



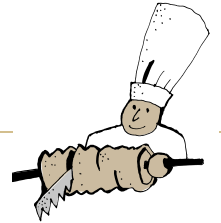
T·R·A·D·I·T·I·O·N

D·E·R K·Ö·N·I·G D·E·R KUCHEN



Unsere Baumkuchen sind feinstes Konditorenhandwerk. Der König der Kuchen wird schichtweise über offener Flamme gebacken. Manche nennen ihn Prügel- oder Spießkuchen. In Österreich wird er auch Prügelkrapfen genannt. Die erste Erwähnung findet der Name „Baumkuchen“ im Jahr 1682 in einem diätetischen Kochbuch. Das stammte von Johann Sigismund Elsholtz, dem Leibarzt von Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg.

Die Zutaten zu einem guten Baumkuchen sind immer Butter, Zucker, Vanille, Mehl und richtige Eier. Eine Walze dreht sich langsam und regelmäßig vor einer offenen Flamme. Die Baumkuchenmasse wird in einer dünnen ersten Lage auf die Walze aufgetragen und gebacken. Und dann folgen Schicht um Schicht. Alle von Hand aufgetragen. Dadurch entstehen die typischen Ringe, unregelmäßig und wild. An den wilden Ringen erkennt man die aufwendige Handarbeit. Sie sind Zeichen



für allerhöchste Qualität. Und sie machen jeden Kuchen zu einem echten Unikat! Die lange Backzeit macht den Baumkuchen haltbar. Der abgekühlte Kuchen wird mit feinsten Kuvertüre (dunkel, Vollmilch oder weiß) oder Fondant

überzogen. Ist der Kuchen fertig, schneidet ihn der Konditor in Scheiben von der Walze. Dabei orientiert er sich an den Ringen. Baumkuchen gibt es auch als Baumkuchenspitzen und als Baumkuchenkonfekt. Für Baumkuchenspitzen werden die Ringe zu gleichmäßigen, trapezförmigen Stücken geschnitten. Als Konfekt bezeichnet man unregelmäßige Stücke. Spitzen und Konfekt werden erst nach dem Schnitt mit Glasur überzogen.

E·I·N A·U·S·F·L·U·G I·N D·I·E GESCHICHTE

GESCHICHTE

Die Erfindung des Baumkuchens lässt sich nicht exakt datieren. Es gab jedoch bereits im Mittelalter Brote, bei denen der Teig um einen Spieß gewickelt und über dem Feuer geröstet wurde.

1450



Die ersten bekannten Rezepturen für eine baumkuchenähnliche Spezialität stammen aus einem italienischen Kochbuch von 1426. Das älteste überlieferte Rezept in deutscher Sprache ist belegt um 1450 in einer Heidelberger Handschrift. In Nürnberg und Frankfurt am Main war Baumkuchen schon im 15. Jhd. ein bekanntes Hochzeitsgebäck der Patrizier, also von Ortsadel und Ministerialität in den deutschen Reichsstädten.

17 Jhd.



Im 16. Jhd. wurde die Herstellungsmethode verändert. Die Kuchenmasse wurde nun nicht mehr ringförmig um eine rotierende Holzwalze gelegt, sondern als ganzes Stück um die Walze gelegt und mit Schnüren festgebunden. Im 17. Jhd. wurde die Methode im heutigen Sinne revolutioniert: die dünnflüssige Masse wurde schichtweise auf die sich drehende Walze aufgegossen. Ab dieser Zeit hat man zudem begonnen, Glasuren aus Zucker und Rosenwasser aufzutragen.

18 Jhd.



In der Masse selbst kam Zucker damals kaum zum Einsatz, man benutzte zum Würzen Muskat, Zimt und Kardamom. Die heute bekannte Rezeptur entstand erst im Laufe des 18. Jhdts. Man findet das erste bekannte Rezept im modernen Stil in der 7. Auflage des Niedersächsischen Kochbuchs von 1769.

19 Jhd.



Im 18. Jhd. wurde der fertige Baumkuchen mit geraspelter Schokolade bestreut oder mit Kuvertüre bestrichen. Ab dem beginnenden 19. Jhd. wurden Baumkuchen kaum noch in privaten Haushalten hergestellt. Die Fertigung wurde für den Laien zu aufwendig und so wurde der „König der Kuchen“ zur Paradedisziplin der meisterlichen Konditoren.

E·I·N A·U·S·F·L·U·G I·N D·I·E GESCHICHTE

GESCHICHTE



1907



20 Jhd.



Schwerpunkte der Baumkuchenherstellung entstanden in Dresden, Cottbus und vor allem in Salzweidel. Baumkuchen ist eine traditionelle Spezialität in Litauen sowie in den nordöstlichen Regionen von Polen, Podlachien und Masuren. Der polnische Adel schätzte den Baumkuchen seit dem 16. Jhd. ganz besonders und noch heute ist er im ganzen Land allgemein bekannt.

Die Baumkuchenspitzen lassen sich auf das Jahr 1907 festmachen. In Tilsit, im damaligen Ostpreußen, entstanden sie als Folge eines Missgeschicks. Einem angesehenen Konditor zerbrach die Tagesproduktion – ein schwerer Schlag. In seiner Verzweiflung überzog er die verbliebenen, gleichmäßig geschnittenen Trapeze mit dunkler Kuvertüre und verkaufte sie als Spitzen.

Selbst in Japan, wohin der Baumkuchen zu Beginn des 20. Jhdts. durch den deutschen Konditor Karl Joseph Wilhelm Juchheim gebracht wurde, ist der Baumkuchen eine der beliebtesten Backwaren überhaupt. Trotz seines hohen Preises ist er dort, zumindest abgepackt, in fast jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich. In Kobe (Japan) entstand übrigens aus Juchheims Süßwarenladen in 40 Jahren eine Firmengruppe mit über 500 Angestellten.

Der Baumkuchen ist über alle Zeit ein Symbol des Konditorberufs. Man findet ihn in Berufs- und Zunftwappen.

Der Salzwedeler Baumkuchen ist ein Besonderer und ist eine, inzwischen durch die EU (Brüssel) geografisch geschützte, kulinarische Spezialität.

D·E·R · S·A·L·Z·W·E·D·E·L·E·R BAUMKUCHEN

Original Salzwedeler Baumkuchen erfreut sich durch die Einzigartigkeit seines Geschmacks seit Jahrhunderten unveränderter Beliebtheit. Das Geheimnis des außergewöhnlich zarten Genusses steckt in der aufwendigen Zubereitung. Mit viel Hingabe und überliefertem handwerklichen Können wird Original Salzwedeler Baumkuchen in reiner Handarbeit hergestellt. Dabei halten wir uns an unser eigenes Reinheitsgebot: „Nur die besten Zutaten für den besten Baumkuchen!“ Überzeugen Sie sich selbst von der einmaligen Qualität und erfahren Sie auf diesen Seiten mehr über unser traditionsreiches Produkt. Ein Blick in unseren Shop lohnt sich übrigens sehr. Machen Sie sich oder Ihren Lieben ein Geschenk der besonderen Art.

In der ersten Hälfte des 19. Jhdts. verbreitete sich in Salzwedel ein als „Baumkuchen“ bezeichnetes Feingebäck. Mehrere Konditoren produzierten dieses Gebäck. Zeitgenössische Aufzeichnungen aus Salzwedel gibt es nicht, was mit Geheimhaltung von Rezeptur und Backtechnologie erklärt werden kann. Aus Sekundärveröffentlichungen geht hervor, dass 1841 bei der Huldigungsreise von König Friedrich Wilhelm IV. von Preußen in die Altmark dieses Gebäck erstmals auf einer königlichen Tafel gestanden haben soll. 1843 erfolgte die erste urkundliche Erwähnung von Salzwedeler Baumkuchen. Der König war erneut Gast in Salzwedel und auf der Tafel befand sich Baumkuchen. Das Gebäck schmeckte ihm so gut, dass er befahl, den Rest des Kuchens in seinen Reisewagen einzulegen.



In der zweiten Hälfte des 19. Jhdts. haben eine Vielzahl von Bäckern und Konditoren wie Beckmann, Engelke, Schemnikow und Schilling in Salzwedel Baumkuchen hergestellt. 1865 wurde A.F. Schemnikow zum königlichen Hoflieferanten ernannt. Das Herstellungsverfahren war in allen Unternehmen einheitlich: Baumkuchen ist ein Schichtgebäck, wird am offenen Feuer gebacken und die Masse Schicht für Schicht mittels Kelle auf eine rotierende Walze aufgetragen. Das Gleiche betraf die Hauptbestandteile der Rezeptur. Zunehmend wurde Salzwedeler Baumkuchen versandt, allein im Unternehmen E. Schemnikow wurden Anfang des 20. Jhdts. jeweils im Dezember bis zu 10.000 Kuchen produziert und vorwiegend versandt.

In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts erfolgte ein Zusammenschluss der Baumkuchenproduzenten. Im Jahre 1920 wurde das Unternehmen A.F. Schemnikow und 1928 das

Unternehmen „Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik E. Schemnikow“ von der Firma Fritz Kruse aufgekauft. Unter dem Namen „Vereinigte Salzwedeler Baumkuchenfabriken“ war die gesamte Salzwedeler Baumkuchenbäckerei in einer Hand vereinigt. Bis zum Beginn des zweiten Weltkrieges wurde weiterhin in großem Umfang Baumkuchen produziert und verschickt. Ab 1939 kam die Produktion weitgehend zum Erliegen.

Nach dem 2. Weltkrieg entwickelte sich langsam wieder eine Baumkuchenproduktion. 1958 wurden die Vereinigten Salzwedeler Baumkuchenfabriken enteignet. Die Handelsketten KONSUM und HO übernahmen die Produktionsstätten und produzierten weiter. In den 80er Jahren existierten folgende Hersteller: KONSUM Baumkuchenbäckerei Salzwedel, VEB Nahrungsmittel Salzwedel (ehemals HO), PGH Bäcker und Konditoren

Salzwedel (ehemals selbständige Bäcker). Bis auf die Tatsache, dass wegen Rohstoffknappheit z.T. Butter durch Margarine ersetzt und in der KONSUM Baumkuchenbäckerei bei der Herstellung auch das Tauchverfahren angewandt wurde, änderte sich nichts an der Rezeptur und der Herstellungsweise. Zunehmend wurde wie schon früher für den Export gebacken, unter dem Begriff Salzwedeler Baumkuchen gingen Jahr für Jahr Zehntausende dieser Produkte vorzugsweise in das westliche Ausland.

Mit der Wiedervereinigung bildete sich aus dem VEB-Betrieb die Salzwedeler Baumkuchen GmbH und aus dem KONSUM über die Firma MIDEU (Mitteldeutsche) Backwarenbetriebe GmbH die Salzwedeler Baumkuchenbetriebe Bosse GmbH. Die PGH ging in die Liquidation. Wiedergegründet wurde die 1. Salzwedeler Baumkuchenfabrik.



A·L·L·E·R·B·E·S·T·E ZUTATEN



Das Besondere am Original Salzwedeler Baumkuchen ist nicht nur sein Rezept (ohne Zusatzstoffe!) und seine außergewöhnliche Zubereitung. Vor allem erfordert der Original Salzwedeler Baumkuchen sehr viel Fleiß und Geschick, denn er wird ausschließlich in reiner Handarbeit hergestellt. Für unsere Original Salzwedeler Baumkuchen verwenden wir nur die allerbesten Zutaten nach unserem eigenen, allerstrengsten Reinheitsgebot.



D·I·E F·I·R·M·E·N- PHILOSOPHIE



Als kleines, familiengeführtes und unabhängiges Unternehmen können wir unsere Kunden nur durch eine überdurchschnittliche Qualität an uns binden. Nur durch sie erreichen wir unseren wirtschaftlichen Erfolg und erhalten unsere Arbeitsplätze.

Diese Qualität wird nicht nur im eigentlichen Produktionsprozess erzeugt. Jedem Mitarbeiter muss bewusst sein, dass bereits bei der Annahme der Rohstoffe und deren Eingangskontrolle die Weichen für die spätere Wertigkeit unserer Produkte gestellt werden. Dies setzt sich auch bei der Vermarktung unserer Produkte fort – gleichgültig, ob wir die Kundenkontakte telefonisch, per Fax oder über das Internet pflegen.

Unabhängig von seiner Größe nehmen wir jeden Kunden ernst und gehen auf seine speziellen Wünsche ein. Probleme sind für uns Herausforderungen und die behandeln wir schnell und persönlich.

Die lange Tradition unseres Unternehmens lehrt uns, dass nicht der schnelle Verkauf der Produkte unser alleiniges Ziel sein kann. Wir setzen auf den langfristigen Erfolg unserer Spezialitäten und fühlen uns mit unserer Region verbunden.

Wir produzieren mit großem Personalaufwand und haben uns für einen hohen Anteil an Handarbeit entschieden. Diesen betriebswirtschaftlichen Nachteil gleichen wir

mit den dadurch gegebenen Einflussmöglichkeiten auf unsere Produkte aus.

Wir wollen ein gutes Betriebsklima. Wir berücksichtigen auch die Wünsche unserer Mitarbeiter und legen neben einer fairen Bezahlung auch auf ein offenes und ehrliches Verhältnis wert.


Lehrer werden in unserem Unternehmen nicht beschäftigt – wir setzen auf eine langfristige Zusammenarbeit und damit auf eine Identifikation mit unserem Unternehmen.

Besonderes Augenmerk legen wir auf die Hygiene (auf höchstem europäischen Standard).

Wir betrachten den Umweltschutz als einen wesentlichen Teil der Linienverantwortung und stellen sicher, dass eine umfassende Information und Einbeziehung in alle Entscheidungen vorgenommen wird.

Wir setzen alle Rohstoffe und Energien so sparsam wie möglich ein und berücksichtigen die gesamte Lebenszeit unserer technischen Ausrüstungen, einschließlich ihrer Wiederverwendung bzw. Entsorgung.

Wir sind uns bewusst, dass auch ein funktionierendes System immer noch verbesserungsfähig ist.



Was schon Kaiser und Könige erfreute, wird auch Sie,
Ihre Freunde und Kunden begeistern. Zur Bestellung
gehen Sie einfach auf unsere Online-Shop-Seite

www.salzwedelerbaumkuchen.de

oder senden uns den ausgefüllten Bestellschein an:

Salzwedeler Baumkuchenbetriebe Bosse GmbH

Tuchmacherstraße 59, 29410 Salzwedel

Sie können uns auch den Bestellschein an

03931-699 029 faxen.

