

Gewürzmischung bleibt ein Geheimnis

Von Eberhard Löblich

Jetzt, in der Adventszeit, hat er wieder Hochkonjunktur, der Salzwedeler Baumkuchen. Seit 1808 wird er gebakken, und zwar noch heute in der Art und Weise und nach dem Rezept, das der Konditormeister Johann Christian Schernikow damals in das Rezeptbuch schrieb, das er mit seinem Meisterbrief überreicht bekam. Oder besser: Er wird wieder so gebacken. Denn was die SED-Machthaber Jahrzehntelang als echten Salzwedeler Baumkuchen auch in den Westen exportierten, war nach Ansicht von Oskar Henning bloß ein müder Abklatsch vom Original.

Denn dem sozialistischen Baumkuchen fehlte nach der Enteignung des Familienbetriebes im Jahre 1958 jene wesentliche Kleinigkeit, die aus einem gewöhnlichen Sandteig erst den Ori-

nal Salzwedeler Baumkuchen macht. Eine geheime und nur in der Familie weitergegebene Gewürzmischung, die seit ihrer Erfindung durch Schernikow unverändert geblieben ist. Schernikow gilt als der Ahnherr der Salzwedeler Gilde der Baumkuchenbäcker. Auf Holzwalzen, die sich vor einem offenen Holzfeuer drehten, trug er den Teig schichtweise auf und ließ ihn austrocknen. Die Bräunung des Teigs ergab jene charakteristische Zeichnung, die aussieht wie die Jahresringe eines Baumes und dem ungewöhnlichen Gebäck so den Namen gab. „Wir backen heute eigentlich noch genauso wie der alte Schernikow“, sagt Oskar Henning, der für sich im Anspruch nimmt, als einziger den Original Salzwedeler Baumkuchen zu produzieren. „Allerdings feuern wir inzwischen mit Gas und die sich drehenden Holzwalzen werden von einem Motor angetrieben.“ Würde heute noch an einem Kurbel die Holzwalzen in Bewegung halten musste.

Schernikows Sohn Fritz vererbte den Betrieb und das geheime Gewürzrezept später seinem Neffen Fritz Gerecke. Nach dessen Tod kaufte dessen Geselle Fritz Kruse das gutgehende Geschäft. Einige Jahre später kaufte Kruse noch die heruntergewirtschaftete Bäckerei eines konkurrierenden Familienzweiges hinzu, gründete dann mit die „Vereinigten Salzwedeler Baumkuchenfabriken“. Das Unternehmen entwickelte sich später auch unter der Witwe Fritz Kruses sehr erfolgreich und weckte damit die Begehrlichkeit der sozialistischen Machthaber, die mittlerweile den Arbeiter- und Bauernstaat DDR ausgerufen hatten. Der Inhaber wurde der „Entzug wertvoller Nahrungsmittel für die Bevölkerung durch den Verkauf an den Westen“ zur Last gelegt. Die bereits 80jährige mußte für zwei Jahre ins Zuchthaus, der Staat riß sich den er-



Fotos (2): Löblich

Witwe Kruse den Stammbetrieb wieder zurück, dann will er noch mehr Personal einstellen. Aber die Rezeptur für die geheime Gewürzmischung erfahren die Angestellten nicht. „Die müssen nur die Familienmitglieder zusammen“, sagt Bäcker Hans Joachim Mannhardt, während er vor dem offenen Ofen schwitzt. „Wir wissen vorher, wieviel wir am Tag backen, und dementsprechend bekommen wir die Mischung in kleinen Tüten in die Backstube gestellt.“ Eines dürfen die Angestellten dann aber auch: Die Gewürzmischung ins Mehl klippen.

Großbäckereien, die aus einem VEB und einer Produktionsgenossenschaft des Handwerks hervorgegangen sind, verbacken weiterhin nur den Grundteig, und das, so kritisiert Henning, auch noch in Blechöfen.

Über mangelnde Nachfrage kann Henning nicht klagen. Neben seinen beiden Töchtern arbeiten auch die Schwiegersöhne und Hennings Ehefrau in dem Familienunternehmen mit, das mittlerweile auch noch sechs Angestellten Lohn und Brodt gibt. Anfang des Jahres, so hofft Henning, kommt er als rechtmäßiger Erbe der

Oskar Henning ist stolz auf seine echten Salzwedeler Baumkuchen ohne „sozialistische Färbung“.



Das Rezeptbuch von Johann Christian Schernikow bringt ein Geheimnis.