Rechts: Das „Conditorei-Buch" aus dem Jahre 1807 von Johann Christian Schernikow birgt das Rezeptgeheimnis. Das alte Foto zeigt Fritz Kruse, Lehrherr Oskar Hennigs

Links: Der gemauerte Baumkuchenherd ist noch ein Original von Fritz Kruse. Am offenen Feuer, wie ein Braten am Spieß, werden mindestens 15 lockere Teigschichten übereinander gebacken

Unten: Die Holzwalzen, um die herum der Baumkuchen gebacken wird

Es ist nicht leicht, unter Bismarck Kaiser zu sein", stöhnte Seine Majestät Wilhelm I. vor 120 Jahren. Doch beim Genuß einer besonderen Art von Gebäck, das ihm von Konditor Fritz Schernikow aus Salzwedel stets backfrisch geliefert wurde, so sagt man, vergaß er vorübergehend seine hoheitlichen Sorgen . . .

In der Sachsen-Anhaltiner Region Altmark liegt das 800 Jahre alte Städtchen Salzwedel (zirka 50 km nördlich von Wolfsburg), in der vor knapp 200 Jahren die Geburtsstunde des Kuchens schlug, der wegen seines Aussehens bald den Namen Baumkuchen bekam und kaiserliche Hoheiten begeisterte. Eine Köchin des heute noch bestehenden Hotels „Schwarzer Adler" soll es gewesen sein, die als erste auf die Idee kam, Kuchen nicht wie üblich im Backofen und in der Form, sondern gewissermaßen um die Form herum und am offenen Feuer zu backen. Schon des Kaisers älterer Bruder, König Friedrich Wilhelm IV., der auf einer Reise im „Schwarzen Adler" genächtigt hatte, war von dem Baumkuchen so entzückt, daß er der Gastwirtsfamilie Lenz spontan ein Kaffeeservice aus der Königlichen Porzellanmanufaktur schenkte. Johann Christian Schernikow, zur gleichen Zeit weit über die Stadtgrenzen von Salzwedel hinaus berühmter Bäcker und Konditor, hielt die von ihm noch verfeinerte Rezeptur 1807 in seinem „Conditorei-Buch" fest und reichte es als Vermächtnis an seinen Sohn Fritz weiter.

„Kaiserlich-Königlicher Hofkonditor"

Ob Wilhelm I. die Vorliebe für dieses Backwerk, das wie ein mit Schokolade überzogener knorriger Baumstamm aussieht, mit der Regentschaft von seinem Bruder übernommen hat? Denn fortan durfte sich Fritz Schernikow „Kaiserlich-Königlicher Hofkonditor" nennen. Das war 1842.

Heute wachen Hanni und Oskar Hennig mit ihren beiden Töchtern und den

→

Hanni Hennig (3. v. l.) und ihre Mitarbeiter präsentieren Spezialitäten aus ihrer Baumkuchenbäckerei in Salzwedel

Fortsetzung von Seite 67

Schwiegersöhnen über die legendäre Qualität feinster Baumkuchen und Baumkuchenspitzen aus der „Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik". Die ererbte Original-Rezeptur ist nach wie vor ein streng gehütetes Geheimnis. Lachend gibt Oskar Hennig jedoch so viel preis: „Der Teig ist biskuitähnlich, und auf drei Teile Ei kommen je ein Teil Butter, Mehl und Zucker.

Das Original-Rezept ist ein Geheimnis

Dazu die überlieferte Gewürzmischung. Ganz wichtig jedoch sind absolut frische Zutaten, um dem Teig die richtige Konsistenz zu verschaffen!" Wie ein Braten am Spieß wird in althergebrachter Weise der Kuchen am offenen Feuer gebacken. Schicht um Schicht. Damit ein Baumkuchen entsteht, müssen nacheinander mindestens 15 lockere Teigringe übereinandergebacken werden. Hennigs freuen sich, daß sie mit der Wende als rechtmäßige Eigentümer der „Kaiserlich-Königlichen Hofkonditorei" F. Schernikow anerkannt wurden. Denn Oskar Hennig ist direkter Nachfolger von Fritz Schernikow, der seine berühmte Bäckerei mangels eigener Nachkommen an seinen Neffen Fritz Gerecke vererbte. Und nach dessen Tod kaufte ein tüchtiger Geselle namens Fritz Kruse die Firma seines Brotherrn – Oskar Hennigs Lehrmeister. Von der Pike auf lernte Hennig in den fünfziger Jahren die Herstellung des „Echten Salzwedeler Baumkuchens" nach dem Originalrezept und fand bei den Kruses, zusammen mit seiner jungen Frau, Familienanschluß. Ihre Baumkuchen wurden immer beliebter und, luftdicht verpackt, in seefesten Holzkisten sogar bis nach Nordamerika versandt.

26 Jahre nach der sozialistischen Enteignung vererbte 1984 die letzte Vertreterin der Familie Kruse dem ehemaligen Lehrling Oskar Hennig das wenige, was es noch zu vererben gab – vor allem aber das Original-Rezept! Aus Dankbarkeit wird er jetzt das „Café Baumkuchen" seines Lehrherrn in der Holzmarktstraße 4-6 nach dem Umbau „Café Kruse" nennen. Eröffnung ist im Mai 1993. Familie Hennig freut sich schon jetzt: „Das Café wird für den Besucher ein Erlebnis sein. Wir bauen nämlich direkt in den Gastraum einen Baumkuchenherd. Die Besucher können dann gemütlich bei einer Tasse Kaffee die Entstehung unseres echten Salzwedeler Baumkuchens, nach traditioneller Art am offenen Feuer gebacken, mitverfolgen." Dort erfährt man auch, daß Kenner und Gourmets den berühmten Baumkuchen am liebsten dann genießen, wenn er, ähnlich wie Lachs oder Parmaschinken, hauchdünn aufgeschnitten serviert wird.

Feinste Glasuren: Kuvertüre in Zartbitter oder Vollmilch, weiße Schokolade oder Zuckerguß. Baumkuchen für eine Familienfeier? Wie in der guten alten Zeit werden wieder Baumkuchen und

Baumkuchenspitzen (unten) in traditioneller Verpackung versandt (Tel. 0 39 01/2 54 62). Baumkuchen einfrieren? „Absolut kein Probelm!" so Oskar Hennig