

14 Zutaten stecken im prämierten Apfelkuchen

Elsterwerda Was Martina Niejaki aus Döllingen für verschiedene Kaffeetafeln hinzubereitet, steht oft in keinem Backbuch. Ihre Eigenkreationen sind beliebte Geschenke. *Von Veit Rösler*

Die Resonanz war gewaltig: Mit einer Eigenkreation hatte Martina Niejaki aus Döllingen im August den 1. Apfelkuchenwettbewerb im Pomologischen Schau- und Lehrgarten gewonnen. Das Votum der auf den Geschmack gekommenen Jury war eindeutig.

In der Folgezeit konnte sich die 61-Jährige vor Nachfragen kaum retten. Im Internet, auf lr.de, wollten Tausende Kuchenfreunde wissen, woraus der Kuchen besteht. Das Rezept war da jedoch nur angedeutet. Im Folgenden ist es vollständig. Die Döllingerin hat sich in die Rührschüssel schauen lassen.

Insgesamt 14 Zutaten und zweieinhalb Stunden Arbeit stecken in dem leckeren Apfelkuchentraum, den Martina Niejaki ihrer Familie, Freunden und gelegentlich Besuchern von Volksfesten anbietet. Das Rezept ist in keinem Backbuch zu finden. Die Kuchenbäckerin mit jahrzehntelanger Erfahrung hat sich ganz auf ihr Gefühl verlassen, wie man einen Apfelkuchen so aufwerten kann, dass er einmalig wird und schmeckt.

Ehemann muss alles verwerten

Die Döllingerin gibt aber auch zu, dass so manch ein verfeinertes Rezept in der Vergangenheit als gewagter Versuch gelten kann. Sie probiert gern etwas aus. Was gelingt, werde weiterverfolgt, im negativen Fall verworfen. Stets baue sie auf die ehrliche Meinung der familiären Testpersonen. Wenn ein Backwerk nicht ganz den Vorstellungen entspreche, sei es immer noch gut essbar. Ehemann Steffen (60) sei dann dafür verantwortlich, dass alles verwertet wird. Erst, wenn alle Daumen nach oben gehen, werde das Rezept abgespeichert.

Die Oma von Martina Niejaki, Charlotte Dietrich (1919 bis 2012) hat, wie auf vielen Dörfen üblich, ihre Enkeltochter mit großer Leidenschaft schon zeitig in die Geheimnisse des Kochens und Backens eingeweiht, ihr unzählige uralte Tipps und Tricks vermittelt. Martina Niejaki ist bei ihrer Oma in Döllingen aufgewachsen. Sie selbst bezeichnet sich etwa seit dem 15. Lebensjahr als fortgeschrittene Hobby-Kuchenbäckerin für Familie und Freunde.

Viele Zutaten in Form der verschiedensten Früchte stammen von einer Plantage in Döllingen. Dort stehen mehr als 80, zum Teil seltene Bäume. Auch exotische Früchte würden dort geerntet werden.

Heute setzen nicht nur in Döllingen viele Freunde auf Martina Niejaki. Wenn sie zu einer Feier eingeladen werde, folge unmittelbar der Spruch: „Du brauchst kein Geschenk mitzubringen. Backe lieber einen Kuchen!“ Nach eigenen Hochrechnungen sind mittlerweile unter den Händen der versierten Backfrau 1700 bis 2000 Kuchen entstanden. Die gelernte Friseurin kümmert sich da-



Martina Niejaki aus Döllingen mit einigen der Zutaten, aus denen sie diese Kuchen kreiert hat. Sie sind eine Augenweide, gepaart mit anschließendem Gaumengenuss. Das wussten unlängst auch Besucher des Mittelalter-Hoffestes in Schraden zu schätzen. *Foto: Veit Rösler*

neben um Haus, Hof und Garten. Der Waldgarten liefere Obst und Gemüse.

Das sind nun die Zutaten für den berühmt gewordenen Apfelkuchen, von dem viele gehört, aber bislang nur die wenigsten kosten durften.

Der Teig: 150 Gramm Butter oder Margarine, 125 Gramm Rohrzucker, drei Eier, 125 Gramm gemahlene Haselnüsse, 50 Gramm Dinkelmehl (den Dinkel mahlt sie selbst) und ein Teelöffel Zimt. Wer allergisch auf Haselnüsse reagiere, könne auch gemahlene Mandeln oder Walnüsse verwenden. „Ich bevorzuge Haselnüsse, weil der Teig dann wie marmoriert aussieht. Das macht optisch mehr her“, sagt Martina Niejaki.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einer cremigen Masse aufschlagen. Martina Niejaki nimmt sich dafür Zeit. Sie beginnt mit dem Holzlöffel und setzt dann den Mixer ein. Der Teig müsse am Ende glatt sein. Die anschließende Backzeit betrage, je nach Herd, etwa 30 Minuten. „Ich schwöre auf meinen Gasherd, den wir extra neu gekauft haben. Backen im Elektroherd ist anders. Mit Gas bäckt man gleichmäßiger“, so die 61-Jährige. Sie stelle die Stufe 1 ein. Mit der fast niedrigsten Temperatur backe der Kuchen langsam durch und werde am Boden nicht schwarz. Unter den Teig legt sie am liebsten Backpapier. Anschließend den Boden auskühlen lassen.

Äpfel – grob oder fein geraspelt
Für den Belag braucht sie unge-

fähr 800 Gramm Äpfel, grob oder fein geraspelt, eine halbe Tasse Rohrzucker, zwei geschlagene Eier und den Saft einer Zitrone. Alles wird in den Topf gegeben und ordentlich durchgerührt. Zum Schluss werden zwei Teelöffel Vanillepuddingpulver dazugegeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen und ebenfalls abkühlen lassen. „Ich bereite diese Masse schon am Abend vorher vor, weil sie dann richtig fest wird“, sagt Martina Niejaki. Die Apfelmasse nun gleichmäßig auf dem Nussboden verteilen.

Aus dem Becher und Qualität

Für die abschließende Sahenschicht verwendet die Döllingerin 300 Gramm Schlagsahne (aus dem Becher und auf hohe Qualität achten). Einen Beutel Paradiescreme Vanille einrühren und mit Mixer aufschlagen. Abschließend unter die cremige Masse 250 Gramm Mascarpone unterheben. Für die gleichmäßige Konsistenz nur bei Bedarf mit dem Mixer nachhelfen.

Dann entweder den Kuchen mit der Sahne komplett einstreichen oder mit der Spritztüte Tupfer setzen, damit er wie eine Torte aussieht. Als Dekoration werden im Abstand der zu schneidenden Kuchenstücke Apfelspalten (gegen das Braunwerden vorher mit Zitrone einreiben) senkrecht draufgesetzt. Für die Optik kann die Kuchenmitte mit Kakao bestreut und der Kuchen mit einigen wenigen Minzblättern belegt werden. Fertig und ab in den Kühlschrank!

Pomologischer Garten in Döllingen

In dem Pomologischen Schau- und Lehrgarten Döllingen wachsen ungefähr 400 unterschiedliche Obstgehölze. Teilweise auch sehr alte Sorten.

Im Jahresverlauf werden mehrere Veranstaltungen und Seminare angeboten. Dazu gehörte in diesem Jahr der 1. Apfelkuchenwettbewerb, den Martina Niejaki gewonnen hatte. Auch im nächsten Jahr dürfen sich die Freunde des Pomogartens sicher wieder auf interessante Besuchsangebote dort oder auf der Bürgerwiese freuen.

Dazu gehören zum Beispiel im zeitigen Frühjahr die Baumschnitt- und Veredlungsseminare, später das Kirschblütenfest und Monate danach das gemeinsame Kirschenpflücken (wenn nicht der Frühjahrsfrost wieder einen Strich durch die Rechnung macht), ein Sommerfest und Freiluftkino sowie der weithin bekannte Apfeltag im September. *vr*

Ideen zum Reallabor Trinkwasser

Tagung Innovationscluster Wasserwirtschaft Brandenburg führt Firmen, Wissenschaft und Kommunen in Finsterwalde zusammen.

Finsterwalde. Das Innovationscluster Wasserwirtschaft Brandenburg hat vor Kurzem in Finsterwalde einen Zukunftskongress veranstaltet. Wie Jörg Tudyka für das Innovationscluster weiter informierte, entwickelte sich das Cluster seit seinem Gründungsjahr 2022 zum Branchennetzwerk der Wasserwirtschaft mit europaweiter Ausrichtung. Ziel des Kongresses sei gewesen, das Zusammenführen von Wasserwirtschaft, Wissenschaft und Wirtschaft und die Unterstützung einer effizienten und datensichereren Kommunikation und Zusammenarbeit. Über 70 Vertreter von Unternehmen und Institutionen aus ganz Deutschland hätten teilgenommen.

„Es geht uns um existenzielle Themen. Wir brauchen echte Innovationen, um auf diesem Gebiet weniger Gefahren aufkommen zu lassen und mögliche Krisen besser bewältigen zu können. Wasserversorger brauchen Partnerunternehmen und Dienstleister, um auf die zukünftigen Herausforderungen, die sich bereits heute ankündigen, entscheidend vorbereitet zu sein“, habe Thomas Ebert beim Kongress gesagt. Der Geschäftsführer der Schönborner Armaturen GmbH Doberlug-Kirchhain sei Initiator des Innovationsclusters Wasserwirtschaft. „Die Digitalisierung ist für die Wasserwirtschaft kein Selbstzweck. Es geht darum, sinnvolle Lösungen zu erkennen und in die Praxis zu bringen“, so Ebert weiter.

Zahlreiche Experten vor Ort

Entsprechend sei das Programm des „Zukunftskongress“ geplant gewesen. So hätten Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft über Netzbetriebe der Zukunft, wassersensible Stadtentwicklung, wasserbezogene Forschungsprojekte, aber auch Perspektiven von nachhaltigen Kommunikationswegen und Wissenstransfer referiert.

Ebert habe das Projekt „Reallabor Trinkwasser“ vorgestellt. In diesem Reallabor seien Tests von Armaturen, Rohrsystemen, Steuer- und Inspektionstechnik – auch auf Basis von Unterwasser-Robotik – und Netzsimulation möglich.



Lisa Mammitzsch und Thomas Ebert von Schönborner Armaturen organisierten den Kongress. Hier sind sie mit Finsterwaldes Sängern zu sehen, die die Tagung musikalisch eröffneten. *Foto: Jörg Tudyka*

Dazu würden Partner aus Wirtschaft, kommunalen Gesellschaften und Wissenschaft gesucht.

Maximilian Kroggel von 3S Antriebe habe Netzbetriebe der Zukunft vorgestellt – gemeint waren automatisierte Armaturen, die – datensicher – mobilfunkgesteuert werden.

Für Klaus-Peter Schulze, Bürgermeister und Bundestagsabgeordneter a.D., Experte für regionale Wasserwirtschaft, aktuell freier Mitarbeiter der ASG Spremberg GmbH für Wasserthemen, habe das sehr interessant geklungen: „Ich habe einiges an Möglichkeiten mitgenommen, die auch im Rohrsystem des Industrieparks Schwarze Pumpe Anwendung finden könnten.“ Und er habe ergänzt: „Der Kongress ist eine gute Sache. Hut ab vor Thomas Ebert und seinem Team, so was als unternehmerische Initiative auf die Beine zu stellen. Auch auf diesem Kongress wurde wieder deutlich, dass es ohne wasserwirtschaftliche Regularien keinen erfolgreichen Strukturwandel geben kann.“

Christian Jaschinski, Landrat Elbe-Elster und Mit-Gastgeber, habe erklärt: „Modelle zu entwickeln, wie etwas in der Praxis besser funktionieren kann, das ist Innovation, die aus dem Mittelstand kommt. Der Kongress ist dafür ein Beispiel.“

Christoph Maschek, Vorstandsvorsitzer Wasserverband Lausitz, sagte nach Angaben von Tudyka: „Auch in unserer Branche ist das Hauptproblem die Bürokratie. Wir brauchen eine Vereinfachung von Genehmigungsprozessen.“ Öffentliche Willensbekundungen reichten da nicht. Es sei teils unglaublich, mit welchen Auflagen wir beispielsweise beim Leitungsbau in Bergbaufolgelandschaften zu tun haben. „Natur- und Artenschutz ist notwendig. Aber auf einem Boden, der quasi wieder bei null anfängt, damit es überhaupt wieder etwas Schützenswertes gibt, sollten andere Regeln gelten als auf in Jahrhunderten gewachsenen Arealen“ habe Maschek gefordert.

Der nächste Zukunftskongress des Innovationsclusters Wasserwirtschaft ist laut Tudyka für September 2026 geplant. *bl*

Café am Elsterwerdaer Markt eröffnet – mit einem bitteren Beigeschmack

Elsterwerda. Im Zentrum von Elsterwerda gibt es in dem neuen Café „Melange“ Kaffeespezialitäten wie in jeder größeren Stadt. Genau das würden vor allem jüngere Leute wünschen, weiß Daniela Lohse. Sie ist mit ihrer Schwester Jacqueline Inhaberin. Die Idee dazu hätten die beiden Söhne und Schwiegertochter Romy Otto gehabt. Letztere leitet mit gerade einmal 21 Jahren das helle, freundliche Café am Markt.

Auch draußen kann man bei sonnigem Wetter sitzen. Das kannten die Elsterwerdaer Markt zuletzt von dem Bäcker, der sich einst gegenüber befand.

Neben den Spezialitäten aus Kaffee und Schokolade gibt es selbst gebackenen Kuchen. „Das sind in der Familie gut erprobte Rezepte“, verrät Daniela Lohse. Und für die Brötchen werde der Teig bereits am Abend vorher angesetzt. Also keine vorgefertigten Teiglinge.

Daniela und Jacqueline Lohse haben mit ihrem Karosseriefachbetrieb mit Autolackiererei genug zu tun. Warum dieses berufsfremde Feld mit dem Café? „Es lag uns am Herzen, etwas für Elsterwerda zu tun. Dies ist auch ein Wink an die Jugend, sich in der Stadt zu engagieren“, sagt Daniela Lohse.



Jacqueline, Daniela und Lariza Lohse (10) sowie Romy Otto (v.l.) begrüßten die Gäste. *Foto: Veit Rösler*

Stadt und Vermieter Olaf Schierz hätten sie dabei unterstützt.

Eigentlich sollte das Café bereits am 1. Juni öffnen. Doch die Bürokratie habe zugeschlagen. Von einer notwendigen Trockenbauwand abgesehen, seien keine baulichen Veränderungen vorgenommen worden. Trotzdem waren Baugenehmigung und Statikberechnung notwendig. Hinzu kam ein zu zahlender Stellplatzausgleich, obwohl genügend freie Parkflächen vor der Tür vorhanden seien.

Damit nicht genug, wurden am Eröffnungstag auch noch Knöllchen an die Gäste verteilt. *mf*

Vor 100 Jahren

8. Oktober 1924. Der das System Stolze-Schrey verwendende Stenographenverein in Finsterwalde traf sich an diesem Abend zu seinem ersten Bildungsabend im Winterhalbjahr. In der Aula der Realschule begrüßte der Lehrer Dr. Deutschkron die Mitglieder. Um eine möglichst hohe Silbenzahl beim Schreiben der Kurzschrift zu erreichen, benötigte es seiner Meinung nach nicht nur eine schnelle Hand, sondern auch einen beweglichen Geist. Bildung war also wichtig. Der Ingenieur Jähnen sprach dann zum Thema „Eis als Weltenbaustoff“. *owr*