

*„ Es beginnt im Norden mit der Altmark, einer sehr ländlichen Region. Die Altmark, auch die Wiege Preußens bis zum Harz. Dann das Gebiet um Magdeburg: die Magdeburger Börde ist bekannt als Kartoffelland. Das geht dann weiter mit der Region Anhalt-Wittenberg. Bekannt in Anhalt-Wittenberg ist die Dessau-Wörlitzer Kulturlandschaft, der Wörlitzer Park. Und im Süden des Landes schließt sich dann an das Gebiet Halle-Saale-Unstrut. Und das gilt so als die nördlichste Weinregion Deutschlands.“*

Constanze Neuling vom Innovations- und Gründungszentrum Salzwedel über die Vielfaltigkeit von Sachsen-Anhalt mit seinen abwechslungsreichen Regionen, unterschiedlichen Dialekten und verschiedenen Anbaugebieten. Doch was Küche und Keller des Landes betrifft, da herrscht Einigkeit: Stolz ist man auf das, was der Boden in Sachsen-Anhalt so alles hergibt. Zucker und Korn kommen aus der Magdeburger Börde, Spargel und Milch aus der Altmark, Wein und der bekannte Rotkäppchen-Sekt aus dem Saale-Unstrut-Gebiet und Käse aus dem Harz.

Die Bodenständigkeit bringt nicht nur recht deftige, herzhaftes Speisen hervor – man ist sich vor allem der Tradition bewußt und verarbeitet die Rohstoffe nicht am Fließband. Vielmehr gibt es überall in Sachsen-Anhalt - im wahrsten Sinne des Wortes – „Manufakturbetriebe“, die kleine Kunstwerke hervorbringen.

Einer der Künstler ist Oskar Hennig: Er führt in der mittelalterlichen Fachwerk-Stadt Salzwedel die erste Baumkuchenfabrik von 1808 weiter und zwar mit dem echten – selbstverständlich streng geheimen - patentierten Rezept von Johann Christian Schernikow. Bei 70 Grad am offenen Schamottsteinofen gewährt er gerne Einblick in die schweißtreibende Handarbeit für dieses berühmte Gebäck:

*„Unsere Backform ist eine abgedrechselte Holzwalze, die wird in den Ofen eingespannt... Diese ist mit Papier umwickelt und diese Papierschicht hat natürlich eine wichtige Funktion, sie dient als Trennschicht. ... Unten steht eine Auffangwanne vor dem Feuer, da ist die Baumkuchen-Masse drin. Durch die Hitze verflüssigt sie sich und kann so auf diese Holzwalze aufgetragen werden. Da wird mit der Baumkuchenkelle in gleichmäßigen Abständen Ringe gesetzt, da sollen sich die Zacken bilden und Ringe ausarbeiten. Und dann wenn diese Ringe durchgebacken sind, dann kommt die erste Schicht zugekellt, also voll aufgetragen, damit das Papier nicht abbrennt. Und wenn diese durchgebacken ist, goldbraun, dann wird wieder eine Schicht aufgetragen und wieder eine Schicht. Die fünf Kilo Masse, das sind 12, 13 Schichten, die der Bäcker auftragen muß.“*

Oskar Hennig verwendet nur frische Zutaten für seinen Baumkuchen, ohne chemische Konservierungsstoffe, Lockerungsmittel und ohne künstliche Aromen, denn die gab es im Original-Rezept von 1808 natürlich auch nicht. Durch Hennigs Versand-Handel können sich Baumkuchen-Liebhaber in aller Welt beim Anschneiden selbst überzeugen: der Kuchen macht seinem Namen alle Ehre, denn die einzelnen Schichten sehen tatsächlich aus wie die Jahresringe eines Baums.

Was der Baumkuchen-Bäcker vorlebt, wird auch von vielen anderen beherzigt: alte, traditionsreiche Rezepte erleben seit der Wende eine Wiedergeburt und man präsentiert selbstbewußt die überlieferten Gerichte. In einem modernen Tagungshotel am Arendsee, in der Altmarkregion, läßt Hotelier Burkhard Bannier seine Gäste in die Töpfe gucken und erzählt begeistert die alten Geschichten rund ums Kochen:

*„Der Bauer geht im Winter in den Wald und ist da beim Holzschlagen. Und er kommt irgendwann wieder, er weiß nicht wieviel Arbeit auf ihn zukommt. Früher war's dann so, dann hat er diesen dreibeinigen Tiegel genommen... und dann gab's in den Kohleherden diese Röhren... in einem Herd nannte man das Grude. In diese Grude stellte man das rein, weil darin immer Feuer war, weil es das Haus mit anwärmte und in dieser Grude wurde der Tiegelbraten wieder flüssig. Und wenn der Bauer dann nach 4, 5 Stunden zurückkam, dann war der Tiegelbraten fertig.“*

Und der Braten, der seinen Namen von dem dreibeinigen Topf, dem Tiegel hat, ist eine Spezialität aus Rind- und Schaffleisch mit Piment und Lorbeer in Brühe zu einer Art Sülze eingekocht. Und genau so wie früher – eben traditionell bodenständig - serviert man dazu als leichte Vorspeise zunächst die Altmärkische Hochzeitssuppe aus Hühnerbrühe mit dem dort wachsenden Spargel, kleinen Hackfleischklößchen und Eierstich.

Und wem das noch nicht typisch genug ist, der sollte mal beim Fischer Kagel am Arendsee vorbeischaun. Der kauzige Fischer fängt die dort heimische „Kleine Maräne“, um sie frisch und geräuchert zu verkaufen. Aber nicht nur das: Er züchtet sie sogar. In seinem Bruthaus stehen ein Dutzend Zuber gläser. Wilfried Kagel füllt diese umgestülpten Flaschen mit vier bis sechs Liter Maränen-Eiern, die dann gut zwei Monate lang ständig mit frischem Arendsee-Wasser durchgespült werden müssen. Ein Handwerk, das wohl nur im traditionsbewußten Sachsen-Anhalt noch so richtig gedeihen kann.