Weihnachten in der City

Donnerstag, 30. November 2000

Hamburger Abendblatt 7

Gewürze bestimmen den Geschmack

Von STEFANIE BACHMANN

„Rezepturen und Aussehen der Baumkuchen sind von Hersteller zu Hersteller sehr unterschiedlich", sagt Brunhild Bruns, Inhaberin der Hamburger Konditorei Lindtner in Eppendorf. Hier ebenso wie in den Bäckereien der traditionellen Heimat des Baumkuchens, in Salzwedel, läuft die Festtagsproduktion für die Spezialität auf vollen Touren.

Baumkuchen gilt als etwas Besonderes. „Nur gezackter, wild gewachsener Baumkuchen darf das Warenzeichen Original Salzwedeler tragen", sagt Edda Stütz von der Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik von Oskar Hennig. Hier wird nach einem 200 Jahre alten Traditionsrezept gebacken.

Noch immer wird der so genannte Prügelkuchen in der Salzwedeler Backstube über offenem Feuer auf einer Holzwalze gefertigt. Zehn bis zwölf Schichten Teig werden mit einer Kupferkelle aufgeschichtet. Nach 25 Minuten hat der Kuchen im Querschnitt die typischen Jahresringe – wie ein richtiger Baum", sagt Edda Stütz. Und hat kein harmonisch rundes, sondern eher ein bizarr wirkendes Profil: Die Fliehkraft lässt den erstarrten Teig wie kleine Zacken von der rotierenden Walze abstehen.

„Unser Baumkuchen ist nicht gezackt, sondern rund, die Ringe werden mit einem Kamm aus Eisen hineingebürstet", erklärt Carolin Fütterer (32), Konditormeisterin in der Konditorei Lindtner. Besucher des Weihnachtsmarktes am Rathaus können am Stand der Konditorei beobachten, wie an einer Walze Baumkuchen über einem Gasfeuer gebacken wird. Praktische Gründe seien es gewesen, die zu der eher untypischen Form führten; der Kuchen lasse sich mit abgerundeten Ringen besser verpacken und verschicken. Und verschickt wird das einzigartige Gebäck in die ganze Welt, bis nach Südafrika und Australien.

Nicht nur die Form, auch die Rezeptur der edlen Kuchen unterscheidet sich von Hersteller zu Hersteller. Sie ist ein sorgfältig gehütetes Geheimnis. „Probieren Sie einfach einen Löffel rohen Teig, und sagen Sie mir, was im Kuchen steckt", sagt Carolin Fütterer und schaut erwartungsvoll. Mehl, Butter, Eier, Salz, Zucker und echte Vanille – so viel ist zu schmecken. Auf die Zusammensetzung und auf die Gewürzmischung, die dem Teig erst kurz vor dem Backen hinzugefügt wird, kommt es an.

Von dieser Rezeptur verrät Konditormeister Oskar Hennig auch seinen Bäckern kein Wort. Das alte, vergilbte Rezeptbuch mit den handschriftlichen Eintragungen bewahrt er in einer sorgfältig gehüteten Schatulle. Das ist sein Kapital, mit dem er nach der Wende die Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik wieder eröffnete.

Original Salzwedeler Baumkuchen mit gezacktem Profil wird in der Bleichenhof-Passage angeboten. Foto: STEPHAN WALLOCHA

Jeder seiner fünf Bäcker erhält vor Schichtbeginn 20 Tütchen, in denen Hennig die Gewürzmischungen für eine der 20 Walzen à fünf Kilogramm Baumkuchen zusammengestellt hat.

Traditionell werden Baumkuchen ohne Backtreibmittel und Konservierungsstoffe gebacken und schmecken frisch am besten. Besonders saftig sei ihr Baumkuchen, weil die Eier im Ganzen in den Teig kämen, während in der Regel das Eiweiß geschlagen würde, ist Brunhild Bruns überzeugt. Auch dass sich die sechs Walzen vor einem elektrischen Ofen statt vor offenem Feuer drehen, verleihe dem Kuchen mehr Saftigkeit.

Beim Kuchenkleid sind sich die Hersteller dann wieder einig: Überzogen mit weißer-, Vollmilch- oder Bitterschokolade wird das Gebäck angeboten.

Wie schmeckt Baumkuchen denn nun am besten? „Einfach", sagt Brunhild Bruns, „nur mit Fondant überzogen und mit einer guten Tasse Kaffee."