

Viel Aufwand für viel Geschmack - „König der Kuchen“ wird traditionell über offenem Feuer gehacken Wo die leckeren Baumkuchen „wachsen“

(bs). Erfunden wurde der „König der Kuchen“ in Salzwedel (Deutschland - Sachsen-Anhalt). 1807 hat ihn Johann Christian D. Andreas Schernikow (1784-1852) erstmals gebacken. Sein Sohn, Andreas Friedrich, übernahm das Geschäft seines Vaters 1842 und bekam das Rezept des Baumkuchens.

Ein echter Baumkuchen erfordert großen Aufwand. Schichtenweise wird er an einem sich drehenden Spieß, der so genannten Walze, traditionell über offenem Feuer gebacken (heute meist jedoch mit elektrischen Heizstäben). In zehn bis 20 Schichten wird die Teigmasse aufgetragen und gebakken, wodurch der Kuchen die Struktur eines Baumstamms mit seinen einzelnen Jahresringen erhält.

Hier in Salzwedel verwenden wir meist Buchenholz für das Backfeuer“, erzählt Bettina Hennig, die 2000 die Geschäftsführung der Ersten Salzwedeler Baumkuchen-

fabrik übernommen hat. „Das ist auch eine touristische Attraktion in unserer Stadt, da viele Besucher wissen möchten, wie denn der Baumkuchen entsteht. Und so bieten wir die ‘Reise in die Vergangenheit’, bei der die Gäste erleben können, wie der Baumkuchen seit 1808 gehacken wird. Die Verkostung ist bei unseren Führungen durch die Kuchen-Geschichte kostenlose.“

Bettina Hennig hat ein verantwortungsvolles Erbe von ihrem Vater Oskar Hennig übernommen - und eines, dessen Produkt zu einer weihnachtlichen Tradition in Deutschland wurde.

Spätestens seit Louise Lenz (die die Rezeptur des Baumkuchens in einem vom Großvater selbst verfassten Rezeptbuches fand) König Friedrich Wilhelm IV. zu Weihnachten 1841 einen Baumkuchen als Geschenk an den königlichen Hof nach Berlin schickte, hatte der Baumkuchen zum Christfest seinen traditionellen Weg

beschritten. Der König war vom Kuchen derart angetan, dass er Louise ein komplettes Service aus Meißner Porzellan als Dankeschön überreichte. Der „König der Kuchen“ wurde daraufhin in Wien und Petersburg bestellt und trat in kurzer Zeit seinen Weg in die ganze Welt an.

Noch heute gehört der



Baumkuchen zu Weihnachten wie Lebkuchen und Stollen. Zu dieser Zeit steigt die Nachfrage, wenngleich er das ganze Jahr über erhältlich und natürlich Bestandteil einer exquisiten Kaffeetafel ist. 1994 wurde der Echte Salzwedeler Baumkuchen mit dem CMA-Spezialitäten-Preis ausgezeichnet und seit 1993 hat er bisher jedes Jahr die CMA-Medaille bekommen.

Informationen: www.baumkuchen-salzwedel.de

Ideal for all seasons...

*Eitelbach's Baumkuchen Pastries,
Conffections & Chocolates*



**Immer ofenfrisch
und mit vielen
unterschiedlichen Glasuren**

Eitelbach Baumkuchen Pastries Ltd.

Head Office: 28-2700 Dufferin St., Toronto M6B 4J3
Toronto Stores: Manulife Centre, 55 Bloor St. West
First Canadian Place, 100 King St. West

Etappen produziert. Die ersten Boxen werden Mitte Oktober hergestellt und sind dann im Handel erhältlich. Mitte November und Anfang Dezember kommen weitere Boxen mit frischen Kuchen. Das Weihnachtsgeschenk für Freunde oder für sich selbst gibt es in den Eitelbach-Geschäften, beim B&Z-Verlag Leddin, im Einzelhandel und auf den Weihnachtsmärkten.

Kombination kann es kaum geben - das beweist, dass Weihnachten so überraschende Zusammenschlüsse wie eben die zwischen Bäckerei und Verlag ermöglicht.

Der Baumkuchen ist dabei frisch gebacken und wird bedarfsgerecht für die Geschenk-Box vorbereitet, so dass, trotz langer Haltbarkeit, immer ungelaugte Kuchen zum Verkauf gelangen. Während importierte Baumküchen nur noch sehr kurze Zeit haltbar sind, können Mitte Oktober gebackene Kuchen noch bis zum Jahresende aufbewahrt werden, ohne an Qualität zu verlieren.

Die Geschenk-Box „Cake and Carol“ (ein Produkt der Eitelbach Pastries Ltd. und des B&Z-Verlag Leddin) wird in drei

Cake and Carols

Der neue „musikalische“ Baumkuchen ist da



Eine ungewöhnliche Kooperation ist es schon, wenn eine Bäckerei und ein Verlag versuchen ein gemeinsames Produkt zu gestalten. Doch Weihnachten wäre nicht Weihnachten, wenn es nicht auch immer wieder neue eigentümliche Geschenkideen