

Kuchen Schicht um Schicht

Saison in Salzwedeler Backwarenbetrieb - Saisonkräfte helfen - Geheime Rezeptur

2005

Der „Echte Salzwedeler Baumkuchen“ gehört zu den Spezialitäten, die Sachsen-Anhalt bis weit über die Landesgrenze hinaus bekannt machen.

Von SABINE HEIMGÄRTNER

Salzwedel/dpa. In der „Echten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ bei Familie Hennig im altmärkischen Salzwedel geht es ab Anfang November richtig zur Sache. „Vor den Adventswochenenden stellen wir fast die doppelte Menge Baumkuchen her“, berichtet Chefin Bettina Hennig.

Rund 400 Kuchen verlassen den Betrieb am Tag, über 22 Tonnen im Jahr. Weil sie höchstens zehn Tage liegen sollen, werden die Kuchen ständig frisch produziert. Per Post in alle Himmelsrichtungen der Welt verlassen die süßen Kunstwerke die Baumkuchenfabrik, wenn sie nicht gleich in den Einkaufskörben Einheimischer und von Touristen verschwinden.

„Besonders in der Vorweihnachtszeit empfehle ich unser Gebäck.“

BETTINA HENNIG
FABRIK-CHEFIN

Frau Hennig hat den Familienbetrieb vor fünf Jahren von ihrem Vater Oskar Hennig übernommen. „Besonders in der Vorweihnachtszeit empfehle ich unser Gebäck, weil die Geschmacksnerven dann noch sensibel sind - vor dem Ansturm von Stollen und Weihnachtskekse“, sagt sie. Im Verkaufssturm von Stollen und Weihnachtskekse“, sagt sie. Im Verkaufssturm



Blick in die Backstube der „Echten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ von Familie Hennig. Der Rohling wird auf einer drehenden Holzwalze nach einer fast 200 Jahre alten Rezeptur gebacken.

Foto: ZB
Die Ringe beweisen, dass der Hennigsche Baumkuchen in Handarbeit gefertigt wird. „Am offenen Feuer aufgekell“ - so nennt der Fachmann die schichtweise Auftranchung der gell-schaumigen Teigmasse auf einer rotierenden Buchenholzwalze. Jetzt, zur Hochsaison, arbeiten an dem bis zu 350 Grad heißen Ofen zusätzlich zu den acht Angestellten noch einige Saalsonkräfte im Schichtbetrieb.

Der „Echte“ unterscheidet sich auch in der Form. Unregelmäßig di-

Im Netz: www.baumkuchen-salzwedel.de