

Das „Schätzchen“ der Backstube

SPEZIALITÄT In der Langeneichstädter Konditorei Hörmann wird der Baumkuchen noch selbst hergestellt, eine aufwändige Prozedur mit einem Familiengeheimnis.

VON DIANA DÜNSCHEL

LANGENEICHSTÄDT/MZ - „Altes Schätzchen“ betitelt Jana Hörmann die Baumkuchen-Backmaschine, die die Langeneichstädter Konditorin und ihr Mann ihr eigen nennen. Das Familienunternehmen, das sich durch leckere Pralinen- und Tortenkreationen längst über die Region hinaus einen Namen machte, bietet seit ein paar Tagen auch diese Spezialität jetzt wieder an. Damit gehören Hörmanns zu den wenigen, die Baumkuchen selbst herstellen.

„Es ist aufwändig, und man muss eben über eine spezielle Maschine verfügen. Doch die Baumkuchenherstellung ist gleichzeitig ein Markenzeichen des Konditorenhandwerks“, sagt die Langeneichstädterin. Ihr besagtes „Schätzchen“ ist 90 Zentimeter lang, Baujahr 1978 und bäckt mit Gas, wobei jede der 18 Flammen einzeln reguliert werden kann. Als das Ehepaar 2007 ihr Konditoreicafé in Nordrheinwestfalen schloss, um in den



Armin Hörmann „kämmt“ den Baumkuchen-Rohling.

FOTO: PRIVAT

Geburtsort von Jana Hörmann zu ziehen und einen Neuanfang zu wagen, gehörte die Maschine zum Umzugsgepäck dazu.

Aus Eiern, Butter, Sahne und Gewürzen - das vollständige Rezept ist natürlich ein Hörmannsches Familiengeheimnis - wird die Baumkuchenmasse nun auch alljährlich in Langeneichstädt zusammenge-

rührt und dann eine mit Alufolie umwickelte Holzwalze darin wieder und wieder eingetaucht. Es folgt ein rund einstündiger Backvorgang. Schicht um Schicht wächst so der Kuchenumfang. Schließlich kommt ein hölzerner Kamm zum Einsatz. Mit ihm werden die Ringe geformt. Ist der Rohling luftig und leicht, also so richtig

fluffig, wie er sein sollte, kühlt er einen Tag lang aus, wird geschnitten und von der Chefin schließlich mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade umhüllt.

„Wir verkaufen Größen von einem und zwei Ringen“, zeigt Jana Hörmann im Regal auf die fertig in Folie eingehüllte Spezialität. „Aber auf Wunsch oder zu besonderen Anlässen kann der Kuchen natürlich auch größer sein. Wir haben ihn zum Beispiel schon mal als Hochzeitstorte, verziert mit Blüten, angefertigt.“

Neben dem Baumkuchen können ihre Kunden auch Baumkuchenecken und -spitzen oder eine Baumkuchen-Sahne-Torte kaufen. Liebhaber müssen aber schnell zugreifen. „Nach Weihnachten lassen wir die Produktion langsam ausklingen“, ist zu hören. Schließlich würden bei der Herstellung schnell locker 45 Grad in der Backstube herrschen. Deshalb machen sich Jana und Armin Hörmann selbst jetzt im Winter nur frühmorgens an diese Arbeit.