

Chronik bildschöner Backwerke



Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG
Stuttgart

ISBN 3-87516-292-7

Alle Rechte vorbehalten, Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung
durch Fernsehen, Film und Funk, durch Fotokopie, Tonträger oder
Datenverarbeitungsanlagen jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlags gestattet.

© 1999 by Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG,
Stuttgart

Printed in Germany

Lektorat: Hans-Jürgen Fug-Möller, Hans-Peter Ritter
Umschlagbild: Thomas Thiemeyer
Grafische Gestaltung: Karin Jambor

Gesamtherstellung:
Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG,
Stuttgart

Alle Motive des Umschlagbildes stammen
aus der Sammlung des Deutschen Brotmuseums Ulm.

Man rühre und rühre

... die Zutaten „wohl unter einander“, manchmal – wie in alten Backanweisungen oft zu lesen stand – eine ganze Stunde oder etliche Rosenkränze lang. Nicht umsonst riet man so, denn nur durch langes Rühren konnten sich der feingemahlene Zucker sowie Butter und Eier zu einer zähflüssigen, homogenen Masse verbinden – wesentliche Voraussetzung für einen zarten, lockeren Rührkuchen!

Feine Rührkuchen kamen, geht man von der Überlieferung der Rezepte aus, in den Städten erst Ende des 17./Anfang des 18. Jahrhunderts auf. Von dem heute so bekannten Rehrücken hören wir gar erst Mitte des 19. Jahrhunderts, und in den ländlichen Regionen gab es gerührte Kuchen überhaupt erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts.

Eine Sonderstellung innerhalb der Rührmassen nimmt der Baumkuchen ein. Sein Beispiel zeigt, wie sich ein Backwerk, beeinflusst von dem jeweiligen technischen Stand der Backkunst, im Laufe der Jahrhunderte verändern kann.

Der König der Kuchen – der Baumkuchen

Ist Ihnen der „Spießkuchen“ ein Begriff? Wohl kaum. Unter diesem Namen aber führte der Küchenmeister

des Mainzer Kurfürsten, Marx Rumpolt, in seinem 1581 erschienenen Kochbuch bereits den Baumkuchen an. Um die sprachliche Verwirrung noch größer zu machen, ist anderswo von einem „Prügelkuchen“, einem „Prügelkrapfen“ oder einem „Stangenkuchen“ die Rede. Allen gemeinsam ist, daß die Teigmasse auf eine rotierende Walze aufgebracht und über offenem Feuer gebacken wurde. Das ist bis heute nicht viel anders, sieht man einmal davon ab, daß statt des offenen Feuers die Elektrizität als Heizquelle genutzt wird. Schon auf Grund dieser Backtechnik unterscheidet sich der Baumkuchen von allen anderen süßen Backwaren und macht ihn zu etwas ganz Besonderem.

Wir haben nun einen sehr großen Sprung über die Zeiten getan, denn die Geschichte des Baumkuchens ist viel älter als das genannte Rezept von 1581. Sei-

nen Ursprung wird man nicht mehr mit Sicherheit feststellen können, da der Baumkuchen im Laufe der Jahrhunderte unter verschiedenen Namen, nach unterschiedlichen Rezepten und mit wechselnden Techniken gebacken worden ist. Dem aus Schlesien stammenden Konditormeister Fritz Hahn (1908–1977) ist es zu verdanken, daß die Wandlung des Baumkuchens über die Jahrhunderte weitgehend erforscht wurde und fünf Entwicklungsstufen des Backwerks ausgemacht werden konnten. Hahns Ausführungen, die heute in der Außenstelle Stainz des Steiermärkischen Landesmuseums Joanneum archiviert sind, soll hier im wesentlichen gefolgt werden. Also blicken wir zurück auf die schier unendliche – zumindest unendlich wechselhafte und auch ein wenig verwirrende – Geschichte des Baumkuchens.

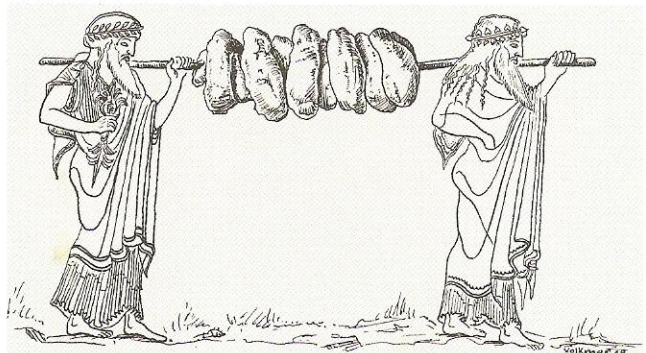
Vom antiken Kultgebäck ...

Schon im vorchristlichen Griechenland kannte man ein aus Weizenschrotteig bereitetes Brot, das in einzelnen langen Teigsträngen spiralförmig um eine hölzerne Stange gewickelt und am offenen Feuer gebacken wurde. Man aß dieses als „Obelias“ bezeichnete Kultgebäck bei den Festlichkeiten zu Ehren des Weingottes Dionysos. Diese Brote müssen zum Teil sehr groß gewesen sein, denn sie wurden aus 1 bis 3 Talantes Mehl gebacken, und das sind immerhin etwa 26 bis 78 kg.

Und was soll man nun aus all dem für unseren Baumkuchen schließen, wird sich der Leser etwas verwirrt fragen? Nun, immerhin so viel, daß man die Arbeitstechnik, Fleisch mit drehenden Bewegungen über offenem Feuer an einem Holzspieß gar zu machen, damals schon auf das Backen von Brotteig an einem drehbaren Spieß übertragen hatte. Die Methode muß so gut funktioniert haben, daß sie Jahrhunderte später sogar für das Backen eines Kuchens geeignet erschien.

Die Römer schauten den Griechen besagte Backtechnik ab. Als sie sich über die Alpen nach Norden ausbreiteten, nutzten sie das Verfahren, um Brot mit Hilfe ihrer Spieße über dem Lagerfeuer zu backen.

Die Obeliaphoren, Träger des als „Obelias“ bezeichneten griechischen Kultgebäcks, beim Festzug für den Weingott Dionysos (nach Photius, 400 v. Chr.).

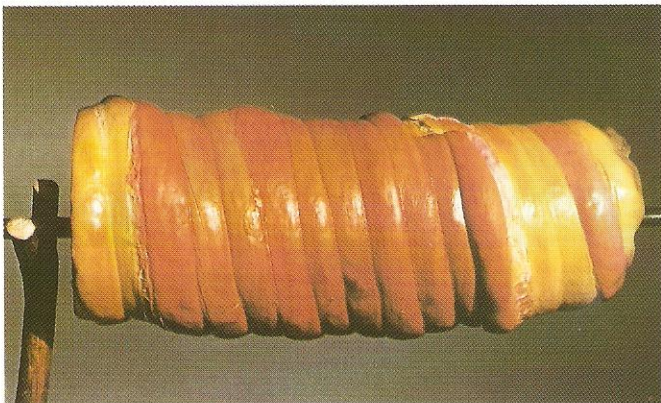


Bleiben wir noch kurz bei dieser Backmethode, denn Jahrhunderte später begegnet sie uns in Mitteleuropa wieder. Um 1550 hört man von am Spieß bereiteten „Notbrot“, welche im Krieg unter Verzicht auf Ofen und Backgerät gebacken wurden. Diese Praxis scheint sich bis ins letzte Jahrhundert erhalten zu haben, wenn man der amerikanischen Schriftstellerin Gwen Bristow (1903–1980) glauben darf. In ihrem Roman „Kalifornische Sinfonie“ beschrieb sie Kaufleute, die um 1850 auf ihren Trecks durch die Wildnis Kaliforniens fuhren. Die Händler wickelten einfaches Brot um Eisenstöcke oder gar um die Ladestöcke ihrer Gewehre, backten es am Lagerfeuer und aßen es noch warm zu Kaffee und Fleisch.

... zum Kuchen

Zurück zur Chronologie und damit ins Mittelalter: War der erste Vorläufer des Baumkuchens nur ein einfaches Brot, so tauchte im 15. Jahrhundert eindeutig so etwas wie ein am Holzspieß gebackener Kuchen auf. Die zweite Baumkuchengeneration! Das älteste überlieferte Rezept dazu erschien um 1450 in einer Heidelberger Handschrift und war überschrieben: „Von essen eins kuchen an eyne spiß.“ Rund 70 Jahre später, 1526, war der Baumkuchen sogar auf dem Titelbild eines in Venedig erschienenen herrschaftlichen Kochbuchs zu sehen. Man bereitete das Gebäck also damals schon vielerorts zu. Den verfeinerten Teig aus Mehl, Eiern, Sahne und Gewürzen pflegte man – wie einst das Brot – in einzelnen Strängen um einen hölzernen Spieß zu wickeln. Während des Backens über dem offenen Feuer bestrich man ihn mit Butter oder Schmalz, später sogar mit Ei.

Das Modell eines am Holzspieß gebackenen Kuchens nach dem ältesten überlieferten Rezept um 1450, angefertigt von Konditormeister Fritz Hahn ...



Natürlich stellt sich die Frage, wer denn solche Kuchen gegessen hat? Die Antwort hängt unmittelbar mit dem hohen Arbeitsaufwand und den damals noch erkennbar teuren Zutaten zusammen. Beides konnten sich – nach den Klosterküchen – nur die wohlhabenden herrschaftlichen Haushalte, erst später auch die bürgerlichen leisten.

In Nürnberg und in Frankfurt a.M. schien der Baumkuchen sogar ein bevorzugtes Hochzeitsgebäck gewe-

sen zu sein. Aus einer Nürnberger Polizeiverordnung des Jahres 1485 kennt man Anweisungen, wie viele Personen von dem Brautpaar zum Baumkuchenessen nach der Hochzeit eingeladen werden durften. Mit einer solchen behördlichen Beschränkung sollte wohl verhindert werden, daß die Kosten allzu sehr in die Höhe gingen. Auch in Frankfurt a. M. schien man etwa zur selben Zeit mit dem Baumkuchen großen Luxus betrieben zu haben. Bei einer Patrizierhochzeit trug man ihn, reichlich mit Blumen und Ornamenten geschmückt, als Hauptgericht auf. Offenbar wurde er unter den Festteilnehmern verteilt, und ein jeder brachte seinen Kindern ein Stück Kuchen mit. In späteren Jahren versuchte man, diese aufwendigen Tafeleien in Frankfurt a. M. einzuschränken; ja, 1576 machte man solcher „ohnnützer Ohnkost“ ganz ein Ende.

Übrigens ist dieser Vorläufer unseres Baumkuchens als Hochzeitskuchen keineswegs ausgestorben. Ähnliche Gebäcke, „Schornstein-Kolatschen“ genannt, blieben in Siebenbürgen bei Hochzeiten bis in die Gegenwart beliebt.

Daß Kuchen aber eben nicht gleich Kuchen ist, beweist die dritte Generation in der Abfolge der Baumkuchen. Diese kam im 16. Jahrhundert auf. Dabei handelte es sich um einen mit Korinthen bestreuten festen Kuchenteig, der nach dem Ausrollen ganz um eine vorgewärmte Walze gelegt und mit einer Schnur wie ein Rollschinken verschnürt wurde, um ein Herunterfallen zu verhindern. Dadurch bildeten sich deutliche ring- oder spiralförmige Einkerbungen aus. Kennzeichnend also war, daß der Teig hier nicht mehr in einzelnen Strängen um die Walze gelegt wurde, sondern als rechteckige Teigplatte in einem Stück.

Von den vielen Rezepten dazu sei eines erwähnt, das Balthasar Staindl aus Dillingen im Jahre 1547 aufzeichnete. Es ist vermutlich das erste seiner Art. Als Zutaten waren Mehl, süßer Rahm, Eier, Korinthen und Muskatblüten vorgesehen. Kurioserweise überschrieb Staindl sein Rezept, das damals vor allem an den Fürstenhöfen verwendet wurde, mit dem Titel „Ain höflich essen / haiszt der raiff“. Diese Bezeichnung ergab sich aus den erwähnten reif- bzw. ringförmigen Kerbungen des Kuchens.



... ebenso die Reproduktion eines „Spisskuchenn“ mit ringförmigen Einkerbungen, wie er im 16. Jahrhundert hergestellt wurde.

188 ... zum feinen Rührkuchen

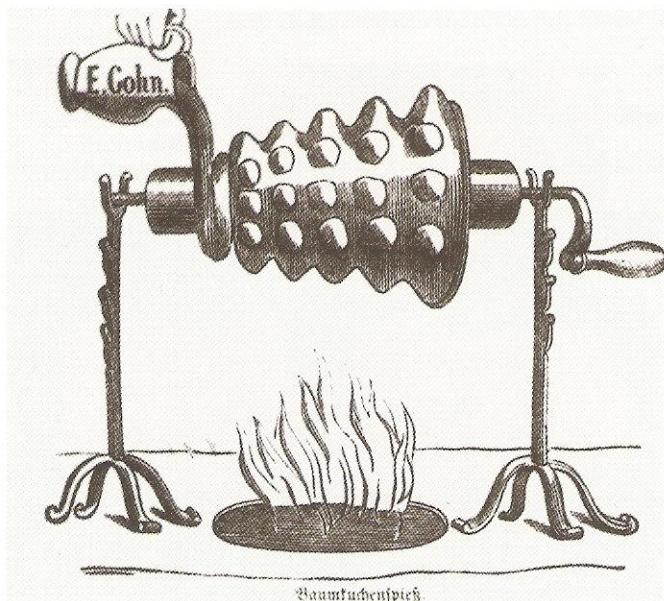
Zunächst ergab sich nichts Neues in Sachen Baumkuchen, denn während der Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618–1648) war für Tafelluxus kein Raum mehr. Vielleicht war das aber mit ein Grund, daß Süßgebäcke nach dem Krieg um so begehrter waren und sich schnell ausbreiten konnten. Ein Blick auf die wenige Jahrzehnte später aufkommenden Kochbücher zeigt eine Reihe feiner Backwaren, darunter auch Rezepte der schon bekannten Baumkuchentypen mit aufgebundenem Teig. Die Helmstedter Professorenfrau Maria Sophia Schellhammer zum Beispiel beschrieb sie in der 2. Auflage ihres 1692 erstmals erschienenen Kochbuchs ausführlich. In diesem Werk ist aber auch schon ein neuer Baumkuchentyp zur Stelle, der unmittelbare Vorgänger unseres heutigen Backwerks!

Was diese vierte Baumkuchengeneration von den bisherigen maßgeblich unterschied, war, daß es sich erstmals nicht mehr um einen festen Kuchenteig von unterschiedlicher Qualität und Würzung handelte, sondern um eine eierkuchenähnliche, gießfähige Teigmasse, die schichtweise auf die heiße Holzwalze aufgegossen und gebacken wurde. Das war keineswegs neu. Schon 1585, also mehr als 100 Jahre zuvor, war eine solche gießfähige Teigmasse in einer Kochbuchhandschrift aufgetaucht.

Aufgießen des
eierkuchenähn-
lichen, flüssigen
Baumkuchenteiges

Zur Herstellung dieses neuen Baumkuchentyps mußten Eier und Rahm verquirlt, zerlassene Butter eingerührt und zusammen mit feinem Weißmehl sowie Ge-

würzen, wie Muskatblüte, Zimt oder Kardamom, vermischt werden. Gelegentlich hat man auch schon das Eiklar zu Schnee geschlagen und damit den Teig verfeinert; ein Vorgehen, das sich bis heute noch für besonders zarte Rührteigkuchen bewährt.



Alles in allem hatte man etliche Erfahrungen hinsichtlich der Backeigenschaften einzelner Rohstoffe gesammelt und war in der gehobenen Backkunst einen großen Schritt vor-

wärtsgekommen. Stundenlang wurde die Baumkuchenmasse Lage für Lage auf eine heiße Holzrolle gegossen und jede dieser Schichten unter Drehen über offenem Feuer gebacken. Dadurch erfolgte die auch beim heutigen Baumkuchen bekannte jahresringähnliche Schichtung. Und noch etwas war neu: Die bei einer langsamen Rotation ablaufende und sich verfestigende Masse bildete fast von selbst mehr oder weniger ausgeprägte Zacken aus, die lange Zeit als Qualitäts- und Schönheitsmerkmal eines Baumkuchens galten. Um deren Ausbildung zu verbessern, wurden während des Backens Mandelstifte oder Zitronatstückchen eingesteckt. Man gab sich auch nicht mehr mit dem nackten Gebäckstück zufrieden, sondern verzierte die Kuchen Zacken in der Regel mit einem „Eyß“, also einer Glasur aus Zucker, Rosenwasser und Eiklar.

Lediglich mit dem überaus kostspieligen Zucker ist man nach wie vor sehr häuslicherisch umgegangen. In einigen Baumkuchenrezepten wurde die Masse lediglich mit Zucker „gewürzt“, woanders sollte gerade so viel Zucker verwendet werden, „daß es süß wird“.

... zum „König der Kuchen“

Seit wann aber hat der Baumkuchen seine geschmackliche Perfektion erreicht? Die entsprechenden Nachrichten sind spärlich. Damit der Baumkuchen seine letzte glanzvolle Note erhalten konnte, mußte sich eine wichtige Voraussetzung, die Ende des 17. Jahrhunderts aufgekommen war, in der Backstube durchsetzen. Es handelte sich darum, Zucker und Eier oder Butter und Zucker so lange schaumig zu rühren, bis sich eine feine Emulsion ergab. Dabei spielte natürlich der Zucker eine wichtige Rolle, der mittlerweile für die wohlhabenderen Kreise in größeren Mengen zur Verfügung stand. Auch das Steifschlagen von Eiklar zu Eischnee mit Hilfe eines Messers oder eines gespaltenen Hölzchens wurde nach 1700 allmählich üblich und verfeinerte so die Teigmasse zusätzlich.

Was nun den Baumkuchen anging, so kann man sich nur wundern, daß zwar die bisherigen Baumkuchentypen aus aufgebundenem Teig bzw. aufgegossener Masse in den Kochbüchern des 18. Jahrhunderts überall zu finden waren, nicht aber diese fünfte und letzte Version. Man könnte beinahe auf den

Gedanken kommen, daß die neu entwickelten Rezepte von den Köchen geraume Zeit als Geheimtip gehandelt wurden, denn als sie endlich in Kochbüchern der Öffentlichkeit publik gemacht wurden, war der feine Baumkuchen schon längst bekannt. Vermutlich ist er bereits im ersten Drittel des 18. Jahrhunderts entstanden. Aber erst der Stadtkoch von Itzehoe, Marcus Looft, offenbarte in der 7. Auflage seines „*Nieder=Sächsischen Koch=Buch(s)*“ 1769 als einer der ersten ein fachgerechtes Rezept jener fünften Baumkuchengeneration.

Die schaumig gerührte Eier-Zucker-Butter-Masse bildete die Grundlage des neuen Baumkuchens, wohingegen – ganz wichtig – der Sahneanteil zurückgenommen worden war, damit das Gebäck die gewünschte Zartheit erreichte.

Zur Vollendung kam allmählich auch der Dekor für das fertige Baumkuchenprodukt. Das „*Grätzerische durch Erfahrung geprüfte Kochbuch*“ von 1792 beispielsweise empfahl als Verzierung das Bestreichen mit Eischnee und das Bestreuen mit geriebener Schokolade. Von roter und weißer Glasur ist ebenfalls die Rede sowie von einer Verzierung mit Pistazien. Sehr viel später überzog man den Baumkuchen dünn mit heißer Aprikosenkonfitüre und überstreute ihn mit gehackten Pistazien. Die Wiener Konditoren bevorzugten die Schokoladenglasur.

Daß der Baumkuchen ein Backwerk der gehobenen Küche war, können wir uns schon allein auf Grund des hohen Arbeitsaufwandes denken. Es mußte genügend Küchenpersonal für die Zubereitung und das Backen des Kuchens zur Verfügung stehen. Im Mittelalter waren gute Berufsköche für den Baumkuchen zuständig. Allmählich kamen dann die Hofkonditoren dazu und im 18. Jahrhundert die freien Konditoren, die den Baumkuchen in „*Stadt-Arbeit*“ herstellten und verkauften.

Auch Hausfrauen des gehobenen Bürgertums stellten das komplizierte Backwerk damals noch her. Für den Backvorgang legten sie eine spezielle Baumkuchenrolle, mit Pergamentpapier umwickelt und dick mit Butter bestrichen, auf zwei hohe Böcke und entfachten darunter ein Feuer. Erst als in den häuslichen Küchen das offene Herdfeuer allmählich von den geschlossenen Herden abgelöst wurde, man also statt der Technik des Bratens am Spieß das Braten im Topf und später in der Pfanne bevorzugte, ging das Backen des Baumkuchens allmählich in die Hände des Handwerks über. Das war vor 1800.

Vielleicht ist das auch der Grund, daß bereits im „*Göppinger Kochbuch*“ von 1790 eine Torte aus Baumkuchenmasse zu finden war, die schichtweise eingefüllt und in der Tortenpfanne Lage für Lage gebacken wurde. Diese „Ersatztorte“ fand unter dem Namen „*Baum-Torte*“, „*Band-Torte*“ oder „*Königskuchen*“ im Haushalt rasche Verbreitung.

Und was war mit den Baumkuchenspitzen? Sie kamen erst um 1907 in Tilsit (ehemalige Kreisstadt in Ostpreußen) auf, nachdem ein Konditor, dem der Baumkuchen auf der Holzwalze auseinandergebrochen war, die einzelnen Stücke in mundgroße Stücke geschnitten und mit Kuvertüre überzogen hatte. Aus der Not hatte er also eine Tugend gemacht, die Berühmtheit erlangte! Ebenfalls im 19. Jahrhundert wurden Baumkuchenspezialitäten in bestimmten Regionen schwerpunktmäßig hergestellt. So bereitete man nach ortsüblichen Rezepten die Dredner, Cottbuser oder Salzwedeler Baumkuchen zu, die bis heute bekannt sind.

Über Backgerät und Namen

Gleich vorweg sei mit einem weitverbreiteten Irrtum aufgeräumt: Der Baumkuchen hat seinen Namen weder dem hohen baumartigen Aufbau zu verdanken noch seiner an die Jahresringe eines Baumes erinnernden Schichtung. Vielmehr erhielt er ihn durch das ursprüngliche „Backgerät“, also durch den Stock, die Stange, den Baumast oder das bratspießähnliche Eisen, das zum Backen herangezogen worden war. Das Wort Baumkuchen tauchte aber erst 1682 auf – im diätetischen Kochbuch von Johann Sigismund Elsholtz, dem Leibarzt des Großen Kurfürsten in Berlin.

Um diese Zeit zeigte sich der Bratspieß für den Baumkuchen aber schon in etwas modernerem Gewand. Über den Spieß hatte man im 16. Jahrhundert eine konische, mit gefettetem Papier umkleidete Holzwalze geschoben, auf die wiederum eine feste Teigplatte gelegt bzw. der dünnflüssige Teig mit der Kelle aufgegossen werden konnte.

Und heutzutage? Daß der Konditor nach wie vor eine Holzwalze vor offenem Feuer dreht, erwartet man sicherlich nicht mehr. Modernere Heizgeräte, genauer gesagt eine Gasheizung zum Baumkuchenbacken, wurden aber erst vor der letzten Jahrhundertwende eingeführt. In den 30er Jahren setzte sich

dann die Elektrizität als Heizmaterial allmählich durch. Heute nutzt der Konditor einen elektrisch beheizten Baumkuchenapparat, der durch eine schonende Strahlungshitze für eine gleichmäßige Bräunung des Kuchens sorgt. Das Auftragen der Masse erfolgt meist durch Eintauchen der Walze.



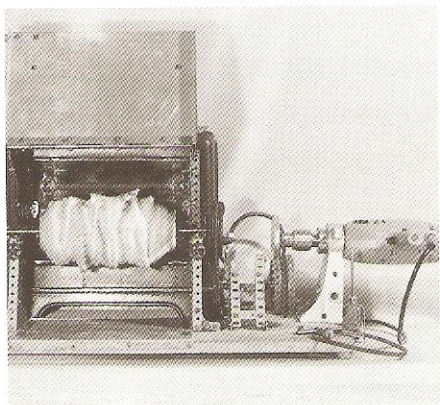
Und noch eine Ergänzung: Lange Zeit erhielten die feinen gießfähigen Baumkuchenmassen durch die Regulierung der Umdrehungen meist mehr oder weniger ausgeprägte Zacken. Dieses Verfahren ging in unserem Jahrhundert wieder zurück, ganz einfach deshalb, weil sich der Verkauf in kleineren Stücken bzw. Baumkuchenscheiben durchsetzte und eine Änderung der Backtechnik erforderlich machte, um möglichst ohne Backabfälle aufschneiden und verpacken zu können. Begünstigt durch die modernen Maschinen backt man den Baumkuchen heute in der Regel mit gleichmäßigen Ringen.

Laudatio für einen Aufsteiger

Daß im Zusammenhang mit dem Baumkuchen so häufig der Begriff „Königskuchen“ verwandt wurde und wird, hängt nicht nur mit dessen hochgewachsener, dekorativer Gestalt zusammen. Vielmehr erklärt sich die Bezeichnung auf Grund seiner – vor allem in der Vergangenheit – schwierigen Herstellung. Um das wirklich begreifen zu können, muß man noch einmal auf die Backtechnik zurückkommen. Allein der Umgang mit dem offenen Feuer war schwierig, da eine richtig dosierte und konstant gehaltene Holzkohlenglut notwendige Voraussetzung

für ein gleichmäßiges Backen der Baumkuchenmasse war. Aber auch in anderer Hinsicht war die Herstellung eine „heiße Sache“. Denn gleichzeitig mußte dafür gesorgt werden, daß der zähflüssige Teig auf der unablässig zu drehenden Walze gleichmäßig Schicht für Schicht aufgegossen wurde. Sobald die eine Schicht gebacken war, mußte die nächste aufgetragen werden und so weiter, bis der Baumkuchen den gewünschten Umfang hatte. Wer da nicht den richtigen Rhythmus einhielt, dem gelang das Werk nicht,

Modell einer alten Baumkuchenmaschine, angefertigt von Fritz Hahn.



einmal davon abgesehen, daß man durch das stundenlange Arbeiten am Feuer unter der starken Hitze zu leiden hatte. Viel Arbeits- und Personalaufwand also, um Holzscheite nachzulegen, die Walze zu drehen und die Masse aufzutragen. Die modernen Baumkuchenbackapparate mit Gas- oder Elektroheizung brachten hier sicherlich eine große Erleichterung.

Doch damit nicht genug: Bei einem Blick auf die Rezepte kann man sich gewiß vorstellen, daß es früher nicht einfach war, die Teigmasse aus Butter, (geschlagenem) Eiweiß und Eigelb mit Zucker gut aufzuschlagen und schnell miteinander zu verbinden – und das mit der Hand! Es setzte Können, Ausdauer und auch Muskelkraft voraus, um auf diese Weise eine homogene Baumkuchenmasse herzustellen.

Auch heute noch erfordert die Herstellung eines zarten, saftigen Baumkuchens, trotz aller technischer Fortschritte, einen großen Zeitaufwand, vor allem aber handwerkliches Geschick und Erfahrung. Kein Wunder, daß der Baumkuchen bis heute das Erkennungszeichen im Wappen des Deutschen Konditorenbundes ist und als Inbegriff eines meisterlichen Konditorei-Erzeugnisses gilt. Daß es im wahrsten Sinne des Wortes als meisterlich zu bezeichnen ist, steht schon seit längerem fest. Bereits 1854 gehörte die Herstellung eines Baumkuchens mit „eßbarem Aufsatz“ in Berlin zu den Meisterprüfungsarbeiten. Das ist heute nicht anders, denn ein garnierter Baumkuchen ist in ganz Deutschland Teil der Meisterprüfungsarbeit für Konditoren.

Kulinarische Erinnerungen

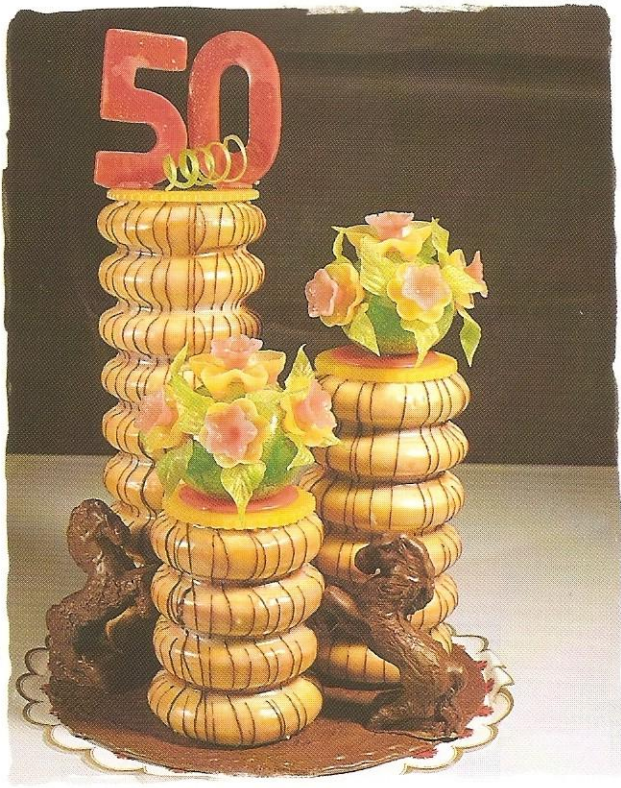
Zu den Kindheitserinnerungen des Schriftstellers Theodor Fontane (1819–1898) gehörte die Herstellung eines Baumkuchens bei festlichen Einladungen. Für ihn als Kind mag es ein Vergnügen gewesen sein, der Arbeit einer eigens für diesen Zweck engagierten „renommierten Kochfrau“ zuzusehen, wenn diese das Kohlenfeuer in Gang setzte, die konische Holzwalze auf dem Drehspeiß bereitstellte und den dünnflüssigen Teig aufgoß, um dann schließlich einen „prachtvoll gebräunten, zackenreichen Baumkuchen“ zu erhalten. Das war ein langwieriges Verfahren, und so begann man mit seiner Herstellung bereits am Vortag, denn „an das volle Gelingen dieses Pracht- und Schaustücks knüpfte sich das Vertrauen auf das Gelingen des Festes überhaupt. Der Baumkuchen stellte dem Ganzen das Horoskop.“

Uns interessiert neben dem Ablauf des Herstellungsprozesses vor allem, daß es in gehobenen bürgerlichen Haushalten des 19. Jahrhunderts wohl zum guten Ton gehörte, bei Gastlichkeiten einen Baumkuchen herzustellen. Auch zum Weihnachts- und zum Hochzeitsfest wurde der Baumkuchen gerne gebacken und galt als Inbegriff des festlichen Kuchens.

Daß aber das Baumkuchenbacken nicht automatisch ein Vergnügen und ein freudiges Festtagsereignis, sondern in erster Linie umständliche und anstrengende Arbeit war, läßt sich durch einen gänzlich anderen Bericht erfahren. Dafür muß man die Lebenserinnerungen des deutschen Arbeiters Ludwig Turek (geb. 1898) lesen, der als junger Mann in einer Stendaler Konditorei (Bezirk Magdeburg) arbeitete. Hier wurden dem Teil der Bevölkerung, der es sich leisten konnte, feinste Backwaren angeboten. Lassen wir Turek als Konditorgehilfen selber sagen, *„welche Arbeit und Mühe“* es kostete *„bis dem Kunden ein einwandfreies Stück Baumkuchen vorgesetzt werden“* konnte: *„Ausgesuchtes Birkenholz muß geholt werden, ... niemals aber darf die Gesellschaft der Feinfresser Baumkuchen bekommen, der auf Feuer aus Tannenholz gebacken ist. Eine bestimmte Mischung von feinen Likören wird dem Teig beigesetzt, um ein gewünschtes Aroma zu erzielen. Ein Metallzylinder, der am Ende seinen Durchmesser verringert, wird mit Papier umwickelt und mit Teig begossen. Indem man ihn über flackerndem Feuer rotieren läßt und gleichmäßig mit Teig begießt, erzielt man die Ringe im Kuchen, die ihm den Namen Baumkuchen gegeben haben. Mit Glasur von Zucker oder Schokolade überzogen, läßt er nichts mehr von den Schweißtropfen ahnen, die unzweifelhaft an ihm kleben.“*

Turek selber konnte von einem solchen Baumkuchen sicher nur träumen, genau wie ein Großteil der Bevölkerung, für den dieser teure Konditorkuchen auch in unserem Jahrhundert lange Zeit noch unerschwinglich war.

Und daß es denen, die Baumkuchen hatten, auch einmal zuviel werden konnte, berichtete Hans Fallada (1893–1947) in seinen Erinnerungen *„Damals bei uns daheim“*. Der Fall ist geradezu ein Paradestück der Psychologie: Die beiden Brüder hatten von zwei großen Baumkuchen, die als Nachtisch für eine Festgesellschaft bereitstanden, die *„Nasen“*, also die Zacken weggebrochen und noch in der Speisekammer vernascht. Die Strafe folgte auf den Fuß, aber nicht wie man es in der damaligen Zeit hätte erwarten können: *„Ach Gott, was wären Ede und ich glücklich gewesen, wenn wir wie andere Jungens eine kräftige Tracht Prügel*



Baumkuchen – eine exklusive Konditorienspezialität. Die Liste der berühmten Persönlichkeiten, die ihn ganz besonders geschätzt haben sollen, ist lang – beispielsweise Kaiser Wilhelm I. oder Felix Mendelssohn Bartholdy.

gekrigelt hätten!“ Aber nein, der Vater „strafte haargenau auf dem Gebiet, auf dem man gesündigt hatte. Die Gier nach Baumkuchen strafte er durch Übersättigung mit Baumkuchen ...“ Und so mußten die beiden Jungen die zwei geschändeten Baumkuchen eben aufessen. Baumkuchen zum Frühstück, zum Mittag- und zum Abendessen, während die anderen „Brühhkartoffeln mit schöner grüner Petersilie und schierem Rindfleisch“ aßen. „Und immer starrten uns die Bruchstellen, an denen die Nasen gesessen hatten, anklagend an. Wir wagten nicht zu meutern, wir wagten nicht einmal zu bitten ... Mit immer lahmeren Kinnbacken kauten wir an unserem Baumkuchen ...“

Von so viel Baumkuchen sollten wir uns aber nicht den Appetit verderben lassen. Denn zum Abschluß muß noch Platz sein für ein historisches Rezept des großen Frankfurter Konditors Carl Gruber (um 1900), das sich übrigens kaum von den heutigen Anweisungen unterscheidet:

„Die Masse ist wie folgt herzustellen: $\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker schaumig gerührt, nach und nach 32 Eigelb darunter gerührt und etwas Zitronenabgeriebenes und Kardamomgewürz, der steife Schnee von 32 Eiweiss und $\frac{1}{2}$ Kilo Weizenpuder dazu meliert ... Ist die Arbeit soweit vorgeschritten und die Masse vollständig aufgetragen und fertig gebacken, so glasiert man den Kuchen noch warm mit dünner Zitronen- oder Vanilleglasur ... Zur Schau gestellt oder zu festlichen Gelegenheiten erhält der Baumkuchen einen kleinen Aufsatz von Makronenmasse oder Tragant ...“