

Essen und Trinken in der Hansestadt Salzwedel

- 36 Baumkuchen –
die Salzwedeler Spezialität
- 43 Restaurants und Cafés
- 50 regional und bio einkaufen
- 51 Rezepte aus der Altmark

Die Salzwedeler Spezialität

Der Baumkuchen gehört zur Geschichte wie zur Gegenwart von Salzwedel. Er war und ist Kulturgut und Wirtschaftsfaktor.

Aus dem 19. Jahrhundert sind die ersten Nachrichten vom Salzwedeler Baumkuchen überliefert. Im 20. Jh. hat er Salzwedel kulinarisch weltweit bekannt gemacht.

Auch wenn der Baumkuchen in anderen Orten Deutschlands und der Welt eine Heimstatt hatte, kommt dem Salzwedeler Backwerk eine besondere Stellung zu.

In einem alten Spruch heißt es: „In die wieder, wieder Welt, wird nering so'n schön Baumkuchen backt as in Soltwedel“.



Baumkuchen gilt schon seit Jahrhunderten als etwas ganz Besonderes. Der Name entstand durch die stark an Jahresringe eines Baumes erinnernden Schichten. Der traditionelle Baumkuchen wird heute noch über offenem Feuer auf einer sich drehenden Walze hergestellt. Der flüssige Teig wird auf die sich vor dem Feuer drehende Walze gegossen.

Nachdem eine Lage durch den Backvorgang gebräunt ist, wird die nächste Lage aufgetragen, bis der Kuchen seine Endstärke erreicht hat.

Mit Kouvertüre oder Fondant überzogen ist er in den Geschäften zu kaufen.

Die Salzwedeler nennen den „weißen“ Fondantkuchen den „echten“!



Baumkuchen-Manufaktur Kruse GmbH

Burgstraße 50 · Holzmarktstraße 2
 mail@kruse-baumkuchen.de
 www.baumkuchen-kaufen.de

• Café Kruse

Stammhaus des Original Königlichen
 Salzwedeler Baumkuchens seit 1842
 für Rollstuhlfahrer geeignet

Schaubacken in der Gläsernen Schaubäckerei

Mo – Fr 10 – 15 Uhr
 Sa · So nach Vereinbarung

Verkauf und Verkostung

Mo – Sa 8:30 – 18 Uhr
 So · Feiertage 12 – 18 Uhr

Holzmarktstraße 4 – 6

Tel 03901-42 21 07 Fax -305 91 96

Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik

hennig@baumkuchen-salzwedel.de
 www.baumkuchen-salzwedel.de

Baumkuchen der »Ersten Salzwede-
 ler Baumkuchenfabrik« wird bis heu-
 te nach Original-Rezeptur aus dem
 Jahr 1807 in Handarbeit und über
 offenem Feuer gebacken.

Verkauf und Verkostung

Mo – Fr 9 – 17 Uhr
 Sa 10 – 13 Uhr

Besichtigung der Bäckerei

Mo – Fr 9 – 13 Uhr
 Sa nach Anmeldung
 für Rollstuhlfahrer geeignet

St. Georg-Straße 87

Tel 03901-323 06 Fax -254 62

Informationen auf S. 30 aus: *Der Salz-
 wedeler Baumkuchen. Eine Legende in
 Vergangenheit und Gegenwart*; 2006

Salzwedeler Baumkuchen GmbH

info@baumkuchen-saw.de
 www.baumkuchen-saw.de

Besichtigung · Schaubacken nach telefonischer Absprache

Verkauf

Mo – Fr 6 – 18 Uhr
 Sa 6 – 12 Uhr

Am Güterbahnhof 19

Tel 03901-340 90

• Café Treff im Adler Horst Verkauf

Mo – Sa 8 – 18 Uhr
 So 10 – 18 Uhr
 und nach Vereinbarung

bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

Neuperverstraße 29

Tel 03901-47 75 27

• Café Am Stadttor Verkauf

Mo – Sa 6 – 18 Uhr
 So 7 – 18 Uhr
 und nach Vereinbarung

Neuperverstraße 74

Tel 03901-250 21

• Jeetze Café Verkauf

Mo – Sa 6 – 18 Uhr
 So 7:30 – 18 Uhr
 Schaubacken nach Vereinbarung

bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

Breite Straße 19 – 21

Tel 03901-342 42

Salzwedeler Baumku- chenbetriebe Bosse GmbH

kontakt@
 salzwedelerbaumkuchen.de
 www.salzwedelerbaumkuchen.de

Verkauf und Verkostung

Mo – Fr 8 – 16 Uhr
 Sa 8 – 12 Uhr

Kleine St. Ilsenstraße 12

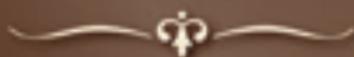
Tel 03931-69 90 49

*Café
Krüse*



DAS ORIGINAL SEIT 1842

DIE BAUMKUCHEN SCHAUBÄCKEREI



GEHEIME SALZWEDELER
BACKTRADITION LIVE ERLEBEN:
TÄGLICH IM CAFÉ KRÜSE.



Holzmarktstraße 4 - 6
29410 Hansestadt Salzwedel
Telefon: +49 (0)39 01 / 42 21 07
Fax: +49 (0)39 01 / 3 05 91 96

WWW.BAUMKUCHEN-KAUFEN.DE

Erste Salzwedeler Baumkuchensfabrik



Schaubacken

am offenen Feuer und Verkostung
für jedermann (kostenfrei):
Mo-Fr: 9.00 - 13.00 Uhr



*Versand ins
In- und Ausland*



*Tradition
seit 1807*



Mitglied in der
Chambre des Pâtisseries



St.-Georg-Straße 87
29410 Salzwedel



Versand: Tel. 03901 - 32306

www.baumkuchen-salzwedel.de



Besuchen Sie unsere
Cafés und Filialen in Salzwedel

*Salzwedeler
Baumkuchen GmbH*



Am Güterbahnhof 19

29410 Salzwedel

Telefon: 03901 - 34090

e-mail: info@baumkuchen-saw.de

www.baumkuchen-saw.de

Wir bieten unseren Kunden ganzjährigen
Postversandservice für Baumkuchen an.

SALZWEDELER

BAUMKUCHEN

T.R.A.D.I.T.I.O.N



Erhältlich in allen **IHR LANDBÄCKER** Filialen.

DAS PRÄSENT MIT
TRADITION!

Was schon Kaiser und Könige
erfreute, wird auch Sie, Ihre
Freunde und Familie begeistern!

Informationen & Bestellung unter:

Tel. 03931/6990-49

kontakt@salzwelelerbaumkuchen.de

www.salzwelelerbaumkuchen.de

Onlineshop:

<http://shop.salzwelelerbaumkuchen.de>

BAUMKUCHEN! • AUS LIEBE ZUM BAUMKUCHEN! • AUS LIEBE ZU

HERZLICH WILLKOMMEN IM



heimart

essen & trinken

Wir nehmen die traditionelle Küche,
saisonale & regionale Produkte,
garnieren sie mit unseren frischen Ideen
und bringen so immer wieder geschmackliche
Überraschungen auf den Teller.
Freuen Sie sich drauf und vor allem:
Haben Sie eine gute Zeit bei uns.



03901 30 73 27 0



info@heimart-saw.de



www.heimart-saw.de



Neuperverstr. 18 in Salzwedel

Mittwoch - Freitag

17 - 21:30 Uhr

Samstag

12 - 15 & 17 - 22 Uhr

Sonntag

12 - 15 & 17 - 21 Uhr

Restaurant
heimart



heim+art = modernes Restaurant zu finden im imposanten Backsteinbau des Kunsthouses. Hier werden regionale und saisonale Köstlichkeiten durch ein engagiert-kreatives Team immer zu einem Gaumenschmaus. Zeitgemäß & altmodern. Restaurant und Sommerterrasse laden mit ihrem besonderen Flair auch zu Feiern jeglicher Art ein.

vegetarisch, vegan und barrierefrei

Mo, Di Ruhetage

Mi - Fr 17 - 21:30 Uhr

Sa 12 - 15 und 17 - 22 Uhr

Sa 12 - 15 und 17 - 21 Uhr

Neuperverstraße 18

Tel 03901-307 32 70

info@heimart-saw.de

www.heimart-saw.de

Restaurant
Pottkieker



deutsche und altmärkische Küche
seit 2011 in der Stadtmitte
Mittagsbüffet · fertige Speisen und
Selbstbedienung

35 Plätze

bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Do 11:30 - 14:30 Uhr

Breite Straße 30

Tel 0162-446 63 13

Restaurant
Einar Krause



Speiserestaurant mit separaten Räumen für Familien- und Firmenfeiern bis zu 90 Personen · gehobene Servicequalität · WLAN

140 Sitzplätze innen, 40-50 außen für Gehbehinderte und Rollstuhlfahrer geeignet

Di - Fr 11:30-14:30 u. 18-21 Uhr

Sa 11:30-14:30 und 18-22 Uhr

So 11:30-15 Uhr

Abweichung bei Feiern

Vor dem Neuperver Tor 10

Tel 03901-250 14 Fax -824 73

einar.krause@t-online.de

www.restaurant-einar-krause.de


König Pilsener



sky



RAUCHERLOUNGE



NEUPERVERSTRASSE 29 | 29410 HANSESTADT SALZWEDEL
WWW.SAW-AMADEUS.DE

Restaurant im Hotel Aragwi



Neueröffnung in der Innenstadt · georgische und internationale Küche im Fachwerkhaus · Vielfalt an original georgischen Weinen
60 Plätze innen, 12 außen · Festsaal für Feiern bis 150 Personen
WLAN · geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Fr 11 - 14 und 17 - 21 Uhr
Sa und So 11 - 21 Uhr

Breite Straße 39

Tel 03901-889 89 51
0176-78 14 86 89
hotelundrestaurant.aragwi@
gmail.com
www.restaurant-aragwi.de

Ristorante · Pizzeria

Da Gaetano



La passione! Bei uns sind Sie in Italien. Die freundlich und locker auftretende Bedienung wird Sie herzlich empfangen. · Genießen Sie unsere Speisen in warmer mediterraner Atmosphäre. Benvenuti!
56 Sitzplätze innen · 40 außen

Di - Sa 11:30 - 14 und
18 - 23:30 Uhr
So 11:30 - 14 und 18 - 22 Uhr

Westermarktstraße 13 - 15

Tel 03901-30 21 53

Café · Restaurant · Bar Amadeus

Im Herzen der Stadt, direkt an der Jeetze · idyllischer Sommergarten
verschiedene internationale Fleisch- und Fischgerichte vom Grill und aus dem Steinbackofen · Mittagstisch und durchgehend warme Küche
150 Sitzplätze innen · 80 außen für Gehbehinderte und Rollstuhlfahrer geeignet

täglich geöffnet
11:30 Uhr - open end

Neuperverstraße 29

Tel 03901-47 72 12
saw.amadeus@web.de
www.saw-amadeus.de

Café

Treff im Adler Horst

Back- und Konditoreiware
Kaffee- und Eisvariationen
Spezialität: Salzwedeler Baumkuchen g.g.A.
warme und kalte Küche
Café innen ca. 30 Plätze
Weinstube innen ca. 25 Plätze
Café außen ca. 40 Plätze
Familien- und Vereinsfeiern bis 70 Personen
bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Sa 8 - 18 Uhr
So 10 - 18 Uhr
und nach Vereinbarung

Neuperverstraße 29

Tel 03901-47 75 27
info@baumkuchen-saw.de
www.baumkuchen-saw.de

Ristorante - Pizzeria

"Da Gaetano"

Einfach mal
gut
essen!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr - 23.00 Uhr

Sonntag: von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
und 18.00 Uhr - 22.00 Uhr

Montag ist Ruhetag

Westermarktstraße 13-15 29410 Hansestadt Salzwedel
Tel.: 03901 / 30 21 53

Café

Jeetze Café

Back- und Konditoreiware · Spezialität: Salzwedeler Baumkuchen g.g.A
Kaffee- und Eisvariationen · warme und kalte Küche

Baumkuchen-Schaubacken nach Vereinbarung

Café innen ca. 40 Plätze

Café außen ca. 60 Plätze

Familien- und Vereinsfeiern

bis 40 Personen

bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Sa 6 - 18 Uhr

So 7:30 - 18 Uhr

Breite Straße 19

Tel 03901-342 42

info@baumkuchen-saw.de

www.baumkuchen-saw.de

Café

Café am Stadttor

Back- und Konditoreiware

Kaffeesspezialitäten

Salzwedeler Baumkuchen g.g.A

Mo - Sa 6 - 18 Uhr

So 7 - 18 Uhr

Neuperverstraße 74

Tel 03901-250 21

info@baumkuchen-saw.de

www.baumkuchen-saw.de

Café

Café Kruse

Traditionsbetrieb seit 1842

im Wiener Kaffeehausstil

Baumkuchenschaubacken · hausgemachte Baumkuchen- und Konditoreispezialitäten

150 Sitzplätze innen: 60 im Café ·

20 im Kaiserzimmer · 70 im Saal ·

70 außen

bedingt geeignet für Rollstuhlfahrer

für Gehbehinderte geeignet

Mo - Sa 8:30 - 18 Uhr

So · Feiertage 12 - 18 Uhr

Holzmarktstraße 4 - 6

Tel 03901-42 21 07 Fax -305 91 96

mail@kruse-baumkuchen.de

www.baumkuchen-kaufen.de

Café

Baumkuchenlädchen

Gemütliches, nostalgisches Laden-

cafe der Ersten Salzwedeler Baum-

kuchenfabrik Hennig · Kaffee, Tee

und Baumkuchen

7 Sitzplätze innen, 2 Sitzpl. außen

Mo - Fr 10 - 17 Uhr

Sa 10 - 14 Uhr

Burgstraße 6

Tel 03901-323 06

info@baumkuchen-salzwedel.de

www.baumkuchen-salzwedel.de

Der besondere Tipp**Altmark-live**

Altmark-live ist ein soziales Netzwerk für die Altmark:

lokal einkaufen · Veranstaltungskalender · Kommunikationsplattform

und mehr:

<https://altmark-live>

Café

Erste Salzwedler Baumkuchenfabrik



Nostalgisches Ladencafe an der
Backstube mit Besichtigungsmög-
lichkeit · Kaffee, Tee, Baumkuchen
10 Sitzplätze innen
WLAN, geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Fr 9 - 17 Uhr

Sa 9 - 13 Uhr

St.-Georg-Straße 87

Tel 03901-323 06

info@baumkuchen-salzwedel.de

www.baumkuchen-salzwedel.de

Café

Café Frida Salzwedel



Idyllisch an Jeetze und Stadttor ge-
legen · ob jung oder alt, jeder fühlt
sich wohl im Cafe Frida · selbstge-
machte Torten und Kuchen, kleine
warme Snacks & Eis · sonntags Früh-
stücksbuffet

50 Sitzplätze innen, 30 außen
Kinderspielecke und Wickeltisch,
für Rollstuhlfahrer bedingt geeignet

Fr und Sa 14 - 17:30 Uhr

So 10 - 17:30 Uhr

und nach Vereinbarung

Vor dem Neupervertor 1a

Tel 03901-813 59 20

www.cafe-frida-salzwedel.de



Café Frida

Café & Galerie
Vor dem Neupervertor 1a
29410 Salzwedel
03901 8135920
cafe-frida-salzwedel.de

Kaffee, Kunst, Kuchen,
Sonntags-Frühstücksbuffet



Hoyersburg

Café Kuckuck



Direkt am »Grünen Band«, an der Landesgrenze zu Niedersachsen, 5 km bis zur Salzwedeler Innenstadt großer Biergarten und Spielplatz

Zutaten überwiegend regional und bio, vegan und für Allergiker geeignet

35 Sitzplätze innen, 60 außen

Sa, So u. Feiertage 10 - 19 Uhr

Oktober - Februar bis **18 Uhr**

So 10 - 13 Uhr Frühstücksbüffet

Hoyersburger Landstraße 49

Tel 03901-307 15 55

info@cafe-kuckuck.de

www.cafe-kuckuck.de



Café Kuckuck
CAFÉ & CARAVANSTELLPLATZ

HOYERSBURGER LANDSTRASSE 49 | 29410 SALZWEDEL

03901-3071555 | info@cafe-kuckuck.de | www.cafe-kuckuck.de

DAS WOCHENEND-CAFÉ

Tanzen · Ausgehen

Club

Hangar

Die Szene- und Eventlocation in Salzwedel · feiern in drei Bereichen

jeden Samstag

ab **22 Uhr**

Brietzer Weg 6

Tel 03901-301 29 29

info@hangarclub.de

www.hangarclub.de

Bio-Laden
Grünland



Liebevoll ausgesuchtes Bio-Vollsortiment auf ca. 300 Quadratmetern mit regionalen Glanzlichtern
Gemüse · Obst und Backwaren · große Käsetheke · vielfältige Wein- und Schokoladenauswahl · Unverpackt-Station · Milchtankstelle und Bistro
Einkauf vor Ort oder Biokisten-Lieferung, eigener Parkplatz
geeignet für Rollstuhlfahrer (auch im Sanitärbereich)

Mo - Fr 9 - 18 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Chüdenstraße 4

Tel 03901-47 11 04

info@gruenland-saw.de

www.bioladen-salzwedel.de

Naturkostladen & Café
Natukola



Kleiner, mit Herzblut geführter Naturkostladen mit Hofcafé
Vollsortiment · Molkereiprodukte · Wurstwaren · Wein und Süßwaren · Käsetheke · kleine Tiefkühlauswahl
Obst- und Gemüse aus der Region · keine Flugware · Babynahrung
täglich frische Backwaren · Frühstück nach Anmeldung · Kaffee aus der Siebträgermaschine · täglich wechselnder vegan/vegetarischer Mittagstisch
geeignet für Rollstuhlfahrer

Mo - Fr 9 - 18 Uhr

Breite Straße 32

Tel 03901-813 75 64

www.natukola.de



Rezepte aus der Altmark

Altmärkische Hochzeitssuppe

Rezept für 10 Personen

5 Liter kräftige Brühe aus Rindermarkknochen, Rindfleisch und Suppenhühnern, gekocht mit Mohrrüben, Porree und Sellerie – Fleisch herausnehmen und Brühe durch einen Durchschlag gießen.

Eierstich

15 Eier, ½ Liter Milch, Salz und eine Prise Muskat – alles verquirlen und in einer ausgefetteten Tonkruke im Wasserbad zum Stocken bringen – nach dem Abkühlen in Würfel schneiden und an die Brühe geben.

Klößchen

700 Gramm Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen – zu kleinen Klößen drehen und an die Brühe geben.

Zum Schluss 1 kg gegartem Suppenspargel dazutun und mit gekörnter Brühe abschmecken.

Gastwirtschaft Schwieger, Jübar · 1988

Altmärkisches Zungenragout

für ca. 10 Personen

2 kg Zunge · 1 kg Cocktailwürstchen
500 gr. Champignons · 500 gr. frisches Mett (für Klößchen) · 1 Bund Suppengrün · 200 gr. Mehl · 125 gr. Butter · 0,4 Ltr. trockener Rotwein · Salz, Pfeffer, Lorbeer · nach Bedarf Worcestersauce

Fleisch gut waschen. Dann kurz in kochendes Wasser tauchen und wieder herausnehmen. Anschließend setzt man es erneut in reichlich kochendem Wasser mit etwas Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Zwiebeln zum Garkochen an. Je nach Größe der Zunge sind 2½ bis 4 Stunden notwendig.

Nach dem Herausnehmen zieht man die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Dann Butter und Mehl bräunen, mit Zungenbrühe auffüllen, mit Rotwein oder Zitronensaft würzen und eine Prise Pfeffer hinzugeben. Anschließend Zungenscheiben hineinlegen.

Man kann die Zungenscheiben wie Braten mit jungem Gemüse umlegen und die Tunke gesondert reichen. Traditionell isst man Brot dazu.

Maik Breitenbach

Tiegelbraten – »Dägabroan«

Vorspeise zum Frühstück

Rindfleisch mit möglichst viel Markknochen und der Pansen kommen in einen Kessel und werden nicht ganz gar gekocht. Dann wird alles herausgezogen und von Knochen befreit. Das Knochenmark wird herausgeschlagen, Pansen und das andere Fleisch in größere Würfel zerschnitten und dann wieder in die Brühe zurückgeben.

Nun würzt man mit Salz, ganzen Pimentkörnern, etwas Ingwer und Lorbeerblatt. Einige Künstler sollen noch einige Raffinessen hinzutun. Nun lässt man bei mäßigem Feuer die Brühe ziemlich stark eindicken. In Kruken gefüllt, bildet es, wenn es erkaltet, eine Art Corned-beef.

Alfred Bock, Chronik von Hanum · 1910

Braunkohl

Das Wintergemüse erhält mit dem ersten Frost seinen typischen Geschmack.

Es kam als Suppe, geschmortes Gemüse oder eingelegt als Kraut auf den Tisch.

Die in Vergessenheit geratene Kulturpflanze wird heute wieder im Freilichtmuseum Diesdorf angebaut. Das Museum gibt Saat bzw. junge Braunkohlpflanzen (Ende Mai/Anfang Juni) gegen eine Spende ab.



Braunkohl als Zukost

Der verlesene Braunkohl wird gewaschen und in Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb geschüttet, ausgedrückt und fein gewiegt.

Man schwitzt nun Zwiebeln in Schweinefett (oder Gänsefett), tut den Kohl hinein und lässt ihn schmoren. Auch gieße man Wasser oder Fleischbrühe hinzu, streut etwas trockenes Mehl darüber, oder man schwitze Mehl in Butter und tut dieses daran und lasse den Kohl darin schmoren. Um den Kohl in seiner Farbe zu erhalten, tut man in das Salzwasser ein kleines Stück Soda. Handgeschriebenes Kochbuch · 1903