strom der Zeit
MAGAZIN ZUM WOCHENENDE

Er mundete schon den Preußenkönigen, schmeckt zu Kaffee oder Tee und wird heute genauso hergestellt wie vor 200 Jahren: Baumkuchen aus Salzwedel war und ist eine besondere Köstlichkeit, die von Konditoren in Handarbeit geschaffen wird und gerade in der Weihnachtszeit viele Abnehmer findet.

Süße Vielfalt – Baumkuchen gibt es mit unterschiedlichen Glasuren.

Doch der „König der Kuchen" hat das ganze Jahr über Saison. Mehrere Manufakturen in der Altmarkstadt und ihrer Umgebung pflegen die süße Tradition und sind damit erfolgreich.

Oskar Hennig ist einer der Konditorenmeister, in deren Hallen sich Baumkuchenspieße drehen, offene Feuer lodern und ein angenehmer, süßlicher Geruch in der Luft liegt. Nach der Wende gründete er 1990 die „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik", die eigentlich eher eine kleine Backstube ist. „200 bis 300 Kilo Gebäck stellen wir täglich her", sagt der 67-Jährige. „Vor Weihnachten ist es etwas mehr als sonst."

Hamburg, Eisenach, Goslar, Köln steht auf den fertigen Versandpaketen im Lagerraum. Selbst in Australien, den USA, Kanada, Südafrika oder England hat Hennig Abnehmer.

Der Seniorchef – heute leitet seine Tochter die Geschäfte – ist auf besondere Weise mit der Baumkuchen-Tradition in Salzwedel verwoben. Er besitzt das legendäre Rezeptbuch, in das Johann C.D.A. Schernikow 1807 die Zutaten für den ersten in Salzwedel gefertigten Baumkuchen schrieb. „Ich habe mir das Rezept patentieren lassen, noch heute wenden wir es an", sagt Hennig über seinen „Echten Salzwedeler Baumkuchen".

Doch was ist das Geheimnis des Baumkuchens? „Er enthält keine künstlichen Zusätze und entsteht am offenen Feuer", sagt Rosemarie Lehmann von der Salzwedeler Baumkuchen GmbH, die in Konkurrenz zu Hennig pro Tag rund 80 Kilo „Original Salzwedeler Baumkuchen" backt und zum Beispiel im Berliner KadeWe verkauft. Die Grundmasse sei bis auf Nuancen bei allen Herstellern in der Region gleich.

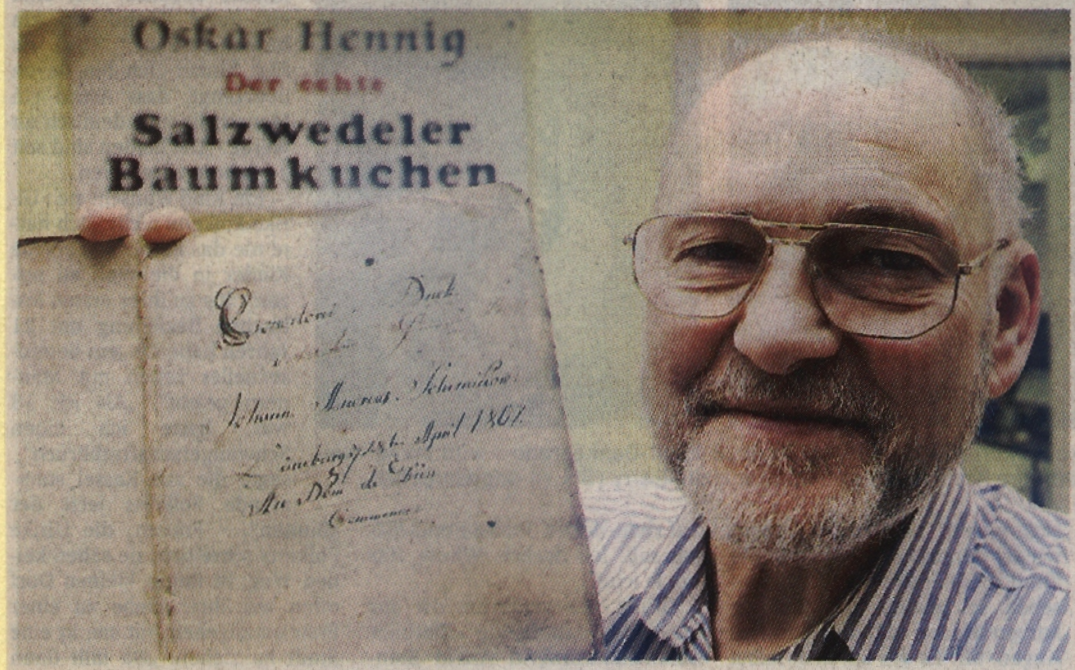
Fett, Eiweiß, Mehl und Weizenpuder werden verrührt, Eiweiß, Zucker und diverse Gewürze kommen dazu – so oder so ähnlich sieht die Zutatenliste aus. Die im erwärmten Zustand zähflüssige Masse wird dann von erfahrenen Konditoren mit einer Kelle Schicht für Schicht auf eine Holzstange aufgebracht, die sich an einem Spieß am Feuer dreht. 350 Grad sorgen dafür, das jede Schicht rasch fest wird, wodurch der charakteristische, an die Jahresringe eines Baumes erinnernde Querschnitt des Kuchens entsteht. Nach eintägiger Abkühlung wird der bis zu 80 oder 90 Zentimeter lange Kuchen mit einer Glasur veredelt. „Derzeit ist die Zuckerglasur sehr beliebt", berichtet Rosemarie Lehmann.

Seinen Bekanntheitsgrad verdankt der Baumkuchen unter anderem Preußenkönig Friedrich Wilhelm IV., der nach der Überlieferung 1841 in der Altmark erstmals das Gebäck serviert bekam. Fortan ließ er sich den Kuchen regelmäßig liefern, der bei Hofe auch gekrönten Häuptern aus anderen Ländern mundete.

Nachkommen des „Baumkuchenvaters" Schernikow teilten 1875 das Erbe, worauf es zwei Manufakturen gab, die in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts von vereint wurden. 1958 enteigneten die DDR-Behörden seine Firma. Zu DDR-Zeiten wurde dennoch weiter Baumkuchen in Salzwedel hergestellt. Das Gebäck galt jedoch als „Bückware" und verkaufte sich vor allem in den Intershops entlang der Transitstrecken gut.

Ein Massenprodukt ist die süße, im Vergleich zu anderem Kuchen teurere Köstlichkeit aus der Altmark auch heute nicht. „Baumkuchen ist ein hochwertiges Nischenprodukt", sagt Lehmann.

Stefan Kruse



Patent auf die Tradition: Oskar Hennig (67) mit dem alten Rezeptbuch von 1808.