



Fotos: Konditorei Buchwald (8)

Nicht die klassische Herstellungsweise, dennoch lieben ihn die Kunden: Der Baumkuchen mit Schokoladenüberzug.

Tradition schlägt jeden Trend

Mandeln, Marzipan, Mehl und ganz viel Butter. Das sind die Inhalte der Baumkuchen, die in der Konditorei Buchwald in Berlin gebacken werden. Bereits seit 163 Jahren werden dort die Kunden verwöhnt. Jeder, der ein Stück der Spezialität auf dem Teller hat, schmeckt die Tradition.

Von Stefan Döring

Der dunkle, 163 Jahre alte Holzboden knarzt und ächzt unter den Schritten der Besucher. Die antik aussehende Tapete mit blumenartigen Mustern, die junge Leute wohl nur noch aus alten Filmen kennen, unterstreicht den Eindruck. Durch die großen Fenster strahlt die Sonne und erhellt den im wilhelminischen Stil eingerichteten Raum. Tische stehen eng aneinander, die grünen Sitzflächen der dunklen Holzstühle sind leicht abgewetzt. Viele Menschen müssen schon auf diesen Stühlen gesessen haben und in freudiger Erwartung hin und her gerutscht sein. Standuhren ticken an den Wänden, und eine große, antike Kommode am Ende des Raumes. Alles wirkt so, als wäre die Zeit hier stehen geblieben oder jemand hätte die Uhr zurück gedreht. Doch es soll genau so sein, wie es ist. Es gehört zum Konzept der Konditorei Buchwald. Tradition schlägt jeden Trend. So ist es mit der Einrichtung, aber vor allem mit der berühmten Spezialität des Hauses: dem Baumkuchen.

Hansaviertel, Berlin Mitte, direkt an der Spree. Der S-Bahnhof liegt nur wenige Meter entfernt und heißt passenderweise Bellevue – schöne Aussicht. Viele junge Menschen leben hier und mittendrin arbeitet Konditormeisterin Andrea

Tönges bereits in fünfter Generation im Familienbetrieb in einer kleinen Backstube hinter dem Café.

Anders als der Gastraum ist diese sehr modern eingerichtet. Große, glänzende Maschinen stehen im Raum, offene Öfen an der Wand. Penibel wird auf die Sauberkeit geachtet, während das ganze Jahr über gebacken wird. Doch besonders im Vorweihnachtsgeschäft glühen die Öfen und für die Konditoren um Andrea Tönges beginnt ab Ende Oktober die wohl stressigste Zeit des Jahres, denn dann ist der Baumkuchen bei den Kunden besonders gefragt.

Meisterwerke aus Teig

Dass die Herstellung dieser Spezialität eine Herausforderung ist, wissen dabei die Wenigsten. „Ein Baumkuchen ist die Königsdisziplin für Konditoren und Teil fast jeder Meisterprüfung. Die Verbindung der einzelnen Schichten ist besonders schwierig“, erklärt Tönges. Jede Schicht der Baumkuchen-Sandmasse muss einzeln aufgetragen und angebacken werden. Kein Luftraum darf sich bilden. Viel geht nach Gefühl, sagt die 48-Jährige. Der Teig wird allerdings strikt nach Rezept gemacht. Mehl, Eier, Mandeln, Marzipan und viel Butter sind die Hauptbestandteile der Sandmasse. >



Die Konditorei Buchwald ist Anlaufpunkt für Genießer. Direkt an der Spree wird seit 163 Jahren Baumkuchen gebacken.



Oben links: Hier sieht es aus wie früher. Die Möbel und der 163 Jahre alte Holzfußboden geben dem Traditionshaus Buchwald Charme.

Der Baumkuchen nach dem „Cottbuser Rezept“ wird klassisch mit Zuckerguss überzogen.



Konditormeisterin Andrea Tönges schneidet den Baumkuchen am Ofen an, um zu überprüfen, ob ihr Gefühl sie nicht getäuscht hat.

„Meine Sturheit hat die traditionelle Weise bewahrt. Das ist Liebe.“

Das Rezept kann Tönges auswendig und ist Betriebsgeheimnis. Je nach Auftragslage werden in der Woche 60 bis 90 Walzen – so heißen die langen Bäume des Kuchens – gebacken. Vier Öfen laufen dann gleichzeitig, weshalb es im Sommer auch schon mal heiß wie in einer Sauna werden kann. „70 Grad haben wir dann in der Backstube. Das ist anstrengend. Im Winter ist es allerdings angenehm“, schmunzelt Tönges, die mit zwei

weiteren Meistern und einer Aus- hilfe zusammenarbeitet. Ausgebil- det wird in der Konditorei Buch- wald aktuell hingegen nicht – aus einem Grund, den Andrea Tönges bedauert. „Es ist schwer, geeigneten Nachwuchs zu finden“. Im eigenen Haus könnte sie mehr Glück haben. Ob ihr Sohn irgendwann das Ge- schäft übernimmt, weiß sie aber noch nicht. „Er ist drin in der Mate- rie, er soll sich aber aussuchen, was er später machen will. Das durfte ich auch. Seine Entscheidung soll reifen, wie der Baumkuchen“, sagt Andrea Tönges.

Die Glaubensfrage

Die Konditorei wurde 1852 in Cott- bus durch Carl Hermann Gustav Buchwald gegründet und zog gut 50 Jahre später nach Berlin um, wo die Buchwalds schnell stadtbekannt und sogar zum Hoflieferanten des Kaisers wurden.

Der Baumkuchen, der im 19. Jahr- hundert aufgrund seiner aufwen- digen und teuren Herstellung als Statussymbol galt, wird hier auch heute noch nach der Rezeptur von 1852 gebacken. Nach dem so- genannten Cottbuser Rezept. Mit Zuckerguss überzogen, nicht mit Schokolade. „Klassisch schmeckt es eben am Besten“, schwört Tönges, auch wenn sie zugibt, dass die Ge- schmacksrichtung eine „Glaubens- frage ist“.

Dennoch versucht sie ihren Kun- den regelmäßig den traditionellen Baumkuchen schmackhaft zu ma- chen. Wenn Kunden ihre Wünsche äußern, lässt sie häufig den Klas- sischen probieren. Viele ändern da- nach ihre Meinung, weichen vom Schokoladen-Überzug ab. „Man muss hinter seinen Prinzipien ste- hen. Meine Sturheit hat die traditi-

onelle Weise bewahrt. Das ist Lie- be“, schwärmt Andrea Tönges.

Sie hat das Konditoren-Handwerk von ihrer Oma gelernt. Darauf ist sie besonders stolz. „Meine Groß- mutter hat unglaublich viel gear- beitet, sogar manchmal im Hinter- zimmer übernachtet, damit sie morgens sofort weiter machen konnte. Sie ist mein Vorbild“, erin- nert sich Tönges. Deshalb ist sie dem Stil von Oma Käthe treu ge- blieben, immerhin ist die Kondit- orei Buchwald die älteste in Berlin. „Ich kann mich mit dem identifi- zieren und will die Tradition mit dem Herzen weitergeben. Deshalb schätzen unsere Kunden unsere Ar- beit auch so. Die Tradition ist unser Markenzeichen“, sagt die 48-Jäh- rige.

Deswegen wird auch viel Wert auf die alte Einrichtung gelegt. Auch nach 163 Jahren hat der wil- helminische Stil noch nicht ausgedient. Einzig der Holzfußboden wird eine weitere Renovierung nicht mehr überstehen, dafür wur- de er bereits zu häufig abgeschlif- fen. Beim nächsten Mal muss er ausgewechselt werden. Schweren Herzens. Eine gläserne Backstube kommt für Tönges ebenfalls nicht in Frage. Das würde nicht in ihr Traditionshaus passen.

Tradition und Moderne

Frauen, die den Betrieb führen, so war es bei den Buchwalds nach der Zeit von Carl Hermann Gustav im- mer. Beim großen Börsencrash im 20. Jahrhundert verlor der Famili- enbetrieb viel Geld, aber Käthe Die- litz war es damals zu verdanken, dass es weiter ging. Selbst nach dem Zweiten Weltkrieg, als keiner etwas hatte und schon gar nicht genug von etwas, schaffte es Dielitz ir-

gendwie, genug Mehl zum Backen aufzutreiben. Bereits 1947 lief das Geschäft wieder auf Hochtouren. Zu verdanken war es damals den Aliierten. Diese liebten den Baum- kuchen. Und bei Buchwalds profi- tierte man von den Kinos in der Nachbarschaft. „Das Geschäft hatte bis 24 Uhr geöffnet. Sicherlich ein sehr harter Job, aber die Amerika- ner liebten die Kuchen und kamen nach den Vorstellungen hier her, um auch nachts noch etwas zu es- sen. Der eine oder andere Likör wurde aber auch ausgeschenkt“, weiß Karin Raschinsky, die gerade die Geschichte der Konditorei Buchwald aufarbeitet. Seit dieser Zeit haben die Frauen der Familie das Sagen im Betrieb. Andrea Tönges führt diese Tradition weiter.

Bei aller Tradition ist auch Luft für Moderne. Andrea Tönges feilt regel- mäßig an neuen Variationen. Auf der Karte steht so zum Beispiel Baumkuchen mit Mangois und Chili. Solche Arrangements gibt es nur in der Konditorei Buchwald und soll auch jüngere Kunden an- locken. Und der Plan geht auf.

Aber auch im Ausland ist der Ku- chen sehr beliebt. „Viele Amerika- ner und Japaner bestellen bei uns. Wir stehen sogar in einem japa- nischen Reiseführer. Aber auch in Frankreich und Italien haben wir viele Kunden. Sogar nach Afrika ha- ben wir schon Baumkuchen ver- schickt“, erklärt Karin Raschinsky stolz. Das geht so einfach, weil der Baumkuchen ohne Probleme acht Wochen aufbewahrt werden kann.



Links: Der Gastraum ist eingerichtet, wie in der Kaiserzeit. Große Tische laden heute die Besucher zum Genießen und Staunen ein. Es gibt hier nicht nur Baumkuchen, sondern auch andere Tortenkreationen zu verköstigen.

Rechts: Der fertige Baumkuchen eignet sich perfekt als Geschenk. Vor allem zur Weihnachtszeit ist er sehr beliebt und lässt sich ohne Probleme acht Wochen lagern.



Konditorei Buchwald
Bartningallee 29
D-10557 Berlin

Öffnungszeiten:
Montag bis Sams-
tag 8 – 20 Uhr
Sonn- und Feier-
tags 9 – 20 Uhr

Bestellungen über
Tel. 030 391 59 31
Fax: 030 391 23 42
baumkuchen-buch-
wald@web.de