

Schwäbische Springerle: So entsteht das Traditionsgebäck

Region / Ort	Stuttgart Baden-Württemberg Bad Wurzach Oberschwaben
Datum	16.12.2025
Länge	2:44
Fassungen	Komplett (16:9) · Komplett (9:16) · Unverpackt (16:9) · Unverpackt (9:16)
O-Ton	Leonhard Angele Waltraud Angele
Schlagworte	Advent, backen, Gebäck, Handwerk, Kunsthandwerk, Springerle, Weihnachten
Kurzbeschreibung	Seit dem Mittelalter werden Backstempel benutzt, um Motive kunstvoll in den süßen Springerle-Teig zu drücken. Leonhard Angele aus Bad Wurzach fertigt diese Model-Holzformen von Hand und vertreibt sie zusammen mit seiner Frau Waltraud, die mit den Formen Springerle probebackt. Die Model werden inzwischen in ganz Europa geschätzt. epd video gibt Einblicke in die süddeutsche Backkultur.

INFOS

Der Film ist produziert von Evangelisches Medienhaus GmbH, Stuttgart. Das Medienhaus hat den Auftrag, Öffentlichkeit für kirchenrelevante Themen herzustellen. Die evangelische Kirche hat dabei keinen Einfluss auf die Produktion. Unsere Redaktion aus unabhängigen Journalisten entscheidet selbständig, welche Themen aufgegriffen werden und in welcher Form sie umgesetzt werden.

epd-Text als separater Download verfügbar.

Automatisch erzeugt über das epd-video-Portal ·

<https://epdvideo.dsapp.de/beitrag/schwaebische-springerle-so-entsteht-das-traditionsgebaeck-714>