

Baumkuchen brachte WM-Titel

Profiboxer Sven Ottke stärkte sich vor dem letzten Profikampf mit dem Salzwedeler Edelgebäck

Ein Stück Salzwedel war bei der Abschiedsvorstellung von Box-Supermittelgewichtsweltmeister Sven Ottke mit dabei. Vor der erfolgreichen Titelverteidigung in der Magdeburger Bördehallen stärkte sich Ottke mit echtem Salzwedeler Baumkuchen.

Von Henning Lehmann

SALZWEDEL. Profiboxer Sven Ottke liebt Salzwedeler Baumkuchen über alles. „Ein ganz leckeres Gebäck“, äußerte sich der Profiboxer gegenüber Anke Reitig vom Maritim-Hotel Magdeburg. Das Hotel überreicht dem Profiboxer vor jedem Kampf einen echten Salzwedeler Baumkuchen.

Mit dem Edelgebäck im Magen bestritt der 36-Jährige seine acht erfolgreichen Weltmeisterschaftskämpfe in der Magdeburger Bördehallen. Allerdings: Es muss der glasierte Baumkuchen mit der Zuckeralasur sein. Der Baumkuchen zum letzten Profikampf am Sonnabend war ein ganz besonderer. Jutta Stockfisch und Bäckermeister Frank Eckmann von der Baumkuchenbäckerei Oskar Hennig hatten auf dem 34 Zentimeter großen und

schweren Baumkuchen eine persönliche Widmung in Marzipan geschrieben. „Willkommen im Wohnzimmer“. Zudem zierten mehrere rote Marzipan-Boxhandschuhe den Kuchen. Zum Hintergrund: Ottke hat die Magdeburger Bördehalle immer als sein Wohnzimmer bezeichnet. Die Marzipanverzierungen allerdings ließ sich Ottkes Schwiegervater schmecken.

Auch wenn der Profiboxer am Sonnabend seine Karriere beendete, Auf das Salzwedeler Edelgebäck muss der Karlsruher nicht verzichten. Den nächsten Baumkuchen kann er zu seinem 37. Geburtstag am 3. Juni erwarten. Sven Ottke will sich aber auch in Salzwedel die Herstellung des Baumkuchens selbst einmal anschauen.



Freitag, 2. April 2004

Bäckermeister Frank Eckmann (v.l.) hat den Baumkuchen für Sven Ottke angefertigt. Edda Stütz verpackte und versickte ihn mit Marzipan. Foto: Lehmann