

Grüne Woche 2024 in Berlin:

Warum der Baumkuchen aus Altdöbern so besonders ist

Grüne Woche 2024 in Berlin: Der Baumkuchen vom Café Schauwerk in Altdöbern wird nach altem Rezept hergestellt. Es gibt ihn in den Varianten Sanddorn oder Pistazie. Auf der Messe wurde er jetzt prämiert.

19. Januar 2024



Die Ringe haben 13 Schichten, die Baumkuchen-Ecken nur sechs, der Geschmack soll aber der gleiche sein: Marie Läser, Inhaberin vom Café Schauwerk, zeigt den preisgekrönten Altdöberner Baumkuchen – hier mit weißer Schokolade überzogen.

© Foto: Rita Seyfert

Von Ostern bis Oktober ist es im Café Schauwerk in Altdöbern (Markt 2) besonders zur Kaffeezeit rappellvoll. Besucher bemängeln, dass es dann drunter und drüber geht, und stürzen sich trotzdem jedes Wochenende neu ins Getümmel. Und das hat Gründe.

Das hausgemachte Eis und die Torten aus der gläsernen Produktion sind unschlagbar lecker. Der Baumkuchen aus hundertjähriger Tradition hat es jetzt auf der Grünen Woche in Berlin sogar aufs Siebertreppchen geschafft.

Der „König der Kuchen“ belegte in der Kategorie „Direktvermarktung“ den zweiten Platz. Pro Agro, Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin, hat den Preis im Jahr 2024 zum 25. Mal ausgeschrieben. Traditionell werden die Preisträger mit einer Jurysitzung im Dezember gekürt und diese auf der Grünen Woche feierlich geehrt.

Baumkuchen räumt Preis in der Kategorie Direktvermarktung ab

Im Jahr 2024 haben sich insgesamt 60 Brandenburger Unternehmen und Initiativen beworben. Eine zehnköpfige Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien, Politik und Wissenschaft unter der Leitung des Verbandes Pro Agro hat die Bewerbungen begutachtet und bewertet.



Gläserne Produktion:
Von draußen können
die Fußgänger den
Konditoren bei der
Arbeit über die
Schulter schauen.
Marie Läser,
Inhaberin vom Café
Schauwerk, zeigt eine
der alten
Knetmaschinen.

© Foto: Rita Seyfert

Marie Läser (30), Inhaberin vom Café Schauwerk und der Produktion, die seit Januar 2024 zu einer Firma gehören, kann es noch gar nicht glauben. „Wir haben uns extrem gefreut, dass so ein kleiner Betrieb eine Chance hat“, sagt sie. 2020 eröffnete das Café Schauwerk in den kernsanierten und umgebauten Gemäuern vom ehemaligen Landwarenhandel. 2021 zog auch die Backstube an den neuen Standort um.

Wie sich das Café Schauwerk auf der Grünen Woche präsentiert

Fünf der elf Mitarbeiter des Familienbetriebes arbeiten in der Backstube. Die sechs Verkäufer werden im Sommer von bis zu 15 Aushilfen unterstützt. Längst stößt das Schauwerk mit den 40 Sitzen drinnen und 50 Stühlen im Hof an seine Grenzen. „In der Eissaison könnten wir hundert Plätze mehr haben“, erzählt Marie Läser. Doch die Kunden seien kreativ. Manche Gäste bringen Picknickdecken mit, um sich mit Kuchen oder Eis im 150 Meter entfernten Altdöberner [Schlosspark](#) niederzulassen.



In der
Backstube vom
Schauwerk in
Altdöbern
(Markt 2)
arbeiten derzeit
fünf
Mitarbeiter.

© Foto: Café
Schauwerk

Nun könnte der Andrang weiter steigen. Als Preisträger darf das Schauwerk auf der Grünen Woche in der Brandenburghalle die Werbetrommel rühren. „Wir werden von Sonntag bis Donnerstag vor Ort sein“, erzählt Chefin Marie Läser. An den Ständen

von Pro Agro, dem Landkreis Oberspreewald-Lausitz sowie dem Spreewald-Verein sollen Baumkuchen, Kekse und Eis präsentiert werden.

Baumkuchen aus Altdöbern – Produkt mit längster Tradition

Die regionalen Eis-Sorten reichen von Lavendel-Honig über Quark-Leinöl oder Honig-Nuss bis Buttermilch-Holunder. „Dieses Jahr werden wir auch wieder unser Gurken-Eis im Sortiment haben“, erzählt Marie Läser. Ob Frischmilch, Leinöl oder Eier, alle Zutaten stammen aus der Region, ebenso die vertreibenden Partner, darunter das „Haus vier“ in Großräschen, [Café „Zur Schleuse“ in Koschen](#), die Café-Scheune in Sedlitz oder die [Slawenburg in Raddusch](#).

Der jetzt preisgekrönte Altdöberner Baumkuchen ist dabei das Produkt mit der längsten Tradition. Genau lasse sich zwar nicht mehr datieren, wie lange es ihn gibt. Gewiss ist, dass die Backstube am Standort Altdöbern seit über hundert Jahren steht, und der Baumkuchen hier von Anfang an produziert wurde.

Originale Baumkuchen-Maschine auf Dachboden entdeckt

1869 eröffnete die Konditorei unter dem Namen „Otto“. Später wurde daraus die „Böll“-Konditorei. Und 1969 übernahm Rainer Fuchs, Großvater von Marie Läser, die Konditorei unter seinem Namen. Er war es auch, der nach der Wende Brot und Brötchen neu ins Sortiment aufnahm. Den Baumkuchen buk er zu diesem Zeitpunkt nur noch auf dem Blech.



Heike Staude, Konditormeisterin in der Backstube vom Schauwerk Altdöbern, kämmt die Baumkuchenwalze, um die Ringe zu markieren.

© Foto: Rita Seyfert

Konditormeisterin Heike Staude (58), Tochter von Rainer Fuchs, war es dann, die auf dem Dachboden die alte Baumkuchenmaschine wieder entdeckte. „Sie schaute alte Fotos durch, und sie arbeitete sich in das Thema ein“, erzählt Tochter Marie Läser. Inzwischen ist die originale, mit Birkenholz befeuerte Baumkuchenmaschine nur noch zum Schaubacken in Betrieb, so zum Beispiel auf dem Weihnachtsmarkt in Lehde und Missen im Spreewald.

Baumkuchen mit Sanddorn, Zimt und Pistazie

„Für die Backstube haben wir uns vor zehn Jahren eine Baumkuchenmaschine mit elektrisch betriebenen Heizstäben gekauft“, erzählt Marie Läser. Die originale Maschine hätte zu viel Rauch gemacht. Das überlieferte Familienrezept sei kein

Geheimnis. Eier, Butter, Zucker, Mehl, Marzipan, Zitronenschalen, zählt sie auf. Überzogen wird der Baumkuchen mit Kuvertüre aus Vollmilch, Zartbitter oder weißer Schokolade von [Felicitas aus Hornow bei Spremberg](#).

„Natürlich haben wir unser Angebot über die Jahre erweitert und verschiedene Varianten unseres Altdöbener Baumkuchen entwickelt“, erzählt sie. Dazu zählen beispielsweise Sanddorn, Zimt und Pistazie-Nuss. Diese Zutaten werden in den Teig eingearbeitet. Der Baumkuchen dieser neuen Varianten wird ohne Schokoladenüberzug verkauft.

Preisgekrönt: Was die Jury überzeugt hat

- In der Traditionsbäckerei und -konditorei „Schauwerk“ in Altdöbern (Markt 2) wird Besuchern durch eine gläserne Produktion das traditionelle Backhandwerk wieder näher gebracht und so das Bewusstsein für regionale handwerkliche Produkte gesteigert.
- Das Produkt mit der längsten Tradition ist der Altdöbener Baumkuchen.
- Hinter den Glasscheiben und bei Backkursen können Kunden sehen, wie aus frischen regionalen Zutaten die Masse des Altdöbener Traditionsbaumkuchens entsteht.
- Für das Schaubacken wird die über 100-jährige Baumkuchenmaschine mit Birkenholz angefeuert.
- Am warmen Feuer erfahren Interessierte schließlich mehr über die Herstellung, können selbst die Walzen per Hand drehen und den Altdöbener Baumkuchen anschließend verkosten.
- All das überzeugte die Jury unter der Leitung von Pro Agro, dem Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin.
- In der Kategorie Direktvermarktung gewann der Altdöbener Baumkuchen aus dem Café Schauwerk den zweiten Preis.