Wer sein Produkt mit dem rechtlich geschützten Namen „Salzwedeler Baumkuchen" schmücken will, der muß sich an die vom Verein vorgeschriebene Technologie und Rezeptur halten. Der Kuchen muß über der offenen Flamme gebacken werden. Fotos: Fritsche

Eine offene Flamme ist Pflicht für Salzwedels Markenzeichen

Baumkuchenbäcker gründeten einen Zeichenverband e.V. und wollen das Geheimnis schützen

Salzwedel (sse). *Sie wollen ein Geheimnis bewahren, ein Patent schützen und vielleicht auch gemeinsam die Werbetrommel rühren: die Baumkuchenbäcker aus dem Landkreis Salzwedel. Deshalb schlossen sie sich zu einem Zeichenverband e.V. zusammen. Volksstimme erkundigte sich bei der geheim gewählten Vereinsvorsitzenden und Geschäftsführerin eines Baumkuchenproduzenten, Rosemarie Lehmann, (44) nach dem Sinn der Gemeinschaft.*

Die Stadt Salzwedel ist und wird mit dem Baumkuchen bekannt. Warum wurde dann noch ein Zeichenverband gegründet?

Wir wollen ein Patent schützen. Die Herkunftsangabe Salzwedel soll in Verbindung mit dem Baumkuchen gesichert werden. In der DDR übernahm dies das Patentamt. Nach bundesdeutschem Recht muß ein Zeichenverband gegründet werden, um den Namensschutz zu erhalten.

Dürfen nur Salzwedeler Baumkuchenbäcker Mitglied im Verein werden?

Das sehen wir nicht so eng und so ist auch Bäcker Glaß aus Diesdorf Mitglied. Zu uns gehört außerdem die Milde-Back GmbH aus Kalbe (Milde).

Baumkuchen mit verschiedenen Überzügen ziert viele altmärkische Kaffeetafeln.

Die Firma hat allerdings ihre Baumkuchenproduktion in der Jeetzestadt. Ansonsten sind mit der 1. Salzwedeler Baumkuchenfabrik, der Bäckereck GmbH, der Salzwedeler Baumkuchen GmbH und Bäcker Krüger alle vertreten, die das Geheimnis der Baumenfreude hüten wollen.

Welches Vereinsmitglied bringt denn nun das Originalrezept mit ein?

Die Satzung legt fest, daß niemand von sich behaupten darf, der einzige Produzent zu sein und das Rezept erfunden zu haben. Die gebackene Köstlichkeit wird in der alten Hansestadt seit etwa 150 Jahren hergestellt und wurde nur mit Zucker überzogen. Jeder Bäcker hat da noch sein kleines Geheimnis. Für den Kunden ist das am augenfälligsten an der Farbe und dem Geschmack des Überzugs.

Kann jeder Bäcker seinen Kuchen so backen, wie er möchte?

Jein. Die Vereinssatzung legt die Rezeptur und die Technologie fest. So steht darin unter anderem geschrieben, daß man keinen Automaten verwenden darf, sondern der Kuchen an der offenen Flamme gebacken werden muß. Alle anderen Details entscheidet jeder Bäcker selbst.

Warum legen so großen Wert auf das Hüten eines Geheimnisses?

Da sind wir Bäcker eigen, der Fleischer verrät ja auch nicht, warum seine Räucherwurst so lecker ist. Aber mal im Ernst: Japaner interessieren sich für den Baumkuchen. Sie haben in Frankfurt/Main eine große Produktionslinie aufgebaut. Ich habe das Ergebnis auch schon probiert. Es ist dem Salzwedeler Baumkuchen sehr ähnlich, auch, wenn einige bei uns nicht verwandte Gewürze eingesetzt wurden. Irgendwo müssen sich die Japaner wohl was abgeguckt haben.

Abgucken wird doch aber gefördert, wenn in fast allen Produktionsstätten auch Führungen gemacht werden...

Darüber haben wir gerade in der jüngsten Vereinssitzung beraten. Wir denken darüber nach, ob es günstig ist, so viele Menschen in die Backstube zu holen. Vielleicht macht es ein anderer Rahmen auch. Die Debatte ist aber noch nicht abgeschlossen. Außerdem denken wir Vereinsmitglieder darüber nach, ob wir gemeinsam für Salzwedeler Baumkuchen werben.