

DEUTSCHLAND

Die Tour de Torte

Am Ostseefjord Schlei backen die Landfrauen für ihre Gäste. Eine Radwanderung gegen den Wind und mit zunehmender Schwere

VON ELSEMARIE MALETZKE

Die Schleswiger Tortenschlacht wogt seit einem knappen viertel Jahrhundert im deutschen Norden. Jeden Sonntagnachmittag und gerne auch unter der Woche greift man zwischen Ostsee und Schlei zu den Kuchengabeln und macht sie alle nieder: Herrentorte und Bienenstich, Kirschstreusel, Käsesahne und Rhabarber-Baiser, Trümmertorte, Mohn-Eierlikör, süß bestäubte Maulwurfshaufen, Buttercreme und Buttermandel. Austragungsort sind die ländlichen Cafés, die rund um den Ostseefjord Schlei in ungewöhnlich hoher Dichte vorkommen, wie das regionale Magazin Mohltied – auf hochdeutsch Mahlzeit – ermittelt hat: Cafés unter Reetdächern, in Dielen, ehemaligen Kuhställen und Armenhäusern; Gartentische und Stühle unter Apfelbäumen und Rosenbögen, Butterkuchenduft aus blauen Fenstern. Hinter jeder Rührschüssel steht eine Frau, die die Ausschreitungen lächelnd befördert, und dabei selbst aussieht, als lebte sie von Rettich und Spinat. Wo kommen alle diese Cafés her? Was treibt die Schleswiger Tortenheber hinein und die Landfrauen zu ihren extravaganten Kreationen? Und vor allem: Wie schmeckt's?

Die Pflicht der Recherche gebietet, die Zuckerbäckerinnen vor Ort zu befragen und einen repräsentativen Anteil der Erzeugnisse zu kosten; die Selbstachtung, diese Reise mit dem Rad zu unternehmen: von Schleswig das Nordufer der Schlei entlang bis zur Geltinger Bucht und auf südlicher Route wieder zurück, vier Tage, zwölf Cafés.

Vor dem Start wird jedoch noch ein wenig kulturhistorische Hintergrundinformation gesammelt; nicht im Café, sondern in Schloss Gottorf in Schleswig. Herzog Friedrich III. hatte im barocken Garten einen kunstreichen Riesen-Erdball in einem eigenen Zwiebelturmschlösschen installieren lassen. Heute steht dort ein Nachfolgemodell. Von außen zeigt der Globus die Erde, wie man sie vor 350 Jahren kannte. Steigt man durch eine Luke im Südkontinent hinein, wölbt sich im Innern der gestirnte Himmel. Ein Lakai mit Kurbel konnte das Universum samt dem mythologischen Personal in Schwung setzen. Heute tut es ein Elektromotor. Der Eindruck ist überwältigend: Kassiopeia, Andromeda und große Bärin, Schütze, Löwe und Herkules umkreisen den Betrachter, stramme Waden, feiste Oberarme, gewaltige Hinterschinken. Schon im Barock wusste man um die Wirkung von Zucker und Schmalz. Und damals wie heute gab man in diesem Teil der Welt keinen Pfefferling um die Erkenntnis. Doch nun aufs Rad und über die steinharten Kommissbrote des Bollerpflasters zur Stadt hinaus zum ersten Testfall.

Der Wind kommt von vorn; das ist so, wenn man auf die Ostsee zuradelt. Rund 30 Kilometer von Schleswig bis Kappeln zieht sich der Fjord, mal kilometerbreit, mal eng wie ein Flaschenhals, mit Schilffeldern am Ufer und Bootsstegen darüber hinaus. Flieder- und Weißdornhecken legen Duftschränken über den Weg. Auch der Raps blüht. Seine gelben Felder leuchten unter dem grauen Himmel, als scheine die Sonne von unten nach oben; Monokultur als ländliche Schönheit, wie die endlose Gerste, über die der Wind streicht und ihr grünes Haar verwuschelt; wie die Kiesfelder vor den Gutshöfen, auf die prachtvolle Lindenalleen zuführen. Im Himmel drehen sich die weißen Sterne der Windräder. Man ahnte es; hier ist alles großrahmig.

Im Café Krog in Ulsnis sind die Tische im Garten hinter dem Haus gedeckt, aber niemand sitzt unter den Bäumen. Das ZDF ist da und dreht ein weiteres Stück vom Landarzt, der im Vorabendprogramm im fiktiven Deekelsen praktiziert, eine Adresse, hinter der Ortskundige Herrenhäuser, Kirchen und Katen an der Schlei erkennen. Nun also auch das Café Krog, ein grün bewachsenes altes Backsteinhaus weit weg vom Dorfrand. Jenseits der Felder blitzt die Schlei durchs Gebüsch. Rosa, gelbe, lindgrüne und schokoladenbraune Bomben mit Sahnehaubitzen stehen dreistöckig in der Glastheke, Lübecker Marzipantorte, Mohn-Stachelbeer-Torte mit Eierlikör, Joghurt-Schmand-Torte – genau das, was der Landarzt verschrieben hätte. Aber unter den medialen Umständen pedalen wir weiter, Richtung Westen zum Café Kranz in Koppelheck. Hier wird besonders der Blechkuchen gelobt, für den Lutz-Henning Walter zuständig ist. Frau Walter bäckt die Torten. Bitte einmal Mohn mit Mandelsplitter.

Bevor der Mann mit dem grauen Schnauzer Kuchenbäcker wurde, war er Grafikdesigner, aber als ihm und seiner Frau Gabriele angeboten wurde, das Haus zu übernehmen, das früher als Kaufladen und Kneipe mit Tanzboden diente, empfanden beide es als »schieren Wahnsinn, dass man das machen darf«. In ihrem Café sieht es aus wie früher am Sonntag auf dem Dorf: Die würdigen alten Möbel glänzen, das gute Porzellan ist aufgetragen, die weißen Gardinen wehen im Frühlingswind. Sonntagnachmittag machen sich die Koppelhecker auch noch richtig fein, ehe sie in die Tortenschlacht ziehen. Die Walters sind gerüstet: »Zwei Kilo Obst auf den Tortenboden« und zehn statt zwölf Stücke aus jeder Springform schneiden. Das ist interessant. Bitte einmal Himbeersahne in ortsüblicher Größe. Der Wind hat aufgefrischt. Er kommt noch immer von vorn.

Dass an der Schlei die Zeit stehen geblieben sei, ist natürlich eine Fabrikation, die Erfindung des Städters, der sich hier vor Krach und Feinstaub in Sicherheit gebracht hat. In den niedlichen Katen, die sich das igelgraue Dach über die Ohren gezogen haben, scheint sich der Traum vom Leben ohne die üblichen Zumutungen zu erfüllen. Wo früher Mensch und Vieh in Mief und Kälte zusammen hausten, ist heute die Heimat der Häkelgardine und des handgetöpften Namensschilds, und in den Puppenstuben hinter den kleinen Fenstern möchte man wieder Kind sein bei Tand und Kuchen.

Der 150 Jahre alte Reetdachhof in Falshöft bei Nieby war lange das Ferienhaus der Familie Schulke aus Bremen, bis sie sich entschloss, ganz in das Dörfchen zu

ziehen, in dem es Hausnummern, aber keine Straßennamen gibt. Rosa Clematis umbuscht den Backstein, ein gepflasterter Weg führt zwischen Blumenrabatten zum Eingang des Cafés Lichthof. Sphärenmusik weht durch die Zimmerchen, Feldblumensträuße stehen auf den Tischen. Die Hausherrin ist sehr groß, sehr schmal, ganz in Schwarz mit etwas Rot. Neben dem Café leitet sie eine Praxis für Schmerz-Selbsthilfe, arbeitet als Rückenschullehrerin, Gehirntainerin, Ernährungsberaterin und »Flüsterin für Lebens- und Trauerbegleitung«. Wie sich ihre Aktivitäten unter einen Hut bringen lassen? Sehr leicht. Im Lichthof verbinde sich das Erdische mit dem Kosmischen. Gebacken wird mit heimischen Erzeugnissen, Buchweizen, Hafer und Dinkel, auch glutenfrei oder vegan. Jeder Gast spüre das Besondere dieses Ortes, seine guten Schwingungen. Besonders gut ist, dass man drei verschiedene kleine Stücke auf einem Teller zum Probieren bestellen kann, Eierlikörkuchen mit roter Grütze, Buchweizentorte mit Stachelbeeren und Quark-Mohn-Kuchen. Alles schmeckt köstlich, wenn auch nicht ausgesprochen kosmisch, aber nun müssen wir weiter zu Janbecks nach Gelting.

Auf dem Hof, der vom backsteinroten Gutshaus und zwei Scheunen gerahmt wird, steht eine große Linde, sie ist aus mehreren Schößlingen zusammengewachsen, um im Wetter zu bestehen. Draußen sind die Zipfel der Decke unterm Gartentisch zusammengeknotet. Auch drinnen hat Janbecks Café etwas gut Durchlüftetes: gelaugte weiße Dielen, Leinenvorhänge, Swing im Hintergrund. Die Leute im Dorf hätten eine Weile gebraucht, um sich an so viel Übersichtlichkeit zu gewöhnen, sagt Uta Janbeck, die offenbar gerne lacht. Sie trägt einen Pferdeschwanz und eine rot-weiß karierte Schürze und serviert Trümmertorte, eine Spezialität der Region, die aussieht, als sei sie vom Teller gerutscht und vom Fußboden wieder aufgeschaufelt worden, ein von Mandelbaiserschollen über Pflirsichsahne hervorgerufener Eindruck. Die Mächtige heißt auch Gewittertorte oder, wenn sie mit Zitronencreme gefüllt ist, Ozean.

Frau Janbeck kennt einen guten Grund für die Blüte der Café-Stuben, denn sie hat selbst Seminare der Landwirtschaftskammer besucht, in denen Landfrauen die betriebswirtschaftlichen Tricks kennenlernen, um kleinen Höfen neue finanzielle Möglichkeiten zu eröffnen: Partyscheune, Hofladen oder Stellplatz für Wohnwagen. Dann lieber backen! Das können die Landfrauen schon. Freundlich sein auch. Gäste zu betüdeln mache ihr großen Spaß, sagt Uta Janbeck. Wir probieren Quarkkuchen mit Pflaumenmus.

Hinter Winnemark biegt man aus der großen Felderwirtschaft ins Kleinteilige ab; ein Wechsel, der die Sinne erfreut wie ein Schnaps nach zu viel Butterkuchen. Der Weg führt hinunter an die Schlei zwischen weißem Wiesenkerbel und gewaltigen Kastanien. Boote segeln auf seidigem Blau. Aus einem Wäldchen weht ein kleiner Schauer Pappelflaum wie Schneegestöber. Hier eine Bank am Wasser, ein Streifen Sand im Schilf, nichts essen, nur schauen und dem Rad den Rücken zukehren; dann weiter über Sieseby, eine Dorfschönheit mit makellosen Fachwerk- und Reetdachhäusern und am Straßenrand geparkten Landrovern, Richtung Holzdorf: Café Grünlund.

Endlich! Birgitt Wüllner sieht aus, wie man sich eine Tortenbäckerin vorstellt: rund. Früher arbeitete sie als Stadtplanerin im Ruhrgebiet, dann wurden sie und Hans Wüllner beim Anblick eines verfallenen Bauernhofs auf der Halbinsel Schwansen von einem Liebesblitz getroffen, der sich zu 20 Jahren Bautätigkeit verlängerte. Nun ist Grünlund genau so geworden, wie sie es sich vorgestellt hatten: leben und arbeiten unter demselben Dach, eine Holzwerkstatt für Hans Wüllner, dessen Skulpturen dem gewellten Land Witz und Dramatik verleihen, und ein Café in der alten Diele, aus dem man sein Tablett auch hinaus auf die Wiese, in eine Weidenlaube oder an den kleinen Teich tragen kann. Von den Landfrauen spricht Frau Wüllner mit Hochachtung: »Die können backen hier! Und feiern! Unglaublich! Nachts um zwölf noch Tortenbufetts!« Ihre eigene Spezialität ist Pfirsich-Maracuja-Torte auf einem Boden, der kein Stäubchen Mehl gesehen hat, nur gemahlene Haselnüsse, Eier und Zucker. Genau das Richtige zum Frühstück. Liegt es an der zunehmenden Schwerkraft oder an der Flucht vor aufkommendem Regen, dass das Rad nun wie von selbst nach Fleckeby und vor das Kunst-Café rollt?

Von hier nahm der allgemeine Backwahn vor 24 Jahren seinen Ausgang, als Gudrun Teuteberg-Tammling das Seiden- und Porzellanmalen aufsteckte und anfang, Sahne zu schlagen. Von außen sieht das Haus im Neubauviertel von Fleckeby ganz unschuldig aus, aber einzutreten heißt, sich von Kunst und Café überwältigen zu lassen; von all den Zutaten aus Porzellan, Silber und Glas, die das Leben zieren, und den anderen, die dick und fröhlich machen. Der ansteckende Erfolg von Frau Teuteberg-Tammling, einer freundlichen Dame im Dirndl, hat vermutlich etwas mit ihrem Streben nach Perfektion zu tun. So habe sie zwei Jahre lang an dem Rezept für ihre berühmte Holunderblüten-Stachelbeer-Torte herumgetüftelt, bis sie ihre gegenwärtige köstliche Darreichungsform erreichte: Bröckchen von geliertem Holunderblütensaft werden in Sahne unter eine Mandelbaiserhaube gebettet.

Hier endet an einem nassen Sonntagnachmittag die Schleswiger Tortenschlacht mit einer Niederlage der Angreifer. Größere Kontingente von Kaffeetanten und Kuchenonkeln haben sich versammelt und ergeben sich mehrmals Mohn-Marzipan-Torte und Rhabarber-Butterstreuel. Aber ist es nicht eigentlich ein süßer Sieg und das Geheimnis allen Ringens? Zu wissen, wann es Zeit ist, sich geschlagen zu geben? Statt gegen die Elemente zu treten, sitzen zu bleiben, in den regenglitzernden Garten hinauszuschauen, wo selbst die Rosen die Köpfe beugen, noch einen Tee zu ordern und am Ende mit dem Taxi nach Hause zu fahren.

© ZEIT Grafik INFORMATION

Cafés: Café Krog, Kirchenholz 13, 24897 Ulsnis, Tel. 04641/98900, www.cafe-krog.de . Geöffnet Dienstag bis Sonntag 9–18 Uhr

Café Kranz, Koppelheck 19, 24395 Niesgrau, Tel. 04643/185356, www.cafekranz.de . Geöffnet täglich außer Montag, 11–19 Uhr

Café Lichthof, Falshöft 29, 24395 Nieby-Gelting, Tel. 04643/1354, www.lichthof-angeln.de . Geöffnet Dienstag bis Sonntag 12–18 Uhr

Janbeck's, Lehbek 10, 24395 Gelting, Tel. 04643/186501, www.janbecks.de . Geöffnet Donnerstag bis Sonntag 11–19 Uhr, von August an Dienstag bis Donnerstag 11–19 Uhr

Café Grünlund, 24364 Holzdorf, Tel. 04352/2499, www.gruenlund.de . Geöffnet ganzjährig Sonntag 12–18 Uhr, von Ostern bis Oktober auch Freitag und Samstag 14–18 Uhr

Kunst Café Fleckeby, Auf der Höhe 10, 24357 Fleckeby, Tel. 04354/742, www.kunst-cafe-fleckeby.de . Geöffnet Samstag bis Mittwoch 14.30–18.30 Uhr

Diesen Artikel finden Sie als Audiodatei im Premiumbereich unter www.zeit.de/audio