

essen & trinken

5x
Quiche

Einfach gut
vorzubereiten

**ALLE LIEBEN
KARAMELL**

*In Torte,
Kuchen und
Dessert*

**SCHÖNER
SCHMOREN**

*Gulasch viermal
anders*

**GEHEIMTIPPS
IN SÜDITALIEN**

Wunderbare Festmenüs

Mit Rinderfilet, feinem Fisch oder vegetarisch –
drei mal drei Gänge, die Freude schenken

Zartes Rind mit
cremigem Püree,
Selleriesternchen
und Kirsch-Jus

Schicht um Schicht
mit feiner Kruste:
Baumkuchen wird auf
rotierenden Walzen
rundum gebacken

VON KÖNIGLICHER MACHART

Die Conditorei Kreutzkamm backt bereits in sechster
Generation nach einem Familienrezept feinste Baumkuchen. Was ist
ihr Geheimnis? Ein Besuch in der Backstube in München

Locker geschultert:
Produktionsleiter Frank
Schmahl bringt frisch
schokolierete Baum-
kuchen in die Kühlung

1 Kämme: Der Baumkuchen rotiert beim Backen vor offener Flamme. Der Holzkamm schabt die typischen Rillen in den flüssigen Teig. So bildet sich die ringförmige Kontur heraus
2 Aprikotieren: Nach dem Backen wird der gerippte Kuchen in Aprikosenkonfitüre getränkt. Sie schließt die Poren und hält den Schichtkuchen saftig



1 Aushärten: Nachdem die Baumkuchen in Ringe geschnitten und mit Schokolade überzogen bzw. glasiert wurden, werden sie zum Trocknen kühl gestellt **2 Etikettieren:** Jeder Baumkuchen wird von Hand verpackt und mit dem traditionellen Firmensiegel versehen

Schon im Treppenhaus ist Vanille in der Luft, bald mischt sich der Duft von Zitronenabrieb dazu, von Marzipan und Schokolade. In ihrer Backstube mitten im Gewerbegebiet im Osten Münchens produziert die Konditorei Kreutzkamm Torten, Stollen und Schokoladen für den Werksverkauf vor Ort, für ihre Münchner Cafés und den Versand in die ganze Welt.

Es ist ein Mittwoch Anfang Juli, bereits um 8 Uhr morgens zeichnet sich ab, dass es ein heißer Tag wird. Frank Schmah, Produktionsleiter bei Kreutzkamm, führt durch die Backstube, direkt zum Herzstück und Stolz der Konditorei: dem Baumkuchen. Dieser legendäre Kuchen, der traditionell das Konditorwappen ziert und für dessen Herstellung man viel Geduld, Erfahrung und einen speziellen Ofen braucht.

Die Maschine, vor der Frank Schmah stehen bleibt, sieht eher wie eine Art Grill aus: offen, mit mehreren Walzen, die mit Backpapier umhüllt und in einen cremigen Rührteig mit Eischnee, Marzipan, Mandeln und Butterfett getaucht

werden. Schicht für Schicht Teig tragen die Mitarbeiter von Hand auf, je nach Größe sind es zehn bis 25, die langsam goldbraun backen, während sich die Walze bei 400 Grad über der offenen Gasflamme dreht. Die kleineren Kuchenringe sind in 90 Minuten fertig, die großen in etwa zweieinhalb Stunden. Danach werden sie mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit Vollmilch- oder feinerherber Schokoladenkuvertüre oder Vanille-Zucker-Glasur überzogen. Jeder Baumkuchen von Kreutzkamm ist ein Unikat. An der Schnur und dem Backpapier im Hohlraum erkennt man die Handarbeit an der Walze.

Das Besondere am Baumkuchen sind die goldbraunen Ringe, die Kruste, die bei jeder neuen Schicht entsteht, und die an die Jahresringe eines Baums erinnern. Beim Anschneiden der Kreutzkamm-Baumkuchen sieht man sie deutlich, dennoch ist der Kuchen schön saftig. „Die Kunst ist, die Balance zu finden, dass man die Ringe sieht, aber der Kuchen nicht zu trocken wird“, sagt Schmah. „Viele Gesellen, die zu uns kommen, haben in ihrer Ausbildung gar

keinen gebacken, sondern lernen das erst an der Meisterschule.“ Das Unternehmen beschäftigt das ganze Jahr über neun Meister, auch wenn im Sommer die Nachfrage nicht so groß ist. „Meine Meister lasse ich nicht ziehen“, sagt die Geschäftsführerin Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die während der Führung dazustößt. „Dieses Handwerk kann man nicht eben mal für drei Monate ausüben, dafür braucht es Erfahrung.“

Kreutzkamm ist eine Münchner Institution. Locals schätzen den Direktverkauf, „Kleinverkauf“ steht bis heute auf dem Schild aus den 1960ern. Werktags trifft man sich dort ab 7 Uhr zum Frühstück bei frischem Gebäck und Kaffee, Torten, Teegebäck und Pralinen kann man für zu Hause kaufen. Beliebt sind auch die zwei Kreutzkamm-Cafés in der Innenstadt. Die Firmengeschichte begann allerdings in Dresden. 1825 eröffnete Heinrich-Jeremias Kreutzkamm am Dresdner Altmarkt die Konditorei, die seitdem in Familienbesitz ist. Damals kamen die sächsischen Könige zu Fuß vom Schloss für die Kaffeestunde

herüber. In zweiter Generation war Kreutzkamm bereits Hofkonditor. Nach der Zerstörung des Stammhauses 1945 baute die Familie das Café mit Backstube in der Münchner Innenstadt neu auf. Später wurde die Backstube in den Münchner Osten verlegt. Nach der Wende, 1991, eröffnete die Familie das Geschäft in Dresden wieder, das Café am Altmarkt ist wenige Meter vom einstigen Stammhaus entfernt.

Zurück in die Münchner Backstube. Hier wuchs Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller auf, genauer: in einer Wohnung über der Backstube, in der sich heute Büroräume befinden. 2019 übernahm sie den Betrieb, ihre Mutter Friederike Kreutzkamm ist im Sommer mit 92 Jahren verstorben. Im Januar 2025 ist Kreutzkamm-Aumüllers Tochter Katharina als sechste Generation eingestiegen, sie leitet Vertrieb und Marketing.

Beim Besuch im Sommer ist es ruhig in der Backstube. „In der Hauptsaison, von Anfang November bis Heiligabend, wird dann jeder Millimeter Platz gebraucht“, sagt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller. Auch jetzt wird jede Woche



„Viele Konditoren lernen erst an der Meisterschule, wie man Baumkuchen backt.“

Frank Schmah,
Konditormeister und Produktionsleiter

alles frisch nach Auftrag produziert: Kuchen, Petits Fours und Pralinen, außerdem pikantes Gebäck wie Käsestangen. Im Eislabor entstehen Sorten wie Rhabarber, Kirsche, Pistazie und Baumkucheneis. In den Produktionsräumen laufen große Mixer, Maschinen temperieren Schokolade, doch an vielen Stellen sieht man die Handarbeit. Zum Beispiel bei den Stollen, der zweiten Spezialität des Hauses.

Kreutzkamm ist die älteste Stollenbäckerei in Familienbesitz. Die Rumrosinen, die ein Mitarbeiter in den Hefeteig knetet, verströmen einen süßlichen

Duft. Neben Rosinen- produziert die Konditorei auch Mandel- und Marzipanstollen. Ein weiterer Mitarbeiter streut Mehl auf die Arbeitsfläche, formt von Hand Stollen, knetet Spannung hinein. Auf einem Eimer Mehl steht „12 Metzen“. „Eine alte Maßeinheit, auf die alle Familienrezepte ausgelegt sind“, erklärt Schmah. „12 Metzen sind 40 Kilogramm Mehl.“ Gerade werden Stollen für das Weihnachtsgeschäft in den USA produziert, etwa 500 am Tag. Kreutzkamm verschickt Gebäck in die ganze Welt, viel nach England, Amerika und Japan. „Im November und Dezember produzieren wir bis zu 1500 Stollen am Tag“, so Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller. Jeder Stollen wird bis zu achtmal in die Hand genommen: gewogen, geformt, mit Butterfett bestrichen, in Kristallzucker gewendet, mit Puderzucker bestäubt und aufwendig verpackt. „Das macht am Ende die Qualität aus“, sagt Frank Schmah.

Neben der Handarbeit legt man bei Kreutzkamm Wert auf beste Zutaten. Viele kommen aus der Region, wie das Butterfett aus München und Mehl aus



- 1 Die Chefin: Für Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller stehen auch beim Stollen die hochwertigen Zutaten im Vordergrund
- 2 Die Dependence: Kreutzkamm, einst Hofkonditorei des sächsischen Königshauses, wartet auch in seinen Cafés in der Münchner Innenstadt, unweit von Marien- und Karlsplatz, mit Torten, Baumkuchen, Stollen und Gebäck auf



Dachau. Künstliche Aromen oder Konservierungsmittel sind dafür tabu. Den Stollen zum Beispiel macht seine Zucker-Fett-Kruste haltbar. Die Rezepte haben sich im Laufe der Jahre nicht verändert. „Außer, dass man sie an die moderne Ernährung angepasst hat“, erklärt Schmahl. „Einst wurden Stollen mit Pferde- oder Rindertalg oder Schweineschmalz gebacken, heute mit Butter.“ Und da ist die Zeit. „Rosinenstollen muss reifen wie Käse und Rotwein“, sagt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller. „Baumkuchen dagegen schmeckt frisch am besten.“

In der Hauptsaison trennen die Mitarbeiter dafür bis zu 1300 Eier am Tag von Hand. Das Geheimnis des Baumkuchens aber, sagt Schmahl, seien die Gewürze. „Das Rezept für den Teig kennt jeder im Haus, das für die Gewürzmischung nur ich.“ Er stellt es selbst her, auf Basis von geriebener Zitronenschale – mehr verrät er nicht.

Früher wurde der Baumkuchen für besondere Anlässe gebacken, für Weihnachten, Hochzeiten und Krönungen. Kurfürst Friedrich Wilhelm von Bran-



„Stollen muss reifen wie Käse und Rotwein. Baumkuchen schmeckt am besten frisch.“

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller

denburg soll über den Baumkuchen gesagt haben, er sei der „König der Kuchen und der Kuchen der Könige“. Heute noch hat der Baumkuchen an Weihnachten Hochsaison, aber auch an Ostern ist er beliebt. Für Hochzeiten backen sie konische Baumkuchen, bis zu einen Meter hoch und 25 Kilogramm schwer.

Bei Kreutzkamm ist das ganze Jahr Baumkuchen-Saison. 45000 Stück werden im Jahr produziert. Katharina Kreutzkamm-Aumüller entwickelt jeden Monat einen saisonalen Monatsbaumkuchen. Es gab sie schon mit Pistazie, zu

Ostern mit Eierlikör, im Juni mit Erdbeere und im Juli Limone mit Knusperbräse, mit einem erfrischenden Guss, der knistert, wenn die Schokolade im Mund schmilzt. Man kann sie in Ringform oder als Spitzen am Spieß kaufen – als Baumkuchen „to go“. Der Teig wird dafür nicht verändert, nur Glasur und Topping.

In diesem Jahr feiert die Conditorei Kreutzkamm ihr 200-jähriges Jubiläum. Zu diesem Anlass veröffentlichte Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller das Backbuch „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ (Callwey Verlag), in dem sie Familienrezepte teilt: für Strudelteig, Rosinenstollen, Orangengugelhupf, Granola und Quiche. Einzig den Baumkuchen kann man nicht zu Hause backen. „Aber“, sagt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller und lacht, „Sie wissen ja, wo man uns findet.“



»e&t«-Autorin Kathrin Hollmer testete seit ihrem Besuch diverse Baumkuchen des Monats. Ihr bisheriger Favorit: September – mit Matcha und weißer Schokolade.