

# Blickfang mit GEHALT

Wirkungsvolle Architektur wirbt beim Baumkuchenhaus Nr. 1 fürs leckere Produkt

*Es ist eine echte, auch touristische Attraktion in Sachen süßes Handwerk: Das Baumkuchenhaus Nr. 1 in Wernigerode im bietet hochwertigste Baumkuchenqualität in einem Ambiente, das diesem König der Kuchen und Symbol des Konditorenberufs würdig ist. Café und Verkaufsstelle wurden in Baumkuchenform gestaltet, ein kleines Museum zeigt nationale und internationale Baumkuchenspezialitäten, so dass man sich auch historisch-kulturell mit dem Thema befassen kann. Seit Ende März dieses Jahres ist das Baumkuchenhaus Nr. 1 in neuen Händen. Regina und Rolf-Dieter Friedrich übergaben ihr Unternehmen an Konditormeister Christian Feuerstack und dessen Partnerin Susann Gehrman.*

**D**as eigene Baumkuchenhaus war ein Lebenstraum von Wolf-Dieter Friedrich, den dieser dann schließlich 2008 verwirklichen konnte. 1992 hatte er schon 1749 begonnene Wernigeröder Baumkuchentradition wieder aufgenommen und produzierte zunächst in einer Hinterhofbäckerei. Der 27-jährige Christian Feuerstack und seine Partnerin Susann Gehrman möchten das Lebenswerk der Friedrichs in deren Sinne weiterführen. Dabei sollen natürlich der eigene Stil eingebracht und schrittweise Veränderungen vorgenommen werden.

#### Über 40 Varianten

Das Angebot reicht von normalen Baumkuchen, über gefüllte Baumkuchen und

#### → KONTAKT

Harzer Baumkuchen  
Inhaber: Christian Feuerstack  
Neustädter Ring 17  
38855 Wernigerode  
Telefon 03943 632726  
Fax 03943 632683  
E-Mail: Harzer-Baumkuchen@gmx.net  
[www.harzer-baumkuchen-friedrich.de](http://www.harzer-baumkuchen-friedrich.de)

an den Wochenenden gibt es Baumkuchenziegel (gefüllt zum Beispiel mit Himbeer-Riesling-Sahne). Eine Besonderheit sind die Dekorbaumkuchen, die es für besondere Anlässe und Feierlichkeiten gibt – zum Beispiel zum Geburtstag, zur Hochzeit, zur Konfirmation, zu Ostern.



Origineller optischer Anreiz: Produktbezogene Gestaltung des Baumkuchenhauses Nr. 1 in Wernigerode.

Weihnachten oder Neujahr. Sie sind frei gestaltet, besondere Dekore werden individuell abgestimmt. Beliebte Souvenirs sind mit Kuvertüre überzogene Baumkuchen mit Dekoraufleger, es gibt eine Baumkuchen-Glocke, Baumkuchenspitzen, Baumkuchenhalbringe und vieles mehr. Generell und jetzt aus Anlass der Fußballweltmeisterschaft in Brasilien vielleicht besonders interessant: Eine Baumkuchenkugel mit Zartbitterkuvertüre als Fußball. Gefüllte Baumkuchen gibt es mit Nougatfüllung mit Mokka Kuvertüre, Aprikosenkonfitüre-Füllung mit Zartbitterkuvertüre oder einer Marzipanfüllung mit Vollmilch- beziehungsweise Zartbitterkuvertüre. Zur Oster- und Weihnachtssaison werden auch feine Baumkuchentrüffelnester angeboten. Überzogen sind die Baumkuchen mit Zartbitterkuvertüre, Vollmilchkuvertüre, Nougat oder Fondant. Und es gibt natürlich auch Baumkuchen ohne Überzug.

Das sehr umfangreiche Sortiment wird ständig gepflegt und erweitert, so dass man zum, nach Aussagen des Betreibers, größten Sortiment an Baumkuchenprodukten in Deutschland gelangt ist. Gebacken wird der hochwertige Baumkuchen nach traditionellen handwerklichen Rezepten. Er ist mehrfach national und international ausgezeichnet.

#### Rundum-Erlebnis

Das Baumkuchenhaus ist nur wenige Minuten vom Wernigeröder Altstadt kern entfernt und hat 100 Sitzplätze im Innen- und 30 Sitzplätze im Außenbereich. Es ist barrierefrei und verfügt über einen hauseigenen Parkplatz für Reisebusse und PKWs. Geöffnet hat das Café an Wochen- und Samstagen von 10 bis 18 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 12 bis 18 Uhr. Außer am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag und an Neujahr ist täglich geöffnet. Jeden Freitag und Samstag findet von 14 bis 16 Uhr ein Schaubacken statt, wobei der frische, noch warmer Baumkuchen auch verkostet werden kann. Für Reisegruppen ab 20 Personen sind Sondertermine möglich. Auch auf Wochenmärkten und bei besonderen Festen ist man vertreten. So sieht man das Harzer Baumkuchenhaus Nr.1 mit seinem Baumkuchenauto von Februar bis November dienstags und freitags auf dem Wochenmarkt in Wernigerode und an Samstagen in Qued-



Ein „Baumkuchennest“ mit Trüffeln.



Baumkuchen: Ein Backwerk in feinen Schichten.

linburg, Bauernmärkte in Hildesheim, Bad Gandersheim, Seesen, Vienenburg und Magdeburg werden ebenfalls besucht. Man zeigt sich auf dem Harzer Landwirtschaftsfest in Reinstedt sowie in Nordhausen zum Altstadtfest und natürlich auf vielen Stadtfesten in und um Wernigerode.

#### Wernigeröder Baumkuchentradition

Wernigerode hat eine lange Baumkuchentradition. Die erste Baum- & Schlosskuchenfabrik „Hermann Schröder“ entstand bereits 1749 in Wernigerode. Viele Baumkuchenbäcker folgten ihm nach (zum Beispiel Max Zeim, Karl Renke, Herrmann Köhler und Gothe & Kreuzner). Von 1982 bis 1989 wurde vom „VEB Backwaren Baumkuchen“ für über 400 Verkaufsstellen Baumkuchen produziert.

Der Baumkuchen hat insgesamt möglicherweise schon eine sehr lange Geschichte, die eng mit der Entstehung der Menschheit und der Beherrschung des Feuers verbunden ist. Die erste urkundliche Erwähnung gab es angeblich schon vor über 2000 Jahren in Griechenland. Im Mittelalter gab es Brote, bei denen der Teig um einen Spieß gewickelt und über dem Feuer geröstet wurde. Rezepturen für den Kuchen gibt es in einem italienischen Kochbuch von 1426. Das älteste



Ob im Café oder zum Mitnehmen: Leckerer Baumkuchen ist immer gefragt.

überlieferte deutschsprachige Rezept erschien um 1450 in einer Heidelberger Handschrift. In Nürnberg und Frankfurt am Main war Baumkuchen schon im 15. Jahrhundert ein bekanntes Hochzeitsgebäck der Patrizier.

Baumkuchen ist international bekannt und beliebt, wovon man einiges im Museum des Baumkuchenhauses Nr.1 erfahren und erkunden kann. Eine traditionelle

Spezialität ist Baumkuchen in Litauen oder den nordöstlichen Regionen von Polen. Nach Japan hat ihn der deutsche Konditor Karl Joseph Wilhelm Juchheim gebracht. Er ist dort eine der beliebtesten Backwaren überhaupt und trotz seines relativ hohen Preises zumindest abgepackt in fast jedem Lebensmittelgeschäft erhältlich. Auch in Frankreich, Griechenland und Rumänien ist Baumkuchen gefragt.



Baumkuchenspitzen, -ringe und mehr: Im Baumkuchenhaus Nr.1 gibt es den feinen Klassiker in zahlreichen Varianten.