

Nach Corona: Alles neu im Pfefferkuchenmuseum



Bianca Schubert führt Gäste durch das Pulsnitzer Pfefferkuchenmuseum. Bald kann sie ihnen auch das neuste Schaustück zeigen. In dieser Maschine, die bis vor Kurzem noch in Betrieb war, bekommen Pfefferkuchen ihren Schokoüberzug. Foto: SZ/Reiner Hanke

Ab nächster Woche dürfen Ausstellungen wieder öffnen. In Pulsnitz ist dann auch ein besonderes Exponat zu sehen.

Von Reiner Hanke

🕒 3 Minuten Lesedauer

Der Backofen neben dem Pulsnitzer Pfefferkuchenmuseum ist nun schon wochenlang kalt. Der aromatische Duft liegt trotzdem noch in den Museumsräumen. Doch die haben sich verändert. Die Einrichtung am Markt musste im März wie viele andere Corona-bedingt schließen. Die kleine Museumsmannschaft nutzte die Zeit - und gestaltete die Ausstellung um.

Kaum ein Exponat ist noch an seiner Stelle. Das hat vor allem einen Grund: Es musste Platz für eine neue gewaltige Maschine geschaffen werden – immerhin sechs Meter lang und gespendet von der Pfefferkücherei Schäfer. Das Gerät beherrscht jetzt den großen Ausstellungsraum. Museumsmitarbeiterin Bianca Schubert kann daran anschaulich erklären, wie die Pfefferkuchen auf einem Laufband durch die Maschine fahren und ihren Schokoüberzug erhalten.

Das Schaustück lief noch bis in den März hinein bei Hollings in der Pfefferkücherei Schäfer. Zuverlässig bis zum letzten Tag, schätzt Martina Holling ein. Aber es sei an der Zeit gewesen, moderne Technik anzuschaffen – computergesteuerte. Die nun ausgesonderte Anlage wurde zwischen 1930 und den 1950er-Jahren gebaut. Martina Holling freut sich, dass sie im Museum künftig noch viele Menschen bewundern können.

Andreas Jürgel geht es kaum anders. Er ist Geschäftsführer der gemeinnützigen Pulsnitzer Kultur- und Tourismusgesellschaft und Museumsleiter. Vor dem Abtransport der Schokoladenmaschine aus der Pfefferkücherei hatte er noch Gelegenheit, ein Video zu drehen. In dem Film ist zu sehen, wie der Gewürzkuchen seinen Schoko-Mantel bekommt.

Das Video ist künftig im Museum auf einem Monitor an der Maschine zu sehen. So wird sie für die Besucher lebendig. Digitalisierung ist Teil des neuen Museumskonzepts. Dazu wird in Kürze auch eine Informationsstele mit Touch-Screen-Bildschirm beitragen. Die Stele entführt mit interaktiven Angeboten in Bild und Ton in die Welt der Pfefferkuchen.

Ausgedient haben zudem die Texttafeln an den Wänden. Aufsteller an den einzelnen Exponaten führen jetzt durch die Schau. Die sind zwar noch nicht digital, aber besucherfreundlicher als die Tafeln. Die Ausstellung ist jetzt insgesamt methodischer aufgebaut. Fast alle Exponate mussten den Platz wechseln. So auch der große Baktisch, der jetzt am Eingang, also am Anfang der Ausstellung steht. Mit dem geht's ja auch beim Pfefferkuchenbacken los, erklärt Bianca Schubert. Sie hofft, dass jetzt viele Pfefferkuchenfreunde neugierig sind und nach der Zwangspause vorbeischauen. Denn die Verluste durch die Schließung seien nicht zu unterschätzen.

„Museum, Bibliothek und Touristinfo sind geschlossen und alle Buchungen storniert“, so Andreas Jürgel, „Auch bereits komplett für den Monat Mai.“ Das Museum treffe es aber am härtesten. „Wir hatten mindestens ein bis drei feste Buchungen pro Woche mit bis zu 30 Gästen.“ Mit Führung, Verkostung, Backen, Verzieren. Alles storniert. Kommende Woche sollen Museen wieder öffnen können. Jürgel wünscht sich klare Ansagen dazu, unter welchen Auflagen das vorgesehen ist, um planen zu können. Museumsführerin Bianca Schubert vermisst längst die Besucher, die Gespräche und die vielen Fragen.

Zwei liegen – vorerst unbeantwortet – ihrem Chef noch auf der Seele: Wenn sich die Reisebeschränkungen lockern, werden die Touristen dann gleich wieder so zahlreich ausschwärmen wie vor der Krise? Und: „Kann der Pulsnitzer Pfefferkuchenmarkt im November mit Zehntausenden Kunden stattfinden? Er ist eine große Einnahmequelle.“