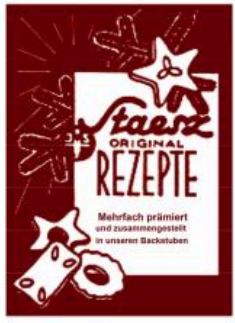
**MANDEL-LEBKUCHEN**  
Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 100 g Süßholzwurzel, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 600 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Gewürze, Mandeln, Süßholzwurzel und Backpulver vermischen und zur Masse geben. Teig anschließend kräftig kneten und in einem verschlossenen Behälter wochenlang lagern.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**BRÄUNE PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 20 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 500 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**ACHENER PRINTEN**  
Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**DELIKAT GEFÜLLTER HONIGKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 375 g Mehl, 1 TL Vanille, 100 g Mandeln, 100 g Rosinen, 100 g Ruch Rosinen, 50 g gemahlene Haselnüsse  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 20–25 Min.

**GEFÜLLTER PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse



**DER BRAUNE STAESZ-BEUTEL**

**ACHT ORIGINAL STAESZ-WEIHNACHTS-GEWÜRZE FÜR**

**BACKANLEITUNG FÜR GEBÄCK MIT STAESZ-GEWÜRZEN**

**BITTE BEACHTEN SIE:**

- Gewürze sind in verschlossenen originalen Beuteln, Kunststoff oder Metall, in verschlossener originaler Verpackung zu lagern.
- Mehl und Zucker sind und sollte (falls) nur verschlossene Gläser in der Regel in der aufgegebenen Menge geben, die generische Maßzahlen der originalen Verpackung angeben.
- Zur Teigzubereitung kann Backpulver, Hefenetzmittel oder Potasche verwendet werden.
- Hefenetzmittel und Potasche werden in Wasserlösung, Rührbecken, Glas oder Metallbehälter aufgelöst und anschließend in den Teig gegeben.
- Backpulver als Backhilfsmittel verwenden.
- Backpulver muss stets frisch sein und erst nach dem Erkalten in fest verschlossener Originalpackung und nicht nach dem Erkalten in fest verschlossener Originalpackung geben und sich anschließend bei 180 – 200 °C Backen bis vorgedunsten sind, weitere Backzeit bei 180 – 200 °C.

**PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 50 g gemahlene Mandeln, 60 g Süßholzwurzel, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**DELIKAT GEFÜLLTER HONIGKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 375 g Mehl, 1 TL Vanille, 100 g Mandeln, 100 g Rosinen, 100 g Ruch Rosinen, 50 g gemahlene Haselnüsse  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 20–25 Min.

**GEFÜLLTER PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**BRÄUNE PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 20 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 500 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**ACHENER PRINTEN**  
Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**GEWÜRZTORTE MIT ZUCKERGUSS**  
Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Butter, 4 Eier, 1 TL Vanille-Garant, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg gem. Weizenmehl, 1 TL Kakao, 1 Liter Milch, 500 g Marmelade, 1 P. Schokoladen-Glasuren  
Zubereitung: Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, nach und nach das Mehl, Kakao, Vanille-Garant, Mehl, Gewürze, Schokolade oder Marmelade und Backpulver einrühren. Die Masse in eine Butterform füllen.  
Backen: 180 – 170 °C, ca. 45 Min. / Kuchen nach dem Erkalten mit Glasuren überziehen. Die Torte anschließend trocken gut wochenlang 2–3 Tage in einem verschlossenen Behälter lagern.

**MANDEL-LEBKUCHEN**  
Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 100 g Süßholzwurzel, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 600 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Gewürze, Mandeln, Süßholzwurzel und Backpulver vermischen und zur Masse geben. Teig anschließend kräftig kneten und in einem verschlossenen Behälter wochenlang lagern.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**GEWÜRZTORTE MIT ZUCKERGUSS**  
Zutaten: 200 g Zucker, 200 g Butter, 4 Eier, 1 TL Vanille-Garant, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg gem. Weizenmehl, 1 TL Kakao, 1 Liter Milch, 500 g Marmelade, 1 P. Schokoladen-Glasuren  
Zubereitung: Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, nach und nach das Mehl, Kakao, Vanille-Garant, Mehl, Gewürze, Schokolade oder Marmelade und Backpulver einrühren. Die Masse in eine Butterform füllen.  
Backen: 180 – 170 °C, ca. 45 Min. / Kuchen nach dem Erkalten mit Glasuren überziehen. Die Torte anschließend trocken gut wochenlang 2–3 Tage in einem verschlossenen Behälter lagern.

**MANDEL-LEBKUCHEN**  
Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 100 g Süßholzwurzel, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 600 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Gewürze, Mandeln, Süßholzwurzel und Backpulver vermischen und zur Masse geben. Teig anschließend kräftig kneten und in einem verschlossenen Behälter wochenlang lagern.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**BRÄUNE PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 20 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 500 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**ACHENER PRINTEN**  
Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**DELIKAT GEFÜLLTER HONIGKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 375 g Mehl, 1 TL Vanille, 100 g Mandeln, 100 g Rosinen, 100 g Ruch Rosinen, 50 g gemahlene Haselnüsse  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 20–25 Min.

**GEFÜLLTER PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**BRÄUNE PFEFFERKUCHEN**  
Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 20 g Butter, 2 g Pflanzöl, 1 kg Weizenmehl, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 500 g Mehl, 1 P. Backpulver  
Zubereitung: Mehl, Zucker und Butter vermischen und abkühlen lassen. Gewürze, Rosinen und Mehl vermischen und unter die Masse geben. Teig auf ein Backblech streichen.  
Backen: 180 °C, ca. 15–18 Min.

**ACHENER PRINTEN**  
Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Rosinen, 1 P. Staesz-Pfefferkuchengewürz, 1 kg Mehl, 1 P. Backpulver, 700 g Mehl  
Zum Verfeinern: Haselnüsse

**PRINTEN · SPEKULATIUS · LEB- · GEWÜRZ- · HONIG- UND PFEFFERKUCHEN**

Die aus dem Wettbewerb entstandenen Backanleitungen und Rezepte in Form eines kleinen Fatbattes wurden jährlich für mehrere Hunderttausend Gewürzbeutel benötigt und hergestellt. Sie sind das meistverkaufteste Druckwerk ost- und westpreussischer Hausfrauenrezepte geworden. Rechte vorbehalten - freier Zugang



*„Die Gewinnerinnen mussten dann ihre Rezepte offenlegen. Sie wurden durchgesehen, verglichen und fachmännisch vereinheitlicht. Es stellte sich heraus, dass acht Gewürze am meisten gebraucht worden waren. [...] Aus diesen Angaben hat Robert May dann ein Rezeptbüchlein mit Backanleitungen geschaffen. ... Dieses kleine Rezeptheftchen wurde in der Folgezeit jedem Gewürzbeutel beigegeben.“<sup>2</sup>*

## Das Originelle am Staesz Pfefferkuchengewürz

Eines der Besonderheiten des „Staesz-Pfefferkuchengewürzes“ war, dass jedes der acht Gewürze in seiner gebräuchlichen Menge einzeln abgepackt wurde: Pomeranze, Zitrone, Zimt, Nelken, Sternanis, Ingwer, Muskat und Kardamom. Jedes Einzelgewürz wurde aromaschonend in einem kleinen Pergamin-Beutel abgepackt und alles zusammen bildete mit dem Rezeptheftchen in einer Umverpackung das „Staesz-Pfefferkuchengewürz“.

Unternehmerische Weitsicht stand hinter Robert Mays Entscheidung, die Gestaltung der Umverpackung besonders sorgfältig vorzunehmen und die grafische Gestaltung einem Werbegrafiker zu übergeben. Ihm war die schwierige Aufgabe gestellt, die Einzigartigkeit der Gewürzzusammenstellung (acht einzeln verpackte kleine Gewürzmengen in einer Umverpackung) als besondere Geschäftsidee grafisch darzustellen. Er wählte die stilisierte Figur eines Bäckers, der hinter einer geöffneten Leibbinde mit dem Schriftzug „May's guter Gedanke“ steht, links und rechts flankiert von den Initialen J und S für Jacob Staesz. Der Künstler platzierte diese grafische Anordnung in einen



Ein historischer Beutel Pfefferkuchengewürz der Marke "Staesz-Pfefferkuchengewürz".  
Rechte vorbehalten - freier Zugang

Kreis, wie ein rundes Emblem.

Robert May wusste, dass er mit dieser irgendwie rätselhaften und erklärungsbedürftigen Darstellung ein Markenzeichen mit einzigartigem Wiedererkennungswert geschaffen hatte. Das war sein Ziel, denn er strebte eine optimale Werbewirkung an. Das 1877 gegründete Reichspatentamt gab ihm die Möglichkeit, die gestaltete Umverpackung, deren Vorderseite die auffällige Emblem-Figur mit Symbolen und Schriften und deren Rückseite das Grundrezept für Pfefferkuchen aufweist, als „Wort-Bildmarke“ einzutragen und damit zu schützen. Es ist nicht bekannt, warum entschieden wurde, den eigentlich nur im englischen Sprachraum geläufigen Genitiv „May's guter Gedanke“ und nicht die im Deutschen korrekte Form „Mays guter Gedanke“ zu wählen. Im Ergebnis steigerte diese „unkorrekte“ Schreibweise die Werbewirkung.

Ob Robert und Helene May bewusst war, dass die Beteiligung des Königsberger Hausfrauenvereins anschließend auch dazu führte, dass die Gewürz-Zusammenstellung als Ganzes in die nächsten Auflagen des bekannten Doennigschen Kochbuchs aufgenommen wurde? Dies war der Ritterschlag für seine Idee und eine Grundlage für dessen ökonomischen Erfolg. Das Kochbuch war 1891 von den Schwestern Margarete und Elisabeth Doennig aus überlieferten regionalen Rezepten zusammengestellt worden. Zunächst im Eigenverlag vertrieben, übernahm der in Königsberg sitzende renommierte Verlag „Gräfe und Unzer“ im Jahre 1900 die Herausgabe des Kochbuchs.

Regionale Abweichungen von den veröffentlichten Pfefferkuchenrezepten verloren danach zunehmend an Bedeutung. Acht Tütchen in einer zusätzlichen Umverpackung wirkten einerseits seriös und eröffneten andererseits die Möglichkeit, individuelle Rezepturen durch Weglassen des einen oder anderen Tütchens zu praktizieren. Bei den acht einzelnen Gewürzen des „Staesz-Pfefferkuchengewürz“, gesamt 20g, handelt es sich um:

- 5g Pomeranzenschalen
- 3g Zitronenschalen
- 3g  
Zimt
- 2g Nelken
- 2g Sternanis
- 2g Ingwer
- 2g Muskat
- 1g Kardamom

— 18. Jahrhundert

Der Absatz steigerte sich rasant. Günter Preuschoff, Redakteur der „Elbinger Nachrichten“, gab 1954 die Erinnerung Robert Mays wie folgt wieder:

“

*„Im ersten Jahr waren es nur 1.000 Beutel Pfefferkuchengewürz. [...] Im dritten Jahr waren es 10.000 und im fünften Jahr schon über 70.000 Beutel, deren Inhalt in die Pfefferkuchen vieler Familien in die nähere und weitere Umgebung wanderten. Wenige Jahre später kannte man Mays Pfefferkuchengewürz in ganz Ost- und Westpreußen, Pommern bis nach Berlin hin, und wenn in Elbing in der Wasser- und Schifferstraße bis zum Alten Markt im Spätsommer der Duft der Staesz'schen Pfefferkuchengewürze zog, dann wußten die Elbinger, jetzt geht es auf Weihnachten zu, die ‚Saison‘ hat begonnen.“<sup>3</sup>*

Allein das „Staesz-Pfefferkuchengewürz“ verhalf Robert May 1949 zu einem gewerblichem Neustart nach der Flucht 1945, und es waren zunächst vor allem ost- und westpreußische Heimatvertriebene, die ihre Backwaren mit dem nun in Nesse bei Bremerhaven hergestellten Pfefferkuchengewürz nach gewohnten Familienrezepten wieder herstellen konnten – und so kehrte mit dem Backwerk ein emotionales Stück Heimat zurück. Tochter und Schwiegersohn traten in den Betrieb ein und optimierten den Vertrieb auch in bisher vernachlässigten Regionen.

Das „Staesz-Pfefferkuchengewürz“ hatte sich schließlich am Markt fest etabliert und wurde nicht mehr nur von den Flüchtlingen aus Ost- und Westpreußen gekauft. Auch die Generation der Kinder der Vertriebenen kaufte das Gewürz – nun oft im Bewusstsein des Bewahrens familiärer Traditionen. Der Geschmack des daraus hergestellten und gerne genossenen Gebäcks nach ost- und westpreußischer Rezeptur war in weiten Kreisen der Bevölkerung ein Stück unpolitischer Familientradition geworden, sodass der Absatz bis in die 1980er Jahre um die 300.000 Beutel jährlich betrug.

Schließlich kaufte Robert Mays Enkel Ulrich Krause, der 1972 in das Unternehmen eingetreten war, 1982 die Rechte am konkurrierenden Produkt „Hayma Neunerlei“, das ebenfalls kurz nach dem Ersten Weltkrieg auf den Markt gekommen und bei den Schlesiern genau so beliebt war, wie „Staesz“ bei den Ost- und Westpreußen. Mehr noch: es wurde nicht nur zum Backen, sondern auch als Gewürz zur „Pfefferkuchensoße“, der notwendigen Zutat zur vorweihnachtlichen „Schlesischen Weißwurst“, verwendet.

Erst nach dem Verkauf des Familienbetriebs an einen global agierenden Gewürzkonzern im Jahre 2006 wurden beide Gewürzmischungen zu Nischenprodukten. Die Herstellung von „Hayma Neunerlei“ wurde 2019 eingestellt. Die



Die Staesz-Pfefferkuchen-Gewürzmischung heute: In dieser Gestaltung wird das Produkt derzeit vertrieben. Claudia Junghänel / Frutarom, Rechte vorbehalten - freier Zugang

Produktion von „Staesz-Pfefferkuchengewürz“ wurde aber nicht aufgegeben. Anstelle der Abfüllung in kleinen Tütchen werden die Einzelgewürze aber heutzutage in einer Gewürzmischung und in einer neugestalteten Tüte vertrieben.

Nachfolgend sollen die allgemeine Anleitung für das Backen mit Staesz-Pfefferkuchengewürz und das Rezept für den typisch ostpreußischen „Altniederunger Pfefferkuchen“ wiedergegeben werden:

## Backanleitung für Gebäck mit Staesz-Gewürzen

- Bienenhonig gibt besonderen aromatischen Geschmack. Kunsthonig ist Ersatz.
- Honig mit Zucker und evtl. Butter (Fett) nur erwärmen. Gewürze in der Regel in den aufgelösten Honig geben, die gemischten Mehlzutaten der abgekühlten Honigmasse zufügen.
- Zur Teiglockerung kann Backpulver, Hirschhornsalz oder Pottasche verwendet werden.
- Hirschhornsalz und Pottasche werden in Rosenwasser, Rum, lauwarmer Milch oder lauwarmes Wasser aufgelöst und nach Rezeptangabe zugefügt.
- Backpapier ist als Backunterlage empfehlenswert.
- Honigkuchen stets warm schneiden und erst nach dem Erkalten in fest schließende Dosen geben und kühl aufbewahren.
- Backen im vorgeheiztem Ofen, mittlere Einschubleiste bei 180–220 °C.

## Altniederunger Pfefferkuchen

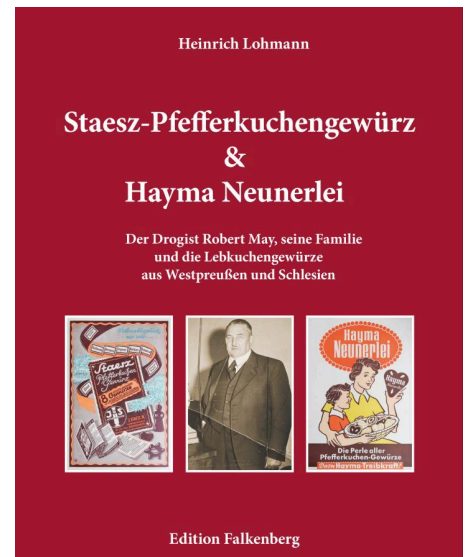
**Zutaten:** 500 g Zucker, 250 g Honig, 125 g Butter, 250 g Sirup (hell), 10 g Pottasche, 10 g Hirschhornsalz, 1.250 g Mehl, 2 Eier, 1 P. **Staesz-Pfefferkuchengewürz**, 1 EL Kakao (nach Geschmack) auf 500 g Mehl

**Zubereitung:** Zucker, Honig, Butter und Sirup erwärmen, auflösen und abkühlen lassen. Dann Eier zufügen. 2/3 Mehl und Gewürze vermischen und zur Masse geben. Hirschhornsalz und Pottasche in etwas lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Rest Mehl zum Teig geben. Je nach Geschmack kann Kakao zugefügt werden. Vor dem Backen den Teig mit Eigelb bestreichen.

**Backen:** 180 °C, ca. 20 Min - Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt: Schneiden, um Bruch zu vermeiden.

## Staesz-Pfefferkuchengewürz & Hayma Neunerlei

Die Geschichte des Staesz-Pfefferkuchengewürzes und seines schlesischen Pendant, dem „Hayma Neunerlei“, sowie der Familienunternehmen im Hintergrund sind ausführlich nachzulesen in einem Buch des Verfassers, das 2022 in der Edition Falkenberg erschienen ist.



Heinrich Lohmann: Staesz-Pfefferkuchengewürz & Hayma Neunerlei. Der Drogist Robert May, seine Familie und die Lebkuchengewürze aus Westpreußen und Schlesien, Cover. Heinrich Lohmann / Edition Falkenberg, Rechte vorbehalten - freier Zugang

### Fußnoten

1. Text und mehrere Veröffentlichungsnachweise im Familienarchiv Krause.
2. So dem Verf. mündlich mitgeteilt von Ulrich Krause im November 2018.
3. Elbinger Nachrichten, 4. Jg. N. 66, S. 5, vom 5. 5. 1954.

### Literatur

Preuschoff, Günter: [Beitrag zum Staesz Pfefferkuchengewürz]. In: Elbinger Nachrichten, 4. Jg. N. 66. S. 5.  
 Brostowski, Gertrud: Vom Gutshaushalt zur Ostpreußischen Mädchengewerbeschule. In: Dikreiter, Otto/Borrmann, Martin A. (Hrsg.): Leben in Ostpreußen. Erinnerungen aus neun Jahrzehnten. München 1963. S. 25-38.  
 Daum, Klaus: Familienarchiv Klaus Daum; enthält biographische Archivalien Margarethe Haslingers. Schwerin.  
 Lohmann, Heinrich: Staesz-Pfefferkuchengewürz und Hayma Neunerlei. Der Drogist Robert May, seine Familie und die Lebkuchengewürze aus Westpreußen und Schlesien. Rotenburg (Wümme) 2022.  
 Lölhöfel, Hedwig von: Landleben in Ostpreußen. Hamburg 1976 (=Arbeitsheft der Landsmannschaft Ostpreußen, Abt. Kultur).  
 Lölhöfel, Hedwig von: Urgroßmutter's Pfefferkuchen. In: Das Ostpreußenblatt. S. 7.