

Das Geheimnis des echten Geschmacks – Dresdner Christstollen

Eine alte Tradition. Ein ebenso betagtes Rezept, das über Jahrhunderte hinweg weiterentwickelt wurde, ohne seinen Ursprung zu verlieren. Menschen, die mit großer Leidenschaft ihren Beruf leben und lieben. Eine Stadt voller Geschichte und Kultur: All das steht hinter dem wohl bekanntesten Gebäck Sachsens – dem Dresdner Christstollen.

Die Grundlage für den echten Dresdner Stollen aber bilden diese zwölf Zutaten*, die sich unter den Händen der Stollenbackmeister zum einzigartigen Geschmack verbinden.

* Die Angaben beziehen sich auf die Teigmenge für einen klassischen Vierpfund-Stollen. In der Satzung des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V. sind die Mindestmengenanforderungen an die Zutaten Sultaninen oder Rosinen, Mandeln, Butter sowie Zitronat und Orangeat für alle Verbandsmitglieder festgelegt.

- 290 g Butter / Butterschmalz
- 7g Salz
- 40 ml Rum
- 1 g Gewürze
- 70 g Hefe
- 92 g Zucker
- 90 g Mandeln
- 116 g Zitronat / orangat
- 175 Milch
- 100 g Puderzucker für Dekor
- 465 g Rosinen oder Sultaninen
- 580 g Mehl

Der Dresdner Stollen und seine Geschichte

Erstmals urkundlich erwähnt wird der Dresdner Christstollen® 1474 auf einer Rechnung des christlichen Bartolomai-Hospitals. Von weihnachtlichem Höchstgenuss war zu dieser Zeit aber noch nicht die Rede: Das mittelalterliche Fastengebäck bestand lediglich aus Mehl, Hefe und Wasser. Ganz im Sinne des Verzichts erlaubte die katholische Kirche in ihrer Autorität weder Butter noch Milch. Da die Sachsen aber schon immer ein Genießervölkchen waren, baten Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht Papst Innozenz VIII, das Butter-Verbot aufzuheben. Der Heilige Vater gab diesem statt und sandte im Jahr 1491 den "Butterbrief" in die Regentenstadt. Von da an durften die Stollenbäcker auch gehaltvollere Zutaten verwenden. Untrennbar verbunden ist der Dresdner Christstollen®, von den Dresdnern auch liebevoll Striezel genannt, mit dem ältesten deutschen Weihnachtsmarkt – dem Dresdner Striezelmarkt. Um 1500 wurden hier erstmals "Christbrote uff Weihnachten" an die Dresdner Bürger verkauft. Seinen Ruf als königliches Gebäck bekam der Dresdner Stollen ab 1560. Traditionell zum heiligen Fest übergaben die Dresdner Stollenbäcker ihrem Landesherrn ein oder zwei Weihnachtsstollen. In einem Zeremoniell wurde das 36 Pfund schwere Gebäck von acht Meistern und acht Gesellen durch die Stadt zum Schloss getragen.

Auch der wohl bekannteste sächsische Kurfürst, August der Starke, bekannte sich als wahrer Stollen- Liebhaber. Von der Dresdner Bäckerzunft ließ er sich anlässlich des Zeithainer Lustlagers 1730 einen Riesenstollen backen.

In der heute bekannten Qualität wird der Dresdner Christstollen® seit dem 20. Jahrhundert gebacken. Nur hochwertige, edle Rohstoffe und erlesene Zutaten werden verarbeitet. Um den Schutz der Tradition des Dresdner Christstollens® kümmert sich der Schutzverband Dresdner Stollen e.V. Seit Jahrzehnten ist der Dresdner Christstollen® marken- und patentrechtlich geschützt

Zur Kennzeichnung der Dresdner Stollen® vergibt der Schutzverband Dresdner Stollen e. V. ein Qualitätssiegel als Echtheitszertifikat. Nur Stollen aus dem Großraum Dresden, die in Handarbeit gefertigt werden und den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, erhalten das Siegel und dürfen den Namen Dresdner Christstollen® tragen. Heute werden Dresdner Stollen von zertifizierten Dresdner Bäckereien und Konditoreien hergestellt.

Auch wenn die Grundrezeptur für den Stollen festgeschrieben ist, so hat doch jeder Bäcker sein Familienrezept, das meist von Generation zu Generation weitergegeben wird. Das ideale Stollengewicht beträgt vier Pfund. In dieser Größe entfalten sich die Aromen am besten. Nach dem Backen und vor dem ersten Anschnitt sollte der Stollen zwei bis vier Wochen in der aromaversiegelten Originalverpackung aus Karton oder Blech bei einer Raumtemperatur von unter 15 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 70 Prozent gelagert werden. Haltbar ist der Dresdner Christstollen® mindestens sechs Wochen, meist auch länger. Überall auf der Welt hat der Dresdner Christstollen® seine Fans. Per Post schicken viele Dresdner Bäcker und Konditoren ihre Stollen auf die weite Reise um den gesamten Globus.

Im November 2018 wurde der Dresdner Christstollen® vom Verlag Tempus Corporate das dritte Mal in Folge als „Marke des Jahrhunderts“ ausgezeichnet. Der Preis honoriert die erfolgreiche Markenarbeit rund um das Dresdner Traditionsgebäck.

Das Stollensiegel – Nur echt mit dem Siegel

Nur Stollen, die das Dresdner Stollensiegel tragen, sind echte Dresdner Stollen®. Durch das goldene, ovale Siegel mit der geprägten Silhouette des berühmtesten sächsischen Kurfürsten August des Starken garantiert der Stollenschutzverband die geprüfte, gleichbleibende, hohe Qualität eines jeden einzelnen Dresdner Christstollens®. Zudem gibt das Qualitätssertifikat über eine auf dem Siegel befindliche Kontrollnummer Auskunft über Herkunft und Güte des traditionsreichen Weihnachtsgebäcks. Mit der sechsstelligen Siegelnummer kann der Verbraucher nach dem Kauf oder dem Verschenken den Stollen-Bäcker oder -Konditor eines jeden einzelnen Dresdner Christstollens® ausfindig machen. Interessierte Stollen-Käufer bekommen die Auskunft zur Herkunft ihres Stollens beim Stollenschutzverband.

Ganz sicher ist auch, dass es ohne Sachsens berühmten Kurfürsten heute kein Dresdner Stollenfest geben würde. Warum? Um nach Ende des Großen Nordischen Krieges die Stärke seiner Streitmacht zu demonstrieren, lud Friedrich August I. im Frühjahr 1730 Adelige und Militärs aus ganz Europa zu einer Heeresschau ein. Mit dem größten und prunkvollsten Barockfest aller Zeiten, dem Zeithainer Lustlager, unterstrich er aber nicht nur seine militärische Macht sondern auch seinen Faible für rekordverdächtige Aktionen: Der Höhepunkt des Festes war ein riesiger, etwa 1 800 Kilogramm schwerer Christstollen,

SACHSEN. LAND VON WELT.



PRESSE-INFORMATION

welchen der Kurfürst anlässlich des Lustlagers vom Dresdner Bäckermeister Johann Andreas Zacharias und 60 Bäckerknechten aus 3.600 Eiern, 326 Kannen Milch und 20 Zentnern Weizenmehl backen ließ. Und auch wenn der überdimensionale Stollen mit eigentlich stollenuntypischen Eiern und im Juni gebacken wurde, gilt er dennoch als barocker Vorläufer des heutigen Dresdner Christstollens®.

Weitere Informationen und Rechercheunterstützung: Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen mbH, Ines Nebelung, Bautzner Str. 45-47, 01099 Dresden, Telefon (0351) 49 17 0-18, Mobil: 0171 - 446 99 30, E-Mail: presse.tmgs@sachsen-tour.de; www.sachsen-tour.de; www.facebook.com/SachsenTourismus; www.instagram.com/saxonytourism