Eine Spezialität aus Salzwedel

In den Ferien war die Autobahn auf dem Weg von Berlin Richtung Hannover hoffnungslos überfüllt. Also fuhr ich in vielen Stunden über die Landstraße nach Hause. Damit die Fahrt nicht zu langweilig wurde, machte ich in der Stadt Salzwedel eine Pause. Da wollte ich immer schon mal hin, jetzt hatte ich die Gelegenheit.

Die kleine Stadt Salzwedel liegt in der Altmark im Bundesland Sachsen-Anhalt. Sie hat heute 24.000 Einwohner. Von 1263- 1518 gehörte Salzwedel zur Vereinigung der Hanse und nennt sich heute wieder Hansestadt Salzwedel. (So wie die Hansestadt Hamburg oder die Hansestadt Bremen). Neben vielen Fachwerkhäusern sind auch Teile der mittelalterlichen Stadtbefestigung erhalten. Besonders beeindruckend sind die Kirchen aus rotem Backstein.

Nach einer Stadtbesichtigung kann man sich in Salzwedel in verschiedenen Cafés mit einer besonderen Spezialität stärken. Seit über 200 Jahren werden hier Baumkuchen angeboten. 1865 besuchte der spätere Kaiser Wilhelm I. die Stadt. Ihm schmeckte der Kuchen so gut, daß er den Konditor zum Hoflieferanten ernannte.

In vielen Cafés in Deutschland kann man Baumkuchen essen und man kann ihn auch - mit viel Zeit - zuhause backen, aber nur in Salzwedel wird der Baumkuchen mit einer besonderen Technik hergestellt: Vor einem offenen Feuer wird eine Walze gedreht und immer wieder mit Teig übergossen. Dadurch bekommt der Kuchen nicht nur das typische Ringmuster, sondern auch eine tropfenförmige Außenseite. Nach dem Backen wird der Kuchen mit Fondant (eine Art Zuckerguß), Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade überzogen. Alles wird auch heute noch in traditioneller Handarbeit hergestellt.

Im Café Kruse in Salzwedel kann man an jedem ersten Mittwoch im Monat und an jedem Sonntag um 14:00 Uhr in der Backstube zusehen, wie der Baumkuchen entsteht. Diese Vorführung habe ich leider nicht gesehen, aber im Café habe ich eine Portion Baumkuchen gegessen. Die Kellnerin empfahl mir, den Kuchen mit Fondant zu wählen, das sei der beste. Die Portion war sehr groß, aber auch wirklich sehr lecker. Man sagt in Salzwedel: "Baumkuchen macht nicht dick, er macht süchtig!"

Natürlich kann man den Kuchen auch verpackt zum Mitnehmen kaufen. Es gibt ihn in verschiedenen Größen, man kann sogar einen ganzen Baumstamm mit 11 Ringen bekommen. Weil die Zutaten frisch verarbeitet werden und der Baumkuchen keine Konservierungsstoffe enthält, muß er in einer Woche gegessen werden. Meiner Familie hat das Omiyage hervorragend geschmeckt....

von Simone Göhner

ザルツヴェーデル ～ バウムクーヘン発祥の地

休暇のあいだ、ベルリンからハノーバー方面へと向かうアウトバーンは、絶望的に混んでいました。そこで私は一般道を使い、何時間もかけて家に帰ることにしました。長い道中にうんざりしないように、ザルツヴェーデルの町で休憩しました。かねがね行きたいと思っていたこの町を今回やっと訪ねることができました。

ザルツヴェーデルは、ザクセン＝アンハルト州のアルトマルク地方（昔のブランデンブルグ辺境伯領内　訳者註）にある小さな町です。人口は現在 24,000 人。ザルツヴェーデルはかつてハンザ同盟に属しており（1263～1518）、今日ふたたびハンザ都市ザルツヴェーデルと称しています（ハンザ都市ハンブルグやハンザ都市ブレーメンと同様）。多くの木組みの家と並んで、中世の城壁の一部も保存されています。とりわけ感銘

を受けるのは、赤レンガ造りの教会です。
ザルツヴェーデルでは、市内観光をした後、あちらこちらのカフェで、この町の特別なお菓子を味わい、疲れを癒すことができます。200年以上も前から、ここではバウムクーヘンが売られているのです。1865 年に、のちの皇帝ヴィルヘルム1世が町を訪れた際、あまりにもこのバウムクーヘンが美味しかったので、その菓子職人を宮廷御用達に指定したほどです。
ドイツでは、多くのカフェでバウムクーヘンが食べられますし、また、時間はかかりますが、家庭で焼くこともできます。でも、こちらのバウムクーヘンは、ザルツヴェーデルならではの、特別な技法で作られています。オーブンの直火の前にローラーが回転し、そのうえにバウムクーヘンの生地が繰り返し注がれます。そうすることにより、お菓子は特徴である年輪の模様だけでなく、外側が滴の垂れる形になっています。焼きあがった後、フォンダン（砂糖衣のようなもの）、ミルクチョコレート、ビターチョコレート、またはホワイトチョコレートでコーティングされます。

ザルツヴェーデルのカフェ・クルーゼでは、毎月第一水曜日と毎日曜日の午後2時に、菓子工房でバウムクーヘンができる様子を見学できます。この実演は、残念ながら見ませんでしたが、こちらのカフェでバウムクーヘンを一皿いただきました。ウェートレスさんは、これが一番美味しいと、フォンダンがけのバウムクーヘンを注文するように勧めてくれました。量がとても多かったのですが、実際とても美味しかったです。ザルツヴェーデルでは、「バウムクーヘンでは太らないが病み付きになる」と言われています。

もちろん、持ち帰り用に包んでもらうこともできます。 大小さまざまな大きさのバウムクーヘンがあり、なんとバウムクーヘン11輪分の幹ごと1本買うこともできます。このバウムクーヘンは新鮮な材料を使って焼かれ、しかも保存料が含まれていないので、一週間以内に食べきらなければなりません。私の家族にもこのおみやげは大好評でした。

ジモーネ・ゲーナー
訳　バチェフスキ　朱実