

im Stück

der Zeit

MAGAZIN
ZUM WOCHENENDE

Nr. 50 / 14. Dezember 2002



Schweißtreibendes Handwerk: Schicht um Schicht gießt Bäcker Achim Lehnig in der Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik den dickflüssigen Teig mit der Kelle auf den vor dem offenen Feuer rotierenden Baumkuchenspieß auf.

Der König der Kuchen

Echter Baumkuchen aus Salzwedel hat jetzt Hochsaison



Er mundete schon den Preußenkönigen, schmeckt zu Kaffee oder Tee und wird heute genauso hergestellt wie vor 200 Jahren: Baumkuchen aus Salzwedel war und ist eine besondere Köstlichkeit, die von Konditoren in Handarbeit geschaffen wird und gerade in der Weihnachtszeit viele Abnehmer findet.

stube ist „200 bis 300 Kilo Gebäck stellen wir täglich her“, sagt der 67-Jährige. „Vor Weihnachten ist es etwas mehr als sonst.“ Hamburg, Eisenach, Goslar, Köln steht auf den fertigen Versandpäckchen im Lagerraum. Selbst in Australien, den USA, Kanada, Südafrika oder England hat Hennig Abnehmer.

Der Seniorchef – heute leitet seine Tochter die Geschäfte – ist auf besondere Weise mit der Baumkuchen-Tradition in Salzwedel verwoben. Er besitzt das legendäre Rezeptbuch, in das Johann C.D.A. Schernikow 1807 die Zutaten für den ersten in Salzwedel gefertigten Baumkuchen schrieb. „Ich habe mir das Rezept patentieren lassen, noch heute wenden wir es an“, sagt Hennig über seinen „Echten Salzwedeler Baumkuchen“.

Doch was ist das Geheimnis des Baumkuchens?

„Er enthält

keine künstlichen Zusätze und entsteht am offenen Feuer“, sagt Rosemarie Lehmann von der Salzwedeler Baumkuchen GmbH, die in Konkurrenz zu Hennig pro

Konditorenmeister, in deren Hallen sich Baumkuchenspieße drehen, offene Feuer lodern und ein angenehmer, süßlicher Geruch in der Luft liegt. Nach der Wende gründete er 1990 die „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik“, die eigentlich eher eine kleine Bäckerei ist einer der

Süß Vielfalt – Baumkuchen gibt es mit unterschiedlichen Gläsuren.

Tag rund 80 Kilo „Original Salzwedeler Baumkuchen“ backt und zum Beispiel im Berliner Kade-We verkauft. Die Grundmasse sei bis auf Nuancen bei allen Herstellern in der Region gleich.

Fett, Eiweiß, Mehl und Weizenpuder werden verrührt, Eiweiß, Zucker und diverse Gewürze kommen dazu – so oder so ähnlich sieht die Zutatenliste aus. Die im erwärmt Zustand zähflüssige Masse wird dann von erfahrenen Konditoren mit einer Kelle Schicht für Schicht auf eine Holzstange aufgebracht, die sich an einem Spieß am Feuer dreht. 350 Grad sorgen dafür, dass jede Schicht rasch fest wird, wodurch der charakteristische, an die Jahresringe eines Baumes erinnernde Querschnitt des Kuchens entsteht. Nach eingötter Abkühlung wird der bis zu 80 oder 90 Zentimeter lange Kuchen mit einer Glasur veredelt. „Derzeit ist die Zuckerglasur sehr beliebt“, berichtet Rosemarie Lehmann.

Seinen Bekanntheitsgrad verdankt der Baumkuchen unter anderem Preußenkönig Friedrich Wilhelm IV., der nach der Überlieferung 1841 in der Altmark erstmals das Gebäck serviert bekam. Fortan ließ er sich den Kuchen regelmäßig liefern, der bei Hofe auch gekrönten Häuptern aus anderen Ländern munden.

Nachkommen des „Baumkuchenvaters“ Schernikow teilten 1875 das Erbe, worauf es zwei Manufakturen gab, die in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts von vereint wurden. 1958 enteigneten die DDR-Behörden seine Firma. Zu DDR-Zeiten wurde dennoch weiter Baumkuchen in Salzwedel hergestellt. Das Gebäck galt jedoch als „Bücksware“ und verkaufte sich vor allem in den Intershops entlang der Transitstrecken gut.

Ein Massenprodukt ist die Süße, im Vergleich zu anderem Kuchen teurere Köstlichkeit aus der Altmark auch heute nicht.

„Baumkuchen ist ein hochwertiges Nischenprodukt“, sagt Leh-

Bevor der fertig gebackene Baumkuchen glasiert werden kann, kühl er einen ganzen Tag lang aus. Fotos: dpa, ddp



Alles Handarbeit: Jutta Stockfisch beim Glasieren eines Gebäckstamms in der Ersten Salzwedeler Baumkuchenfabrik.

In dieser Ausgabe:

Kino & TV: Das Interview mit Regisseur Aki Kaurismäki
Lifestyle: Alkoholverzicht braucht Selbstbewusstsein
Stars & Infos: Paul Carracks „Soundtrack des Lebens“
Forschung: Trillert der Stiftlich, freut sich der Mensch
Aus aller Welt: Wiens Rotlicht-Szene brutal wie überall
Krimi, Rätsel, Rezept: Schweinebraten mit Pflaumen
Unterhaltung

Oskar Hennig
Der Chef

Salzwedeler Baumkuchen

Die Geschichte des Salzwedeler Baumkuchens geht zurück auf das Jahr 1807, als der preußische König Friedrich Wilhelm IV. während seiner Jagd in der Altmark einen Baumkuchen probierte und sofort von seiner köstlichen Qualität überzeugt wurde. Von diesem Tag an wurde der Baumkuchen in der gesamten königlichen Familie sehr geschätzt und bald als Spezialität der Altmark bekannt. Im Laufe der Zeit entwickelte sich die Produktion zu einer kleinen Industrie, die schließlich 1990 unter der Leitung von Oskar Hennig als „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik“ neu gegründet wurde. Heute ist der Salzwedeler Baumkuchen ein wahres Kultprodukt, das über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist und eine wichtige Rolle in der regionalen Tradition und Geschichte spielt.