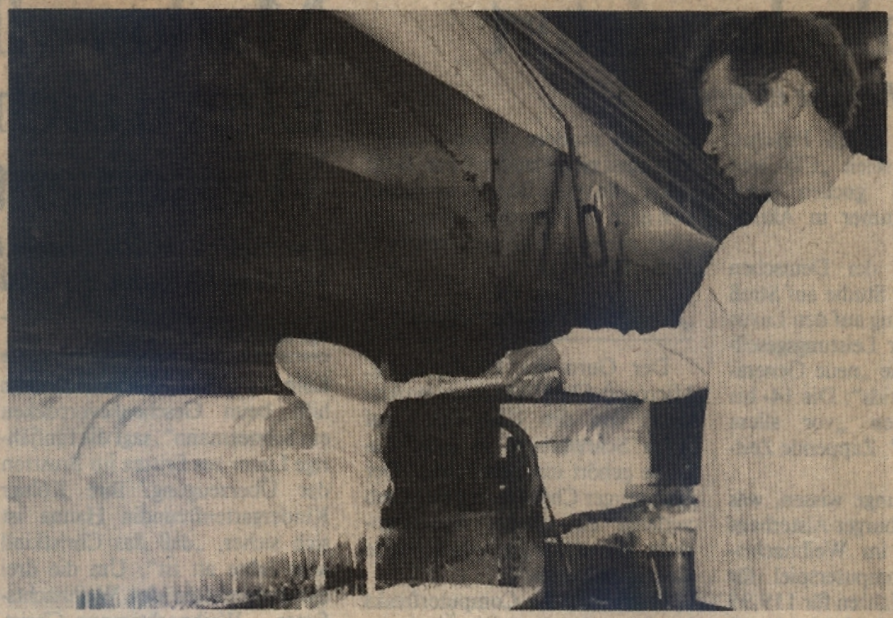
Kölner Stadt-Anzeiger — Nr. 292 — Samstag/Sonntag, 16./17. Dezember 1995 — I/1 ****

Besucher drängeln zu den Backöfen

Meister Henning schwört bei seinem Baumkuchen auf das Originalrezept aus dem Jahre 1808

Von Birgitt Pötzsch



Bäcker Frank Eckmann übergießt in Salzwedel einen Baumkuchen mit einer weiteren Teigschicht. Die Bäckerei Henning produziert dort ihre Kuchen streng nach dem ältesten Rezept aus dem Jahr 1808. Rund 20 000 Zuschauer drängeln sich alljährlich um die Backöfen, um beim Entstehen des mehrschichtigen Kuchens zuzusehen. (Bild: ap)

Salzwedel — In der Salzwedeler Backstube von Oskar Henning herrscht in diesen Vorweihnachtstagen Hochbetrieb: Hier entsteht der für die Altmark typische köstliche Baumkuchen. Seinen Namen erhielt das leckere Gebäck, weil der Teig Schicht für Schicht während des Backens auf eine Holzwalze aufgetragen wird, die im offenen gemauerten Steinofen über lodernden Gasflammen rotiert. Die Masse kann nicht abtropfen, weil sie durch die Drehung immer wieder aufgefangen wird. Und ist eine Schicht braungebrannt, wird die nächste aufgebracht. Die Lagen schließlich ähneln den Jahresringen von Bäumen.

Bis zu 20 000 Besucher drängeln sich jährlich um die Backöfen von Meister Henning. Mit Bussen kommen sie aus allen Teilen der Bundesrepublik in das sachsen-anhaltinische Salzwedel und bewundern die Fertigkeiten der 17 Angestellten des Konditors.

Für nur einen Kuchen werden fünf Kilogramm Hartweizenmehl, 50 Eier, Zucker und Gewürze verrührt. In Windeseile muß der Teig verarbeitet werden. „Denn Gärmittel wie Hefe oder Backpulver gibt es bei uns nicht. Der Kuchen wird so locker, weil wir das Eiweiß zu festem Schaum verrührt in den Teig geben", erläutert Henning. Nach rund 20 Minuten sind elf Schichten rund um die Holzwalze aufgetragen. „Der Baumkuchen ist gewachsen, heißt es in der Fachsprache", erklärt Bäckersfrau Hanni.

Geheim gehalten

Mehr allerdings wird nicht verraten. Denn die Hennings backen nach dem patentierten und streng geheim gehaltenen Originalrezept von 1808 und können sich damit auch zur Abgrenzung von der Konkurrenz „Erste Salzwedler Baumkuchenfabrik" nennen.

Luise Lentz, Enkeltochter eines ehemaligen Küchenmeisters von König Friedrich II., soll den Überlieferungen nach den Baumkuchen kreiert und schließlich sogar hoffähig gemacht haben. Friedrich Wilhelm IV. kehrte 1841 bei Luise Lentz ein und soll so begeistert gewesen sein, daß er ein Stück Kuchen für seine Gemahlin mitnahm.

Bald trafen in Salzwedel Bestellungen aus den Königshäusern von Berlin, Wien und Petersburg ein, wie Henning nicht ohne Stolz berichtet. Im November 1842 schließlich kam König Wilhelm I. in das Städtchen Salzwedel. Inzwischen war ein gewisser Andreas Fritz Schernikow Besitzer des begehrten Rezeptes und eines Konditoreigeschäftes in dem Altmarkstädtchen. Nachdem seine Hoheit vom Baumkuchen gekostet hatte, ernannte er Schernikow zum Königlichen Hoflieferanten.

„Damals hat die Jahresproduktion ganze 80 Stück Baumkuchen betragen", sagt Henning. In seiner Backstube werden heute in jedem Monat 4000 Kilogramm Baumkuchen gebacken.

Eines allerdings hat sich seit damals nicht geändert: Jeder Arbeitsschritt wird in mühevoller Handarbeit ausgeführt. „Auch das macht das Besondere an unserer Ware", meint der Meister stolz. Henning kennt die Geschichte seines Kuchens genau. Das Rezept sei von Generation zu Generation vererbt worden. Hochzeit sei das Jahr 1939 gewesen, als Fritz Kruse, der damalige Baumkuchen-Bäcker, monatlich zwei bis drei Tonnen des Gebäcks produzierte.

Nach Kriegsausbruch sei der Umsatz rapide zurückgegangen. Und 1958 schließlich kam gar das vorläufige Aus. Kruse wurde von den DDR-Behörden enteignet. Ein VEB-Nahrungsmittel und der Konsum stellten von da an Salzwedler Baumkuchen her, allerdings nicht nach der Originalrezeptur. Die behielt die letzte Erbin, Gertrud Kruse, bei sich und geheim.

Erst nach der Wende übergab sie die Dokumente einschließlich der Schutzmarke an Bäckermeister Henning und seine Frau Hanni. Beide führen nun die Geschäfte im Sinne ihrer Vorgänger weiter.

Und daß sich der Einsatz lohnt, beweisen die vielen begeisterten Kunden. Immerhin geht der Baumkuchen aus Salzwedel unter anderem nach Australien, Kanada, Spanien, Italien und nach Japan. Insgesamt hat Henning nach eigenen Angaben etwa 10 000 Kunden. (ap)