

"Gute Butter und breite Daumen"

Weshalb der Rehburg-Loccumer Butterkuchen in aller Munde ist

Das Hohelied des Rehburg-Loccumer Butterkuchens hat schon Christian Wulff in seiner Zeit als Bundespräsident gesungen. Worin das Geheimnis dieser süßen Leckerei liegt und weshalb sie ein Symbol der Einheit der Stadt ist, das erfahren Sie in dieser Folge unserer Stadtgeschichte(n). Und wer den berühmten und viel gerühmten Butterkuchen nachbacken möchte, bekommt hier sogar das Original-Rezept geliefert.



„Was bleibt, sind der gute Geist – und der Butterkuchen.“ Seit mehr als 40 Jahren wird am 6. Januar – dem Epiphaniastag – im Kloster Loccum der Neujahrsempfang der Evangelisch-lutherischen Landeskirche Hannovers gefeiert. Alles, was in Niedersachsen Rang und Namen hat, kommt dort zusammen. Eine Tradition, die dann stets gepflegt wird und der sich auch Landesbischof Ralf Meister nicht entzieht, ist die Erwähnung des Gebäcks, das auf dem Tisch steht: des Butterkuchens. Hoch gelobt wurde er schon manches Mal, beachtet wird er immer – und das hat seinen Grund. Grüße aus Berlin hat es schon gegeben, in denen es um diesen Butterkuchen ging. Als Christian Wulff 2011 noch als Bundespräsident im Schloss Bellevue residierte, schickte er diese an seinen Nachfolger im Amt des Niedersächsischen Ministerpräsidenten, David McAllister. 18 Jahre lang sei er Jahr für Jahr in den Genuss dieses Butterkuchens gekommen, schrieb Wulff – zunächst als Oppositionsführer, später als Ministerpräsident mit einem Platz am Ehrentisch und in der Rolle des Redners. So groß war Wulffs Sehnsucht damals nach dem süßen Gebäck, dass er also McAllister schrieb, er solle dem Abt des Klosters, Horst Hirschler, herzliche Grüße ausrichten. In Gedanken sei er bei dem Empfang und mit dem Butterkuchen werde ihm „echt etwas fehlen“.

Wulff ist nicht der Einzige, der ein Hohelied auf das Gebäck gesungen hat, das traditionell beim Epiphaniastag gereicht wird. Schon Gerhard Schröder, damals noch Ministerpräsident Niedersachsens, stellte 1997 die Frage: „Wo gibt es in solch schlechten Zeiten noch so guten Butterkuchen?“ Und bei dem Empfang, der als Gäste stets ein „Who is who“ aus Kirche, Politik, Gesellschaft und Wirtschaft in das Refektorium des Klosters bringt, sind die Butterkuchen-Teller stets die ersten, die geleert werden.



Über Jahrzehnte hat Wilfried Wiegrebe große Bleche voller Butterkuchen gebacken und von seiner Loccumer Backstube zu vielen besonderen Anlässen einmal quer über die Straße ins benachbarte Kloster gebracht. Was das Besondere an seinem Butterkuchen ist, wo man doch meinen sollte, dass solch Hohen Herrschaften mehr kredenzt wird, als ein verhältnismäßig einfaches, schlichtes Gebäck? So genau konnte Wiegrebe das nie beantworten. Drei Gründe vermutet er aber. Zum ersten habe sein Butterkuchen immer eine Extraportion der Butter, die ihm zu seinem Namen verholfen habe, auf den Teig gelegt bekommen. Dann müsse der Kuchen unbedingt mit Liebe gebacken werden. Und außerdem – dazu reckt er stets einen ansehnlichen Daumen in die Luft – komme es darauf an, dass der Daumen des Bäckers breit genug sei, damit die Butterlöcher im Teig auch schön groß werden.



Die breiten Daumen, die hat auch Wolfgang Wulf. Wulf mit einem „f“ und nicht verwandt oder verschwägert mit dem zuvor genannten Bundespräsidenten. Dieser Wulf ist Bäckermeister wie Wiegrebe. Seit Jahrzehnten schon, aber bei dem Loccumer Bäcker ist er vor einiger Zeit doch noch einmal in die Lehre gegangen.

Als Wiegrebe nämlich meinte, dass sein Berufsleben lang genug gedauert habe und er sich selbst pensionierte, da stand im Kloster die Frage an, wer denn nun den Butterkuchen liefern werde. Schließlich war der in aller Munde – im wörtlichen wie im übertragenen Sinne. Die Wahl fiel auf Wulf, der damit quasi die Ehrenbezeichnung des „Klosterbäckers“ von Wiegrebe übernahm, auch wenn Wulfs Backstube nicht in Loccum, sondern im benachbarten Rehburg steht.



Das Rezept hat Wiegrebe seinem Nachfolger aufgeschrieben und ist zu ihm in die Backstube gekommen, um gemeinsam den Butterkuchen so herzustellen, wie die Herrschaften ihn lieben. Einträchtig standen die beiden Herren nebeneinander, schnipselten Butterstückchen von einem Block ab und drückten sie mit breitem Daumen in den Teig. Mit dem Ergebnis, das duftend und heiß aus dem Ofen kommt, „prosteten“ sich die Bäcker zu und ließen es sich lachend schmecken. Aus dem Loccumer Butterkuchen wurde so ein Rehburg-Loccumer



Butterkuchen. Das verkündete Wiegrebe übrigens auch im Kloster und überreichte dem Abt dazu eine Urkunde. Als Hirschler nämlich zum Ehrenbürger der Stadt Rehburg-Loccum ernannt wurde, wollte der Loccumer Bäcker den Bekundungen, dass aus dem Konstrukt der fünf Ortsteile Rehburg-Loccums nun wirklich eine Einheit geworden sei, noch eins draufsetzen: Wenn Rehburg und Loccum, Bad Rehburg, Winzlar und Münchshagen nun zusammengehörten und uralte Zwiste zwischen den Orten endgültig begraben sein sollten, und wenn der Loccumer Abt Ehrenbürger Rehburg-Loccums werde, dann müsse auch der Butterkuchen seinen Namen ändern.

Die Idee des Rehburg-Loccumer Butterkuchens griff Wolfgang Wulf indes noch weiter auf: Er holte sich die Genehmigung der Stadt, deren Logo zu verwenden, und ließ sich den Namen „Rehburg-Loccumer Butterkuchen“ patentrechtlich schützen. Den echten Rehburg-Loccumer Butterkuchen gibt es also nur bei ihm – und das hat er auch in großen Lettern auf das Fenster seiner Bäckerei kleben lassen. Mittlerweile hat sich die Qualität des Produkts weit herumgesprochen – selbst von Eifel und Mosel bekam er schon Bestellungen.



Das Rezept des Butterkuchens, der diese Einheit demonstriert, halten die beiden Bäcker nicht unter Verschluss. An das Ende dieses Artikels ist es mit ihrem ausdrücklichen Einverständnis angehängt worden. Wer also Rehburg-Loccumer Butterkuchen selbst backen möchte, kann sich daran versuchen. Wer jedoch nicht weiß, wie ein Kuchen einen Fuß bekommt und über keinen Gärschrank verfügt, der sollte die Bäckerei von Wolfgang Wulf in Rehburgs Mühlentorstraße aufsuchen.



Dort wird nach diesem Rezept täglich gebacken. Ob Christian Wulffs Sehnsucht berechtigt ist - davon kann sich dann jeder selbst ein Bild machen.

Rehburg-Loccumer Butterkuchen

Zutaten: ein Liter Milch (Backstubenwärme), 150 Gramm Hefe, 220 Gramm Zucker, zwei Eier, 15 Gramm Salz, 300 Gramm Butter, vier bis fünf Pfund Mehl und zwei Päckchen Backpulver ergeben zirka sieben Pfund Teig.

Zubereitung: Alles zusammen gut durchkneten bis sich der Teig vom Kesselrand löst. Teig zirka 20 Minuten warm stellen und nochmals kurz durchkneten. Anschließend abwiegen, zustoßen und ruhen lassen. Dann ausrollen und auf Bleche zum Belegen in den Gärschrank stellen. Etwa zehn Minuten später belegen und dünn mit Zucker und Mandeln bestreuen. Alles wieder für zirka 15 Minuten in den Gärschrank stellen, je nachdem wie sehr der Teig aufgegangen ist. Dann bei 220 Grad in den Ofen schieben und nach sieben bis acht Minuten den Zug öffnen und bei fallender Hitze ausbacken. Wichtig ist, dass der Kuchen einen Fuß hat. Von oben darf er ruhig etwas heller sein.

Soweit das Rezept, wie es von Wilfried Wiegrebe an Wolfgang Wulf vererbt wurde. Der hat jedoch mittlerweile eine kleine Verfeinerung aufgenommen, dem Rehburg-Loccumer Butterkuchen also seine eigene Note aufgedrückt: nach dem Backen glasiert er den noch heißen Kuchen mit Sahne. So, sagt er, würden nicht nur die Geschmacksnerven noch mehr angesprochen. Der Butterkuchen bekomme auch noch einen zusätzlichen schönen Glanz.

Text und Fotos: ade
Januar 2012
Aktualisiert Mai 2020

<https://www.rehburg-loccum.de>

Artikel versenden 

Druckversion 