# Baumkuchen: Oskar Hennig bekam fünfte Goldmedaille

## Salzwedeler Edelgebäck seit Jahren in gleichbleibend bester Qualität

**Salzwedel** (hof). Um eine goldene Medaille reicher ist die „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik", Inhaber Oskar Hennig. Die Centrale Marketing-Gesellschaft ehrte das historische Unternehmen an der St.-Georg-Straße bereits zum fünften Mal in Folge mit dem CMA-Gütezeichen. Obwohl die Baumkuchenbäckerei Hennig schon seit 1993 die Auszeichnung bekommt – die Freude ist in jedem Jahr groß. Immerhin erhält das Backteam von Oskar Hennig in jedem Jahr die Bestätigung, daß seit Jahren der Salzwedeler Baumkuchen in Hennigs Backstube in einer gleichbleibend hervorragenden Qualität hergestellt wird.

Ob zarter Teig in Vollmilch-, weißer Schokolade oder in Zartbitter – die CMA bescheinigt der Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik in diesem Jahr nicht nur besten Geschmack der Produkte, sondern auch Sauberkeit und Frische.

Die Verbraucher sind zunehmend kritischer. Immer stärker werden die Lebensmittel deshalb auch auf Schadstoffbelastung, Hygiene und innere Qualität geprüft. Und auch da halten die Baumkuchenerzeugnisse von Oskar Hennig den strengen Auflagen der neutralen Prüfkommission stand. 1994 erhielt das Unternehmen an der St.-Georg-Straße sogar den Spezialitätenpreis, der nur einmal vergeben wird.

**Goldmedaille für den Baumkuchen von Oskar Hennig: Das Edelgebäck hat beste Qualität, bescheinigt das Gütesiegel, das Tochter Bettina Eckmann präsentiert. Foto: Hoffmann**

**Baumkuchen** aus Salzwedel backt Bäcker Achim Lehnig in der Baumkuchenbäckerei Hennig über offener Flamme. Mehr als acht Tonnen der süßen Spezialität verlassen im Durchschnitt pro Monat die Backstube. Der Genießer schätzt Baumkuchen mit Fondant. Der Zuckerguß ist der traditionelle Überzug des Baumkuchens, denn von Schokolade hatten die Menschen in Europa im beginnenden 19. Jahrhundert nichts gewußt. Und aus dieser Zeit kommt das „Urrezept" des Baumkuchens. Foto: dpa

# Baumkuchen aus Salzwedel schmeckt auch Hollywood

Von C. JACOB-RÜDIGER

**Alt, berühmt & sooo lecker: Baumkuchen aus Salzwedel. Selbst Hollywood-Stars können da nicht widerstehen...**

Vorweihnachtszeit, 20 Bäcker im Dauerstreß. In der „Ersten Salzwedeler Baumkuchen-Fabrik" (gegr. 1842). 12 bis 16 Stunden Arbeit am Tag.

**Produktions-Chef Frank Eckmann zeigt den (noch nicht fertigen) Baumkuchen.** Foto: Heiland

**Das Rezept?** Top secret! Chef Oskar **Hennig (60)** hält es in einem **Panzerschrank** unter Verschluß. **Der Konkurrenz wegen...** Das Originalrezept wurde in den letzten 150 Jahren nur durch Erbschaft weitergegeben. Jeden Morgen bringt ein Familienmitglied Beutel mit den fertigen Würzmischungen in die Backstube.

**Bäcker Hans-Joachim Mannhardt (56):** „Der Teig wird mit einer Schöpfkelle über eine rotierende Walze gegossen. Ist die erste Schicht gebacken, wird wieder Teig aufgetragen. So entstehen die Ringe."

**Der Baumkuchen wird selbst nach Paris, Hollywood, Kapstadt und London verschickt. Für 38,10 Mark pro Kilo.**