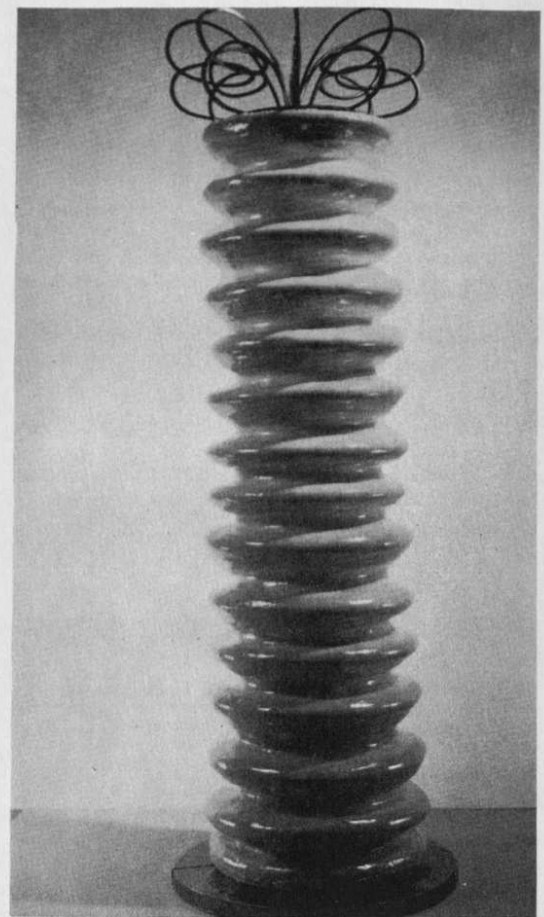


Fritz Hahn, Heidelberg:

Die Familie der Baumkuchen

**Nachdruck, auch auszugsweise, oder Verwendung
zu Werbezwecken ist nicht gestattet**



Von den zahlreichen Erzeugnissen, welche das Gesicht einer guten Konditorei bestimmen, wurden bisher außer der Schokolade nur dem Marzipan ausführliche fachgeschichtliche Forschungsarbeiten gewidmet. Dem König aller Kuchen, dem Baumkuchen, fehlte bisher eine Würdigung seiner aufschlußreichen Geschichte, welche uns deutlich erkennen läßt, wie eng Zeiten und Völker kulturell miteinander verflochten und voneinander abhängig sind. Es soll daher Aufgabe dieser Darstellung sein, einige der Schätze aus dem Baumkuchenarchiv auszubreiten und mit Hilfe dieser Beweisstücke die bunte Entwicklungsgeschichte darzustellen.

Begriff

Zunächst bedarf es der irrtumsfreien Feststellung, was in Fachkreisen unter dem Begriff „Baumkuchen“ verstanden wird. Bereits 1934 wurde folgende Definition festgelegt: „Baumkuchen ist ein Edelerzeugnis, das nur aus erstklassigem Material hergestellt wird. Er wird auf offenem Feuer in geschlossener Form auf Walzen gebacken.“

In Österreich gilt der Text des Codex Alimentarius Austriacus (2. Aufl. 1931 Heft XXVII, S. 35,7): „Baumkuchen bestehen aus Teigmassen, die auf einer Walze über offe-

nem Feuer gebacken werden.“ Daraus ergibt sich eindeutig die Sonderstellung der Baumkuchenfamilie in der Verfahrenstechnik, die allein damit von allen anderen üblichen Gebäcken deutlich unterschieden ist.

Wort und Sache

Die Frage, wie eine Sache zu ihrem Namen gekommen ist, findet sich in vielen Fällen in den Wörterbüchern der Etymologie beantwortet. Bezüglich des Baumkuchens versagte aber alle erreichbare Spezial-Literatur. Die Auskünfte der Lexica waren, wenn überhaupt vorhanden, ungenau und unzutreffend.

Wie vorher ausgeführt, werden Baumkuchen auf einer Backwalze vor offenem Feuer gebacken. Eine derartige Arbeitstechnik zur Speisenerbereitung geht bis in die Anfänge menschlicher Kultur zurück: „Das Braten am Spieß.“ Ursprünglich war der Bratenspieß ausschließlich von Holz gefertigt. So finden sich unter den bisher bekannten 74 verschiedenen Namen und Schreibweisen für Baumkuchen ein großer Anteil auf das Backwerkzeug bezogen: „Spieß, Prügel und Baum.“

Das erste Auftreten des Namens „Baumkuchen“ findet sich bei Els-

holtz-Diaeteticon 1682 in der Form „Baum-Kuchen“. Der Vergleich mit anderen Gebäckbezeichnungen im gleichen Werk läßt eindeutig erkennen, daß der Kuchen so genannt wurde, weil das Backen an einem „Baum“ erfolgte. Die beim heutigen Baumkuchen übliche, jahresringähnliche Schichtung war zu dieser Zeit ebenso wenig bekannt wie die Zakenbildung. Diese beiden Merkmale scheiden also bei der Namensgebung aus.

Von den verschiedenen Namen für Baumkuchen in der französischen und englischen Sprache beziehen sich ebenfalls einige auf das urtümliche Backgerät, den Spieß. Frankreich: Gâteau de broche — Kuchen vom Bratenspieß, Gâteau arboreux à la broche — Kuchen vom hölzernen Bratenspieß, Gâteau à la broche. Großbritannien: Spit-Cake — Bratenspießkuchen. Nur der Vollständigkeit halber sei angeführt, daß in beiden Ländern der Volksmund dem Baumkuchen einen überaus unfreundlichen Namen gegeben hat.

Entwicklung

Nachdem Begriff, Wort und Sache eindeutig erkannt waren, zeigte sich fast von selbst der Weg auf, der in die Nähe des Ursprungs dieser am Spieß am offenen Feuer hergestell-

ten Gebäckfamilie führte. Aber leider nur bis in die Nähe des Ursprungs, denn die tatsächliche Wurzel dieser Spezialität wird sich weder zeitlich noch örtlich genau ermitteln lassen. Wohl ist der heutige Mensch geneigt, allen Ursprung einer Sache einer „Erfindung“ zuzuschreiben, doch lehrt uns die Kulturgeschichte, daß sich wohl fast alles aus bescheidensten Anfängen heraus entwickelt hat. Die Verflechtung der verschiedenen Entstehungsformen bei Baumkuchen über Zeit und Raum zwingt zur Aufgliederung nach der Art der Herstellungsweise. Aus dem Vergleich der gefundenen Rezepturen und Mitteilungen miteinander zeichnen sich für die Entwicklung des Baumkuchens die Generationen I bis V ab.

I. Die ursprüngliche und älteste Form derartiger Gebäcke tritt uns mit dem im antiken Griechenland bekannten *obelias* (obelias, obelites) entgegen. Es war dies ein aus Weizenschrotteig bereitetes Brot, welches zu Strängen ausgeformt auf hölzerne Stangen aufgewickelt, am offenen Feuer gebacken und dann von den *obeliphoroi* (obeliphoren) auf den Schultern in den Festzügen des Dionysos mitgetragen wurde. In zahlreichen Stellen der altgriechischen Literatur wird dieses erwähnt. Es wird sogar mitgeteilt, daß diese *obelias* aus einer Menge von 1–3 talentes Mehl (26 bis 78 kg) erbacken wurden. Bereits Sokrates († 399 v. Chr.) wußte den Ursprung dieser Kultgebäcke nicht mehr anzugeben und teilt nur mit,

daß diese „von Dionysos auf seinen Feldzügen erfunden worden wären“. Die griechischen Wein- und Fruchtbarkeitsfeste wurden später, zusammen mit anderem Kulturgut, von den Römern übernommen, und fanden dort in dem Kult der Bacchusfeste ihren Niederschlag. In der Literatur findet sich wiederholt die Mitteilung, daß „obelias“ dem Bacchus geweiht waren. Der griechische Name wurde ins Lateinische übernommen. Wohl wurde bereits v. Chr. gegen den Umfang der Bacchusfeste behördlich vorgegangen, aber die Römer haben sich doch nicht von ihrem Kult abbringen lassen. Als die römischen Heere nach Norden vordrangen, nahmen sie zugleich mit dem Weinstock auch die dazugehörigen Kultgebäcke mit. Im Bereich des Limes finden sich in der Folgezeit einige, wenn auch spärliche Mitteilungen über „obelias“. Vom südlichsten Teil des römischen Grenzwalls berichtet List in seinem historischen Roman „Carnuntum“ anlässlich des Weihnachtsfestes von einem „Prügelkrapfen von dem Umfang eines starken Mannes und fast der Höhe eines solchen“.

Erst nach vielen Jahrhunderten, 1466, findet sich im „Weistum“ von Daun (Eifel) wieder eine Nachricht über diese seltene Gebäckart. Darin wurde dem Jagdherrn ein *spißlaib* verbrieft: „... vnd sond och die spißlaib also sin, daß airn ainen soll setzen vff den risten vnd sol ainem knecht oberhalb dem kun (Knie) abschni-

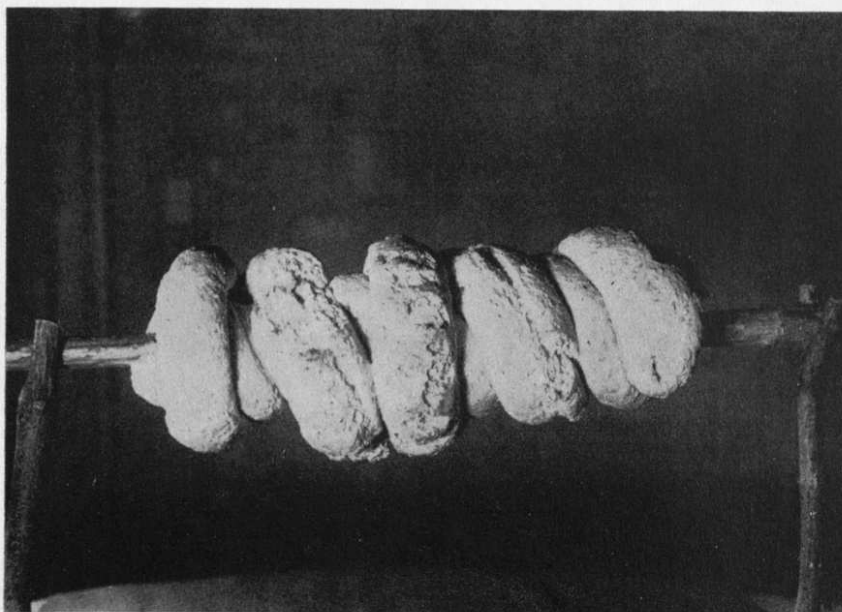


Titelholzschnitt aus „Epulario“ – 1526 – Venedig

den.“ Demnach muß ein solcher *spißlaib* 65 bis 70 cm lang gewesen sein. In der „Teütschen Speißkammer“ von Hieronymus Bock, 1550, wird bei den Broten auch ein „*panis foraceus*“ angeführt. Die vorangegangenen Mitteilungen lassen erkennen, daß es sich hierbei um ein Notbrot gehandelt hatte, welches in „Kriegsleufen“ unter Verzicht auf Backgeschirr und Backofen gebacken worden war. Auf einem Kupfer des Küchenchefs Bartholomeo Scappi, Mundkoch bei Papst Pius V., ist auf einem Bratspieß ein derartiges Gebäck deutlich zu erkennen. Noch im vorigen Jahrhundert wurde dieses Brot vereinzelt gebacken, wie die Dichterin Gwen Bristow in Kalifornien feststellen konnte. Auf den Trecks der Kaufleute wurden diese Brote um eiserne Brotstöcke gewickelt, über glühendem Büffeldung gebacken und noch warm zum gebratenen Fleisch oder Kaffee verzehrt. Mitunter wurden sogar die Ladestöcke der Gewehre als Backspieß benutzt. Die Kenntnis dieser Backmethode ist sehr wahrscheinlich von Missionaren der Franziskaner dort verbreitet worden. Diese hatten, 1823 beginnend, an der Westküste Kaliforniens in Abständen einer Tagesreise Stationen angelegt.

II. Obgleich sich in der Vergangenheit der Backkunst die Begriffe „Brot“ und „Kuchen“ oft sehr schwer eindeutig trennen lassen, kann die II. Generation der Baumkuchenfamilie zweifellos als Kuchen angesprochen werden. In einer Handschrift aus der Zeit um 1450 ist neben anderen, vorzüglichen Kochrezepten

Backstudie I. Generation – um 400 v. Chr. – Griechenland



Öffnung eingesteckt und die Platte mit kleinem Gebäck „zierlich“ umlegt werden sollte. Bei zahlreichen Rezepten der IV. Generation bestand die Anweisung, das Eigelb in die Sahne Masse einzurühren und das Eiklar zu Schnee zu schlagen. Wohl wurde eine wesentlich bessere Backfähigkeit der Masse erreicht, aber durch die große Menge der Sahne konnte die heute beim Baumkuchen erwünschte Zartheit noch nicht erreicht werden.

V. Der genaue Zeitpunkt des Übergangs von der IV. zur V. Generation konnte bisher trotz aller Mühe noch nicht ermittelt werden. Erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts brachte die Ausweitung des Übersee Handels die Möglichkeit mit sich, weitere Verbesserungen bei der Gebäckherstellung zu erarbeiten. Der Zucker, bis dahin überaus teuer, konnte reichlicher Verwendung finden und wurde gleichzeitig weiteren Bevölkerungsschichten erschwinglich. Wir können uns heute kaum vorstellen, mit welcher Begeisterung in Backstuben und Küchen dieser weiße Reichtum aufgenommen wurde. Nun ging es ans probieren, geheimhalten, flüsternd, im Vertrauen nur der allerbesten Freundin verratend — „Eier und Zucker rühren, eine ganze Stunde lang, aber um alles in der Welt nur in einer Richtung, sonst mißlingts.“ So oder ähnlich muß es umgegangen sein, nachdem erst einmal erkannt war, daß Zucker und Eier, auch Butter und Zucker sich zu einer Masse

Backstudie III. Generation „Ain raiff“



195. Einen Stangenkuchen zubacken.
Nim Rahm/ ohngefehr eine Kanne auf 8 Eier/ schön Mehl/
Butter/ laß sie zergehen/ Muskatblumen/ ein wenig Salz/
verle es untereinander/ mache den Teig/ daß er sich gießen läßt:
Wenn du ihn wilt angießen/ so laß die Stange wenden/ daß sie
gleich heiß wird/ schmiere sie mit Speckschwarten/ oder Butter/
daß sie fein giescht und heiß wird/ thue den Teig in einen kleinen
Topf/ daß du kanst mit angießen/ gieß den Teig auf der Stange
auf und nieder/ laß es geschwinde wenden/ und ein helles Feuer
halten/ setze eine Bratpfanne unter/ daß der Teig hinein läuft/ du

Anderer Theil.

317

du mußt aber auch den Teig aus der Pfanne wieder in den Topf
thun/ und immer angießen/ weil was vom Teige da ist/ und bis
es feine Zacken bekomt. Wenn du ihn nun gar angegossen hast/
so laß alsdenn langsam wenden/ sonst springet er ab/ mache auch
Butter heiß und begieß ihn/ laß ihn fein bräunlich werden. Wann
er ausgebacken ist/ so schneide an beiden Enden ein wenig ab/ dar-
nach nim ein Bogelspießlein/ stecke es gemach daran hinein/ daß
er gelüftet wird/ laß ihn jemand halten/ stoß gelinde die Stange
auf/ so gehet er abe/ und bleibet eine feine Röhre/ bestreue ihn mit
Zucker in einer Schüssel/ und gib ihn so hin.

Rezeptbeleg IV. Generation – 1692 – Maria Sophia Schellhammerin

verbinden ließen, wie sie bisher noch nie gelungen war. Die nun fachmännisch bereiteten Massen buken völlig anders, als bisher bekannt, sie buken schneller, und vor allen Dingen waren die Gebäcke viel, viel zarter. Jahrzehnte wurde über dieses Verfahren nichts gedruckt. Erst 1769 konnte bei Marcus Looft in der 7. Auflage seines Niedersächsischen Kochbuches neben 2 Rezepten der IV. Generation das erste der V. Generation gefunden werden. Aber bereits 1774 wurden ähnliche Rezepte in zwei verschiedenen Werken in Berlin veröffentlicht. 1796 wurden erstklassige Baumkuchenrezepte in Ulm bekanntgemacht, bald darauf auch in Thüringen. Nun war es sehr aufschlußreich, die gefundenen Rezepturen chronologisch auf Tabellen einzutragen und die fortschreitende Verfeinerung zu beobachten. Leider sind diese Blätter zu umfangreich geworden, um auch nur einen Teil hier wiedergeben zu können.

Noch einmal rückschauend über Entwicklung und Verbreitung ergibt sich die erstaunliche Tatsache, daß der Weg der Baumkuchenfamilie von Griechenland über Rom zum südlichsten Teil des Limes ging und sich dann die Donau aufwärts fächerförmig

im deutschen Sprachgebiet verbreitete, wobei sich auch die Qualität vollendet hat.

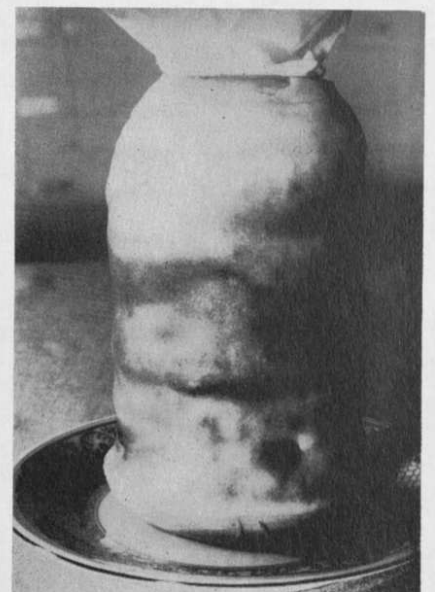
Dem Fachmann brennt natürlich schon lange die Frage auf der Zunge, seit wann nun der Baumkuchen berufsmäßig gebacken wird. Jedenfalls ist der Baumkuchen bereits in der II. Generation unliebsam aufgefallen, wie eine Nürnberger Polizeiverordnung von 1485 beweist. Zu Hochzeiten wurde darin die Personenzahl beschränkt, welche zum „ayrkuchen“ geladen werden durfte. In Frankfurt (Main) dagegen wurde dieser Kuchen am ersten der drei Hochzeitstage zum „Unergelag“ um 3 Uhr nachmittags aufgetragen. Er war mit „schönen Blumen und anderem Gewächs, von Wachs gemacht, geschmückt“. Jeder der Festgäste erhielt ein Stück dieses Kuchens, um es seinen Kindern mitzubringen. Ein Hochzeitsbrauch, wie er in anderem Zusammenhang bis in die jüngste Zeit erhalten geblieben ist. Diese Sitte wurde aber auch dort, bei den prachtliebenden Patriziern der Gesellschaft von Hohen-Limpurg 1576 als ein „Ohn-nützer Ohnkost“ abgeschafft. Aus einer Rechnung der Fasnacht 1525 dieser Gesellschaft ist ersichtlich, daß „Eyeruchen“ in die Küche geliefert



wurden und 7 Stück davon 3 Groschen 5 Pfennige (Silbergeld) gekostet hatten.

Von den Festessen der Leipziger Professoren sind genaue Abrechnungen erhalten geblieben. Bereits seit 1648 wurden dazu auch Spießkuchen gekauft, welche sich großer Beliebtheit erfreuten. 1704 und 1709 waren sie teuer, es kostete eine „Röhre“ acht gute Groschen, während in den anderen Jahren nur sechs gute Groschen bezahlt werden mußten. Meistens wurden drei Stück gekauft. Obwohl jeder gute Koch diese Spezialität bereiten konnte, hatten sich offensichtlich damals bereits besonders begabte Fachleute darauf spezialisiert. Im Band XII der „Handwerke und Künste“, Berlin 1774, wird der Baumkuchen als „zur Stadtarbeit der Conditoren gehörig“ ausgewiesen. Ein überaus lebendiges Bild der Tafelfreuden stellt die Arbeit von Germershausen, Leipzig 1779, dar. In Form eines Gespräches zwischen einer eingesessenen Hausfrau und einer „durch Krieg reich gewordenen“ jüngeren Frau wird besprochen, was sich zu einem Hochzeitsessen „schickt“. Nun, bei diesem dort besprochenen Essen hatte sich der angebotene Baum- oder Stangenkuchen nicht „gereimet“. Die Güte desselben allerdings wurde als ganz vorzüglich gepriesen, „obgleich die gelieferten Baumkuchen vielmals nicht die besten waren“. Der Konditor X aus der Stadt hatte ihn geliefert, und da-

Backstube IV. Generation



Ladenschild der Konditorei Reibedanz – Berlin um 1820 – Berlin, Märkisches Museum

folgendes zu lesen: „Von essen eins kuchen an eine spiß. Wiltu machen einen kuchen an eyne spiß von haydenischen Tayg so berayt jn wol von zwayerley oder drayerley varbe Vnd leg sie neben ein ander nach ds lang daß ye sind daß andere nicht kurze Vn besneid dann den einen teyl mit eine messer an. eyne ort Vn wint daß vmb einen hultzen spiß Vnd beslah es mit eyr tattern an den orten so belabt er dir gatz Vn prat In nicht zu heyß.“ Was unter einem „Heidenischen oder Bohemischen“ Teig bzw. Kuchen verstanden wurde, ist aus der um noch 100 Jahre älteren Würzburger Pergamenthandschrift ersichtlich. Danach wurden dem Teig Honig, Eier, Pfeffer, „würtzte“ und Mandeln beigelegt. Farbige Teige waren damals sehr beliebt, und es werden entsprechende Anweisungen für die Färbung angegeben. Saffran für Gelb, Spinatsaft für Grün, Kornblumensaft für Blau (blaw) und andere mehr. Der eben beschriebene wurde also um einen hölzernen Spieß gewunden, mit Eierdottern eingestrichen und nicht zu heiß gebraten. Das Backen derartiger Kuchen ist tatsächlich eher dem Braten ähnlich als einem Backen, wie die Durchführung der entsprechenden Backstudien vor Augen geführt hatte. Von den Klosterküchen aus hatte dieser Spießkuchen Eingang in die Herrschafts- und später in Bürgerküchen gefunden. Nach 1500 werden die Rezeptfunde immer zahlreicher und die Würzung feiner. Oftmals ist Saffran, daneben Muskatblüte und später Zimt angegeben. Bemerkenswert ist aber die häufiger vorkommende Forderung, getrocknete Weinbeerlein, also Korinthen, in den Teig einzustreuen. Diese Generation der Spießkuchen hatte weite Verbreitung gefunden. In dem italienischen Kochbuch „Epulario“, Venedig 1526, ist sogar eine Abbildung vorhanden, wie ein solcher Kuchen gebacken wird. Eine Frau dreht den Spieß, während ein Koch mit einer Gänsefeder den Kuchen mit Fett bestreicht. In St. Joachimsthal (Böhmen) erregte das Backen der Spießkuchen sogar den Ärger der Kirche. Der große Prediger Matthäus, ein Freund Martin Luthers, schreibt in seinem hinterlassenen Buch „Syrach“ 1554: „...vnd gehet der Mann forne naus / so gehet sie hinten naus / zum Krahles / für die Wochen / zum Spießkuchen / sauffen einander ein Pletzsch Bier zu...“ In der damals drittgrößten Stadt Deutschlands gingen demnach die Frauen der Silberbergleute be-



Backstudie „Spießkuchen“ – 1500 – Leipzig, Dominikanerkloster

reits unter der Woche in die Schänke, aßen Spießkuchen und tranken Bier (!) dazu. Was sonst noch in den 308 Predigten zu lesen ist, wurde tatsächlich bereits 1554 geschrieben und nicht erst 1964!

Diese II. Baumkuchengeneration ist bis Anfang dieses Jahrhunderts in Österreich nachweisbar und noch heute in verfeinerter Qualität in Ungarn als „Kürtös Kalács“ und in Siebenbürgen als „Baumstritzel“ oder „Schornstein-Kolatschen“ ein bevorzugtes Hochzeitsgebäck.

III. Eine rationellere Herstellungsweise tritt uns in der III. Baumkuchengeneration entgegen. Das älteste ausführliche Rezept dafür begegnet

uns bereits 1547 bei Balthassar Staindl von Dillingen. Wie ersichtlich, wird hierbei der Teig zu einem Rechteck ausgerollt und als Fläche um den „spiß / der muß darzu gemacht sein...“ gelegt und in Abständen mit Faden gebunden. Nach dem Bestreichen mit gesalzenen „Ayer dotter“ wird er wie bei den vorhergehenden am offenen Feuer gebraten. Während dieses Backens wird er natürlich mehrfach mit Schmalz „gesalbt“. Marx Rumpolt in Frankfurt (Main) beschreibt diese gleiche Generation in beiden Ausgaben seines vorzüglichen Kochbuches 1581 und 1604. Joh. Christoph Thiemen hat in seinem 1682 erstmals in Nürnberg erschienenen „Haus-, Feld-, Artz-

Ain höflich . ssen/haist der raiff.

creij. **T** Gibs für ain rüdt oder ain bachens / Nym ain halb
meßlin gut semel mel / nym a halb herdan / in ain schüssel / die
küpferrin oder zinen sey / nym mel / das erwerim in ainer stuben /
Nym ain maßlin süßen raum / laß in warm werden / das du
ain finger darinn haben magst / nym ain löffel vol garben /
vnder den süßen raum / nym zway ayer / schlags auch vnder
den raum / raum / rüra also ab / setz auff der zinschüssel zu der
würm / so geet er auff / er muß a uffgeen / bey ainer viertel stund /
das er fein zäch wirt / vnd sich glat blatert am rüren / nym dan
bey ain halben viertel weinber / schön erklaubet / die gar trucken
seyen / die rür in taig / nym auch ain halb lot Muscatblü / zer-
brochs plain / rüra auch in taig / so er bald abgebrüt ist / vnd ge-
wallen ist / so setz in wider zu der würm / in der schüssel / das er
auffgee / wieder / bey ainer viertel stund / so nym den spiß der
muß darzu gemacht sein / salb in mit schmalz / ain wenig / doch
das er nie naß sey / nym dann den taig / leg in fein an den spiß /
vmb vnd vmb / in gleicher dieß ab / das er fein glat werd / vnd
haisem / dann so nym die ayer docter / die salz ain wenig be-
streich den taig / am spiß fleißig vmb vnd vmb / das er fein gel
werd / so er nun bestreichen ist / so nym ain groben faden / ain
zwirn / den bind vmb den taig / in massen wie ain raiff / schaw
eben das der faden / so len sey / auff dem taig lig vnd gar nie
einbeiß /

Das fünffte Buch.

einbeiß / der taig gieng sonst nie vom spiß / wann er vmbwun-
den ist mit dem faden / so laß in zu ainem brinnenden feur / nur
gar fluchs vmb vnd vmb braten / biß er erwarmet / dann nym
ain schmalz / das laß zergeen in ain pfennclin / das du wol ain
finger darinn haben magst / Nym dann ain klaines tüchlin /
ainer forder span lang / vnd zwayer finger breit / die bind in
ain knüpfel / thüs in das schmalz / salb den braten / wie ain
spän saw / dann so brat es mer fluchs vmb / so wirt er saimen /
so salb in mer wie vor / vnd brat ains braten / biß er sich fein
breint / so salz in zum dritten mal / vnd brat in off / so lang biß
er fein liechebraun wirt / So nym in vom feur / vnd wend den
spiß vmb / dieweil zeuch den faden / vnd eyl damit / auff ain
schöns weiß tüch / nym ain messer / ledig den rauf von beiden
seiten ab vom ort / dann so nym ain tüch in baide hend / zeuch in
fein gemächlich herab / so geet er fein herab vom spiß / bed in
fein zu / schieb ain tüchlin in baide oter / das die würm nie her-
auß gee / so zeuch es sich hüpsch an / vnd wirt fein trucken / inn-
wendig / vnd ist also beraut / den taig muß man salzen / wenn
man am ersten anmachet / Auch so du den taig hast angema-
chet / so brat ain tüch auff den tisch / vnd wölger den spiß hin
vnd her / so kompt der taig gleich an den spiß.

ney-, Koch-, Kunst- und Wunder-
Buch“ für diese Kuchen neben Speiß-
kuchen den Namen „Böhmische
Küchlein“.

IV. Während bisher nur Teige für
diese Speißkuchen angefertigt wur-
den, änderte sich dieses nach dem
30jährigen Krieg. Die bisher mehr
landschaftlich gebundenen Back- und
Kochrezepte waren durch die Um-
wälzungen im Land zur Kenntnis der
Frauen in andere Gebiete gelangt.
Dazu kam, daß durch die Türken-
kriege der Kaffeegenuß in Europa
bekanntgeworden war, ein Um-
stand, der entscheidend zur Kultivie-
rung der Lebensart beigetragen hatte.
Welche Vielseitigkeit die feinen Ge-
bäcke damals aufwiesen, hatte die in
Kiel lebende Professorengattin Ma-
ria Sophia Schellhammerin getreulich
aufgezeichnet. In ihrem 1692 als
„Braunschweigisches“ und später mit
gleichem Text in Berlin gedruckten
„Brandenburgischen Kochbuch“ be-
schreibt sie allein 4 Rezepte der
Baumkuchenfamilie. Es sind da ein
Rezept der II. Generation, ein Re-
zept der III. Generation und zwei
Rezepte der IV. Generation angege-
ben. Hierbei wird nun also eine
Masse bereitet, nach Art der küchen-
mäßigen Eierkuchenteige. Bei diesen
Rezepten waren die Backstudien be-
sonders aufschlußreich. Es ergab sich
bei deren Durchführung, daß es mit
diesen Massen durchaus nicht so ein-
fach war, „Zakken“ zu bekommen.
Der Geschmack dieser Kuchen war
ausgezeichnet, der Sättigungsgrad al-
lerdings überraschend hoch. Diese
Kuchenart muß schon vor 1700 weit
verbreitet gewesen sein. Rezepturen
sind mehrfach bekanntgegeben wor-
den. Besonders eingehend beschrei-
ben alle um und nach 1700 in Nürn-
berg erschienenen Kochbücher die
verschiedensten Variationen. Der
tüchtige fürstbischöfliche Mundkoch
zu Salzburg, Conrad Hagger, führt
allein 5 verschiedene Rezepte an und
fügt sogar eine Abbildung bei. Den
Massen wurden nun auch kräftigere
Gewürze und oft geriebene Hasel-
nüsse beigefügt. Um leichter Zakken
zu bekommen, wurden die Kuchen
während des Backens mit Mandel-
stiften oder Zitronatstäbchen ge-
spickt. Nach dem Backen war oftmals
ein „Eyß“, eine Glasur aus gestoße-
nem Zucker, Eiklar und Pomeran-
zenblütenwasser vorgeschrieben, wo-
mit die Zakken „bedupft“ werden
sollten. Wir finden Anweisungen, daß
nach dem Aufstellen auf der Tafel
ein Strauß frischer Blumen in die

mit wußten alle Damen, daß sie keinen schlechten Baumkuchen essen würden.

Nach den Freiheitskriegen wurde dem Baumkuchen erneut besondere Aufmerksamkeit geschenkt. In Cottbus buk eine Frau W. Kluge geb. Groch seit 1819 auf der Promenade Baumkuchen „Zum Versand und Kleinverkauf“. Dieser Betrieb wurde 1886 Kaiserl. Hoflieferant. In Berlin war es um die gleiche Zeit der aus der Schweiz zugewanderte Konditor Reibedanz, Französische Straße. Sein künstlerisches Ladenschild, heute im Märkischen Museum, zeigt u. a. einen mit Makronenschnörkeln garnierten Baumkuchen, welcher als oberen Abschluß einen „Blattstock“ und eine Enzianblüte trägt.

Zwischen 1825 und 1830 begann in Salzwedel Frä. Louise Lentz, geb. 1803, nach einem Rezept ihres Großvaters Ernst August Garves Baumkuchen zu backen. Beim Markgrafen zu Schwedt, dem Schwager Friedrichs II., war Garves lange Zeit Küchenmeister gewesen und ging später nach Berlin an den Hof Friedrich Wilhelms II. Dort blieb er aber nicht lange, und er übernahm Anfang 1793 in Salzwedel die Bewirtschaftung des Neustädter Ratskellers, dem heutigen „Schwarzen Adler“. Der verstorbene Kollege Stapfenbeck in Salzwedel hatte mit größter Sorgfalt alles erreichbare Archivmaterial durchgesehen, so daß die so oft und heiß diskutierte Streitfrage über die Priorität der Baumkuchenbäckerei mit gutem Gewissen zu den Akten gelegt werden kann.

In der Geschichte der Salzwedeler Baumkuchen sind die mehrfachen Königsbesuche entscheidend für deren spätere Berühmtheit geworden. Selbst Bismarck hat in Salzwedel Baumkuchen gegessen.

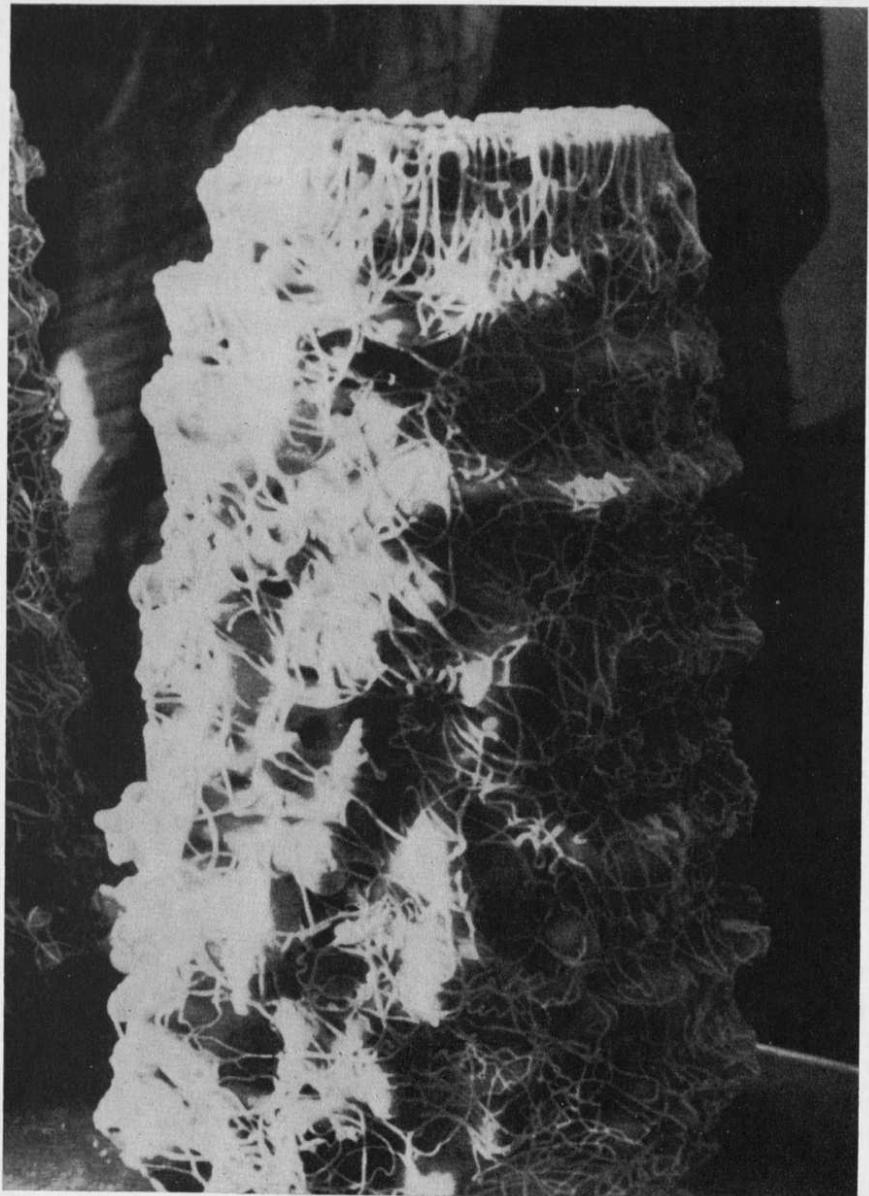
Vereinzelt finden sich auch in der schöngestigen Literatur Mitteilungen über die Beliebtheit des Baumkuchens. Höfler bemerkte dazu unterm Jahr 1829, daß Felix Mendelssohn-Bartholdy den Baumkuchen besonders liebte. Der Dichter Theodor Fontane schreibt mit Wehmut in seinem Werk „Meine Kinderjahre“, wie zur „Großen Gesellschaft“ Baumkuchen gebacken wurde. Eine renommierte Kochfrau schuf jedesmal dieses Wunderwerk. Fontane vergißt nicht deren Namen, Witwe Gaster, zu erwähnen, welcher um 1830 die Swinemünder Hausfrauen ein Fest gaben, nachdem sie ihren 1000. Baum-

kuchen gebacken hatte. Aber die Baumkuchen der damaligen Zeit müssen noch recht stabil gewesen sein, wenn Fontane 1894 klagt, daß die jüngere, feinere Qualität „Entartungen, schwächliche, schwammartige Bleichenwangs“ seien. Anders dagegen Graf Lanckoronsky, welcher in seinen Memoiren mit Begeisterung erzählt, wie seine Mutter seit 1884 in Groß-Lagewniek/Oberschlesien zu Vaters Geburtstag Baumkuchen gebacken hatte und uns heute bedauert, daß wir die feine Qualität nie mehr kennen lernen würden. Die Tochter Knut Hamsuns, Ellinor, war ebenfalls eine geradezu leidenschaftliche Baumkuchenesserin. Böse Zun-

gen behaupten sogar, daß sie nach einem gargantuischen Mahl zum Konditor Heyl am Olivaer Platz in Berlin gegangen sei und dort noch einen ganzen Baumkuchen verzehrt hätte. Über die Gewohnheit in Berliner Familien, zur Hochzeit einen Baumkuchen zu haben, selbst wenn sie nicht wohlhabend waren, berichtet Saß in seiner aufschlußreichen soziologischen Studie 1846.

Dennoch wurde der Baumkuchen zum festen Bestandteil der Konditorarbeit. Zu den Meisterprüfungsarbeiten, welche 1854 der Gewerbe- rat in Berlin vorgeschrieben hatte, gehörte unter vielem anderen „ein Baumkuchen mit einem dazugehö-

„Prügel“ – Niederösterreich – Gegenwart





rigen *essbaren* Aufsatz“. Wenn auch heute noch in einzelnen Hotelküchen Baumkuchen gebacken werden, so ist dieses zur Ausnahme geworden. Krackhart gibt in seinem Conditoreibuch 1870 noch keine speziellen Baumkuchentypen an. In dem wunderbaren Conditorei-Lexikon von Otto Bierbaum 1898 werden dagegen Rezepte für „Berliner“ und „Magdeburger“ angeführt. Bei „Salzwedeler“ wird auf das Rezept „Berliner I“ verwiesen, ohne daß dieses die uns heute geläufigen Merkmale des Salzwedeler Typs aufweist. Die einzelnen Baumkuchentypen können sich demnach erst nach der Jahrhundertwende herausgebildet haben. Heute besteht noch keine einheitliche Auffassung unter den Fachleuten, wie

die Abgrenzung der einzelnen Typen nach ihren besonderen Merkmalen erfolgen könnte. Die große Zahl der öffentlich bekannten Rezepturen und der weit über 30 Möglichkeiten der Massebereitung lassen kaum hoffen, entsprechende Vereinbarungen erreichen zu können. Aber wie bei allen Faktoren in der Wirtschaft, der Erfolg entscheidet. Der Käufer ist ein unbestechlicher Richter. Nur dort, wo Qualität und die feine Würzung liebevoll gepflegt werden, ist der Baumkuchen immer noch der König und wird es bleiben.

Noch vieles müßte berichtet werden, wenn die Baumkuchengeschichte vollständig sein sollte. Einige kurze Ergänzungen seien noch gestattet.

Von den Künstlern des vorigen Jahrhunderts hatten sich einige den Baumkuchen als schmückendes Beiwerk bei ihren Darstellungen gewählt. Hier sei nur an Theodor Hosemann erinnert, welcher die künstlerischen Speisekarten für die Gala- tafeln des Prinzen Albrecht von Preußen gezeichnet und dabei mehrfach Baumkuchen überaus humoristisch dargestellt hatte.

In Steiermark und in Kärnten wird noch vereinzelt die IV. Generation von Hausfrauen zu Familienfesten gebacken, während dieser Brauch in Tirol bereits untergegangen ist. Dagegen bäckt in Röschitz bei Eggenburg-Niederösterreich eine Frau den „Prügel“ gewerbsmäßig, welcher nach dem gleichen Rezept und mit dem gleichen Dekor in Südschweden als „Spettekaka“, zusätzlich mit einer Krone aus Eiweißspritzguß geziert, an Festtagen auf die Tafel kommt.

Von den Riesenbaumkuchen, welche um die Jahrhundertwende gebacken wurden, war wohl der mächtigste der „Tilsiter“ mit 2,40 m Länge. 1905 für die Gewerbeausstellung gebacken, verschlang er 22 Massen zu 1 kg Butter mit insgesamt 1320 Stück Eier. In den letzten drei Jahrzehnten hat der Baumkuchen in vielen Innungssiegeln den einstigen Bienenkorb verdrängt. Wo heute auf einer Siegelmarke, einem Briefkopf, einer Innungsfahne der Baumkuchen auftaucht, da steht er als Symbol für die Konditorei.