



# Die Dettelbacher Muskatzinen

Café · Konditorei  
**KEHL**  
Frankens älteste Konditorei  
seit 1686

Noch heute werden die **echten Muskatzinen** nach altem Rezept nur in Dettelbach hergestellt wie vor mehr als hundert Jahren. Sie sind seit langem weit über die Mainschleife hinaus bekannt und Feinschmecker rühmen sie als köstliche Beigabe zu Franken.

Das Café Kehl besitzt heute die Markenrechte an den **Muskatzinen**.

Urban Degen hieß ihr Erfinder, ein ehrbarer Meister aus der Zunft der Zuckerbäcker.

Deren gab es in der Stadt Dettelbach mehrere, denn Wachszieher und Lebküchner hatten Tradition.

Seitdem die Wallfahrt zum wundertätigen Marienbild in Gang gekommen war, anno 1505, blühten ihrem Handwerk goldene Zeiten. Die Backkunst der Konditoren wurde bald der vornehmste Zweig des Gewerbes und brachte gute Umsätze.

Meister Urban Degen gelang mit seinen **Muskatzinen** der große Wurf. Eines Tages bot er neben althergebrachtem Zuckerwerk ein Gebäck ganz anderer Art an - ungewöhnlich im Geschmack und in bisher unbekannter Form.

Die wussten die Leute bald zu erklären: Meister Degen schnitzte die neuen Backformen nach dem Muster der gefältelten Krawatten, die er so gerne zu tragen pflegte.

Die Zutaten des Teiges und dessen Zusammensetzung aber behielt er zu Lebzeiten als Geheimnis.

Nur der Name verriet, was man ohnehin schmecken konnte, dass Muskat bei der Zubereitung ein Rolle spielte.

Die **Muskatzinen** fanden allgemeinen Zuspruch und Urban Degen wurde ein berühmter Mann. Die Geschichte berichtet, sogar Bayerns König habe eine besondere Vorliebe für das Gewürzgebäck gewonnen und dem Urheber das alleinige Herstellungsrecht zugesprochen. Er wollte indes sein Wissen nicht ins Grab mitnehmen, die **Dettelbacher Muskatzinen** sollten ihn selbst überleben.

Vor seinem Tode weihte er die ortsansässigen Berufskollegen in das Geheimnis seiner Rezeptur ein, nicht ohne vorher das Versprechen abzufordern, das Original unter den einheimischen Konditoren zu bewahren.

Seine Erben blieben diesem Gelöbnis treu und überlieferten das Vermächtnis jeweils nur an die direkten Nachfolger. So blieben die Muskatzinen eine Dettelbacher Spezialität.

## **Die Patent- Rechte liegen heute bei der Familie Dauenhauer vom Dettelbacher Café Kehl.**

Um die Entstehung der Muskatzinen ranken sich freilich auch mancherlei Legenden. So habe ein Ritter aus dem Morgenland die Erfahrung mitgebracht, dass Muskatgenuss die Nachwirkungen von reichlichem Weingenuss dämpfe. Diese probate Medizin sei einem Dettelbacher Konditor von einem Wallfahrer kundgeworden. Aus Versuchen in der Backstube wären schließlich die Muskatzinen hervorgegangen. Nach einer dichterischen Deutung wurde dem braven Meister Urban Degen die Erleuchtung im Traum direkt vom Himmel her eingegeben.

Etwas haben beide Versionen gemeinsam:

die Wallfahrt, der Wein und die Muskatzinen gehören zu Dettelbach wie das Amen zu diesem Bericht.

**Info und Bestellung Konditorei Café Kehl**

**Eichgasse 5, 97337 Dettelbach**

**Telefon: 09324/9730-0 Fax: 09324/9730-109**

**[www.Cafe-Kehl.de](http://www.Cafe-Kehl.de) - eMail: [info@Cafe-Kehl.de](mailto:info@Cafe-Kehl.de) - [www.facebook.com/cafe-kehl](http://www.facebook.com/cafe-kehl)**

**Besuchen Sie unseren Onlineshop <https://cafe-kehl.de/shop>**