



FOTOS: ERSTE SALZWEDELER BAUMKUCHENFABRIK (1)

**b** **BAUMKUCHEN ZU FERTIGEN IST** nicht irgendein Bäckerhandwerk. Es ist eine Kunst.“ Baumkuchenmeister Maik Suske wendet die zehnte Rolle Spießkuchen an diesem frostigen Frühwintertag. Die 65 Grad in der Backstube, erzählt der 1,90-m-Hüne, seien „geradezu erträglich“. Denn: „Was meinen Sie, wie wir hier im Hochsommer schwitzen?“ In der Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik werden bis zu 20 „Könige der Kuchen“ täglich gebacken, langsam, Schicht für Schicht – das ganze Jahr über! „Wir backen nach der Originalrezeptur des Baumkuchenpioniers Johann Schernikow von 1807“. Stolz erzählt Bettina Hennig, Chefin des Familienunternehmens,

1 **KNÜSPERFEE** Inhaberin Bettina Hennig in ihrem Laden  
 2+3 **ERBSTÜCKE** Heute wie vor 200 Jahren backen die Salzwedeler an den original Holzwalzen  
 4 **SÜSSE ROSE** Verziert wird nach Kundenwunsch  
 5 **SCHMECKT'S?** Seniorchef Oskar Hennig (l.) beim Verkosten  
 6 **MASSARBEIT** Mit einem Lachsmesser werden die Kuchenscheiben vorsichtig von der Walze gelöst. Das spiralartige Muster, das an die Jahresringe echter Bäume erinnert, entsteht durch schichtweises Auftragen des Teigs und das Drehen der Walzen



wie es dazu kam. Wie ihr Papa Oskar schon seit 1956 in der Firma an der St.-Georg-Straße 87 mitmischte und im Jahr 1984 das geheime „Conditorei-Buch“ erbt. Mit eben jenem Baumkuchenrezept des alten Schernikow persönlich – dem Schlüssel zum Erfolg! Denn 1990, nach dem Mauerfall, übernahm die Familie Hennig das zuvor in der DDR verstaatlichte Unternehmen. „Seitdem arbeiten wir Hand in Hand. Vater, Mutter, Tante, Tochter, Schwester, Neffe, Enkelin – bei uns ist alles vertreten“, sagt Altmeister Hennig senior. Seit er 2000 in den Ruhestand ging und an Tochter Bettina übergab, hält er ab und zu Vorträge über die Kunst des Baumkuchenbackens. Aber

was genau macht die Weihnachtsspezialität zu einem so einzigartigen Genuss? „Es sind die vielen Schichten Teig aus Butter, Eiern, Zucker, Vanille, Salz und Mehl. Und es ist das Drehen der Walze über offener Flamme. Beides gibt dem Kuchen diesen unverwechselbaren leichtlockeren Geschmack“, sagt Chefin Bettina. „Baumkuchen darf kein Backpulver oder Triebmittel beinhalten, das Geheimnis ist schneeweißer Eiweißschaum, der unter den Teig gehoben wird.“ Kaum auf die Walze aufgekellt, verströmt er seinen köstlich sähnig milden Duft. Bettina Hennig atmet ihn ein, lächelt versonnen, dann sagt sie: „So und nicht anders soll er sein.“

