



Die Rest von Gustaf Nagels Seetempel sind heute noch sichtbar und werden vom Heimatverein gepflegt.

Fortsetzung von Seite 15 / V für die ganze Familie wäre gut denkbar und beim Blick über den See kann man sich auch gut vorstellen irgendwo in Nordamerika oder Skandinavien zu sein. Wo ist also der Investor?

Arendsee ist ein guter Ausgangspunkt für Tagesausflüge in die Altmark, aber auch Richtung Norden, zum Beispiel nach Schwerin. Unser Hotelip: Die angenehme Gastlichkeit des Ambientehotels „Zur Wolfsschlucht“ im Ortsteil Kläden (www.hotel-wolfsschlucht.de) ist aus eigener Erfahrung empfehlenswert. Einen ausführlichen Bericht mit Angeboten finden Sie auf der Folgeseite.

Am Arendsee lebte wohl die schillernde Figur, die die Altmark im 20. Jahrhundert hervorgebracht hat: Gustaf Nagel. Er war Wanderprediger, Vegetarier, Barfußläufer, wurde entmündigt und lehnte sich dage-

gen erfolgreich auf, gründete eine Partei (Deutsche kristliche Folkspartei) und kandidierte 1924 für den Reichstag, setzte sich für die Natur ein, lief sein ganzes Leben wie Jesus herum und, und, und. 1910 kaufte Nagel ein Seegrundstück bei Arendsee. Dort richtete er in einer Holzbaracke ein Sonnen- und Brausebad ein, legte später einen Naturgarten an und erbaute sich unter anderem einen Seetempel. Der Sonderling wurde zu einer Kuriosität der Stadt, die viele Besucher anzog. Er entwickelte eine eigene Rechtschreibung und schrieb seinen Vornamen als „gustaf“. Kurz um, die Person Nagel ist so schrill, daß sie noch in Jahrhunderten für Geschichten gut sein dürfte. Sein Seegrundstück kann man heute noch besuchen und sich die Überreste von Nagels Bauten anschauen.

Werben, die kleine Stadt:

Gustaf Nagel, 1952 gestorben, wurde 1874 in Werben, nahe der Elbe, geboren. Ein Zwischenstopp in der kleinsten Stadt Sachsen-Anhalts lohnt sich. Direkt hinter dem Elbdeich gelegen, bietet Werben mit seinem guterhaltenen, mittelalterlichen Stadtbild zahlreiche Fotomotive, darunter

das Elbtor von 1460 und die St. Johanniskirche. Ein Spaziergang durch Werben ist wie ein Gang durch eine andere Zeit. Und wer in der Mittagszeit auf dem riesigen Marktplatz steht, kann dort schon mal ganz alleine stehen.

Salzwedel, Baumkuchenstadt:

Die Reste der Stadtmauer mit dem Neuperver Tor, der Burggarten, die Mönchskirche, die St. Marienkirche, das ehemalige Neustädter Rathaus und der Duftgarten sind nur einige der vielen Sehenswürdigkeiten der Kreis- und Hansestadt. Enge Gassen mit Geschäften und Lokalen laden zum Verweilen ein. Es gibt viel Geschichte zu entdecken, schließlich kreuzt sich in Salzwedel die Deutsche Fachwerkstraße mit der Straße der Romanik. Und wer durch die St.-Georg-Straße läuft, kann den „Exportschlager“ von Salzwedel erreichen; den Baumkuchen. Salzwedel ist Baumkuchenstadt! In der „Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ wird noch nach einem 200 Jahre alten Rezept gebacken. Gerne führt Oskar Hennig die Besucher durch die Backstube, wo die Baumkuchen an einem drehenden Spieß Lage für Lage entstehen. Natürlich kann der

Gast nach der Führung die Produkte des Hauses verkosten. Daß der Baumkuchen aus dem heimischen Supermarktregal nichts mit dem leckeren Original zu tun hat, wird schnell jedem Besucher klar. Unser kulinarischen Tip: Unter www.baumkuchen-salzwedel.de können Sie sich original Salzwedeler Baumkuchen auch nach Hause bestellen und ein Stück Altmark genießen.

Und letztlich noch eine Anmerkung des Redakteurs: Zwei Wochen vor meinem Altmarkbesuch wußte ich auch noch nicht, wo die Altmark liegt. Um so begeisterter kam ich von der Recherchereise zurück. Die Alt-



Gemütliche Gassen führen durch Salzwedel und laden zum Verweilen ein.

mark sieht mich wieder, denn es gibt dort noch viel zu entdecken. Weitere ausführliche Infos unter www.altmarktourismus.de. - Zu der Altmark ist auch ein etwa einstündiger Film entstanden, der voraussichtlich im Frühjahr in Rödelheim gezeigt wird. *UMK*

Das 200 Jahre alte Baumkuchenrezept bleibt im Tresor

...doch genießen darf man es in Form von Baumkuchen! - In der Konditorei der Familie Hennig wird Baumkuchen nach jener Rezeptur gebacken, wie sie Johann Christian D. Andreas Schernikow (1784-1852) begründete. Vor genau 200 Jahren eröffnete er seine „Conditorei und Baumkuchen-Fabrikation“. In einem Conditoreibuch hatte er erstmals aufgeschrieben, was echten Baumkuchen auszeichnet. Hennigs behütete das vergilbte Rezept wie einen Schatz im Tresor.

Die Inhaberin des Handwerksbetriebes, Bettina Hennig, verrät nur soviel: Ein Teil von Mehl, Eiern, Butter und Zucker wird schichtweise auf eine ro-

tierende Buchenholzwalze aufgetragen. Über offener Flamme und in Handarbeit entsteht jenes Gebäck, das an einen Baumstamm mit Jahresringen erinnert. Nur die Familienmitglieder kennen das Rezept. Die besondere Gewürzmischung wird in Tütchen zusammengestellt und den Mitarbeitern übergeben.



Nicht so geheimnisvoll ist die Backstube, die jeweils montags bis freitags von 9 bis 13 Uhr besichtigt werden kann. Die amüsanten Führungen mit Oskar Hennig sind berühmt, weil der „Grand Senior“ Geschichten und Anekdoten um das Tradi-

tionsgebäck erzählt. Und keine Frage bleibt unbeantwortet, außer die nach dem Rezept: Familiengeheimnis!

Für Hennig sind es zweifelsohne das unverwechselbare Aroma und die Leichtigkeit, die dem Gebäck zum Siegeszug verhelfen. „Schon Preußenkönige lobten unseren Baumkuchen in überschwänglichen Dankesbriefen“, berichtet er. Aber auch heutige gekrönte Häupter ließen sich Hennigs Baumkuchen schon auf der Zunge zergehen, so die schwedische Königin Silvia zu ihrem 50. Geburtstag.

Wer in Salzwedel die Baumkuchenfabrik besucht, kann im

kleinen Laden gleich unter den vielfältigen Baumkuchen-Variationen wählen und kaufen, so nach dem Motto: „Hab' geschaut wie er gemacht, und hab' Dir einen mitgebracht“. Und wer nicht vor Ort sein kann, der kann diesen „königlichen“ Genuß direkt bestellen, vielleicht zu Weihnachten? *esb/re.de*

Unser Service:

Naschen darf jeder

- Wir backen für Sie ganzjährig
- Bestellen Sie Baumkuchen einfach per Tel. 03901-32306, per Fax 03901-25462 oder über www.baumkuchen-salzwedel.de
- Schaubacken am offenen Feuer mit Führung und Verkostung (ca. 1 Stunde) kostenfrei!
- Besichtigung unserer Backstube für jedermann Mo. bis Fr. von 9-13 Uhr. Gruppen bis 50 Pers. bitte anmelden!

Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik

Inh. Bettina Hennig
St. Georg-Str. 87
29410 Salzwedel
Tel. 03901-32306
info@baumkuchen-salzwedel.de
www.baumbuchen-salzwedel.de

