

„Echte Salzwedeler Baumkuchenfabrik“

# Schlemmen wie Preußens Könige

**Backspezialität aus der Altmark wird nach fast 200 Jahren altem Rezept gefertigt - Ware nur auf Bestellung**

Von SABINE FUCHS

**Salzwedel/dpa.** Das alte Rezeptbuch aus dem Jahre 1807 zierte eine Vitrine im Verkauftraum der „Echten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“. Wenn Frank Eckmann die Spezialität am offenen Feuer aufkellt - so nennt das der Fachmann - tut er es genau nach dieser Backanleitung: An der rotierenden Walze setzt er Ringe, bis ein stattlicher Baumkuchen gewachsen ist. „Weil wir alles in Handarbeit erledigen, sind unsere Baumkuchen wild gewachsen und die Ringe nicht so gleichmäßig wie bei maschineller Herstellung“, sagt er.

**„Weil wir alles in Handarbeit erledigen, sind unsere Baumkuchen wild gewachsen.“**

FRANK ECKMANN  
BÄCKER

18 bis 20 dieser Baumkuchen schafft ein Bäcker täglich, etwa 20 Minuten dauert die Fertigungs- Prozedur. Fett, Eiweiß, Mehl und Weizenpuder werden verrührt, Zucker und Gewürze kommen hinz. So lautet ungefähr das Rezept - kleine Details bleiben aber Betriebsgeheimnis. Schicht für



Mit Hilfe eines Feuer überzieht der Bäcker Frank Eckmann in der „Echten Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ vor offenem Feuer einen Baumkuchen mit Zuckerguss.

Foto: dpa

schwärmt schon die Preußenkönige, die regelmäßig die Spezialität anforderten. Dankeschreiben vom Hofe zieren die Backstube, die 1808 von Johann Christian Andreas Schernikow als „Conditorei und Baumkuchen-Fabrikation“ gegründet wurde. Sein Sohn ließ 1842 die Marke schützen.

Die Firma erlebte auch schwere Zeiten: Im Zweiten Weltkrieg konnte nur derjenige einen Baumkuchen bekommen, der auch Rohstoffe lieferte. 1958 enteigneten die Behörden die Firma. Nach der echten Rezeptur konnte wegen Lieferengpässen auch dann nicht gefertigt werden. Erst 1990 nach der Rückübertragung an Konditormeister Oskar Hennig drehten sich wieder Spieße mit „Echten Salzwedeler Baumkuchen“ nach altem Rezept, auch das Logo aus dem Jahre 1842 zierte wieder die Spezialität.

Drei von einst fünf Betrieben in Salzwedel stellen noch Baumkuchen her. Doch wie das Traditionshandwerk betrieben wird, kann man nur in der echten Baumkuchenfabrik erleben. Ein Mal pro Woche lodern in der kleinen Backstube die Feuer für Besucher.

**Infos im Internet: www.  
@ Baumkuchen-Salzwedel.de**

Sorten zur Auswahl. Der größte ist der so genannte Ministerkuchen mit sechs Ringen. Seinen Namen trägt er, weil der erste Baumkuchen dieser Bäckerei für den Gau- men eines Ministers bestimmt war.

mann. In Supermarkt-Regalen sollen die Salzwedeler Baumkuchen nicht stehen. Bei der Bestellung kann der Kunde zum Beispiel wählen zwischen Kuchen mit einem oder sechs Ringen, zwischen Zu- cker- oder Vollmilchglasur. Insgesamt stehen 16 verschiedene

Von der Güte dieser Kuchen