

„Wie ein Braten am Spieß“

Vom Baumkuchen und seiner langen Tradition

Kaum einer, der nicht jetzt mit Weihnachtsvorbereitungen beschäftigt ist. Doch während die einen sich noch etwas zurückhalten, stecken andere schon geraume Zeit voll im „Weihnachtsstres“; in Salzwedel zum Beispiel, dem Sitz der „Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“. Dort herrscht Hochbetrieb: Das kulinarische Wahrzeichen der altmärkischen Hansestadt, der Baumkuchen eben, ist gerade in der Advents-

zeit gefragt. Bestellungen aus aller Welt müssen rechtzeitig vor dem Weihnachtsfest ausgeliefert werden.

Den wie einen knorrigen, wildgewachsenen Stamm aussehenden Baumkuchen gibt es seit fast zweihundert Jahren. Berühmt wurde er dann 1841. Madame Louise Lenz wollte und konnte dem anreisenden und in ihrem Hotel „Schwarzer Adler“ residierenden König Friedrich Wilhelm IV. etwas Besonderes bieten.

Im Nachlaß ihres Großvaters entdeckte sie ein Kuchenrezept. Die Idee dazu kam dem alten Herrn beim Besuch der ungarischen Pußta. Und nach diesem überlieferten Rezept wird der Baumkuchen heute noch gebacken: „Wie ein Braten am Spieß und am offenen Feuer. Außerdem 15 lockere Teigringe übereinander.“

Bäckermeister Oskar Hennig, gebürtiger Wörlitzer und Chef der „Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“, weiß, wovon er spricht. Er hat noch bei Fritz Kruse das Handwerk gelernt. Dieser setzte 1920 die Tradition der Baumkuchenproduktion fort, kurbelte das nach dem Ersten Weltkrieg zusammengebrochene Geschäft wieder an.

Der Zweite Weltkrieg stoppte die Erfolgsgeschichte des Baumkuchenbäckers Kruse. Die Umsätze gingen stark zurück. Davon sollte sich der Betrieb nicht mehr erholen. 1958 folgte der zweite Schlag: Die Machthaber in der damaligen DDR enteigneten Kruse unrechtmäßig. Die Handelsorganisation und der Konsum produzierten in den Betriebsstätten; allerdings nicht nach dem Originalrezept. Das vererbte die letzte Kruse-Angehörige, Tochter Gertrud, dem früheren Lehrling Oskar Hennig. Bis heute ist diese Rezeptur das bestgehütete Geheimnis der Familie. Nur soviel verrät Hennig: „Auf drei Teile Ei kommen je ein Teil Butter, Mehl und Zucker; das Ganze stets frisch verarbeitet.“ Und der besondere Geschmack? „Den macht die Gewürzmischung“, gibt Hennig preis. Zum Glasieren nimmt der Konditor wahlweise belgische Schokolade oder Zuckerguß, den Fondant. So bleibt der Kuchen mindestens zwei bis drei Wochen frisch. Baumkuchen zerschneidet man übrigens nicht. „Traditionell wird er im ganzen Stück serviert. Erst am Tisch trägt man ihn in dünnen Scheibchen, die etwa einen viertel Ring ausmachen, ab“, rät Hennig. Gegessen wird er meist pur, aber man kann ihn auch mit etwas Sahne oder Cognac verfeinern.

Salzwedeler Baumkuchen-Fabrik

EMIL SCHERNIKOW

Salzwedel



Hoflieferant
Sr. Majestät des Kaisers
und Königs.



W.P. HANSEN & CO. KÖLN

Baumkuchen gibt es seit fast zweihundert Jahren.