

Weihnachtsgebäck

Alles in Butter

Die Rezeptur für den Dresdner Stollen hat sich im Lauf der Zeit stark verändert. Das heutige Original unterliegt strengen Kontrollen

Von Gudrun Passarge

Etwa eine Tonne Mehl, 2,6 Millionen Sultaninen, 550 Kilogramm Butter, 300 Kilogramm Zucker und nicht weniger als 82 Liter Rum kommen in den Teig. Es ist ein Fest der Superlative, wenn die Dresdner Bäcker ihren Riesenstollen fürs Stollenfest backen. Seit 1994 zieht am Vortag des zweiten Advents eine bunte Prozession durch die Innenstadt, vorbei an Schloss und Semperoper zum Altmarkt, wo der mehr als vier Meter lange Stollen mit großem Brimborium in kleine Portionen zerteilt wird. Die Geschichte der Riesenstollen reicht allerdings viel

Mit einem Riesenstollen feierte August der Starke das Ende des Manövers

weiter zurück – ins Jahr 1730 zum „Zeithainer Lustlager“ und August dem Starken, der barocke Üppigkeit in allen Lebenslagen schätzte. Der Kurfürst von Sachsen und König von Polen erfreute seine Gäste zum Abschluss der Manöver mit einem etwa sieben Meter langen Riesenstollen, den Bäckermeister Zacharias mit „60 Beckenknechten“ gebacken hatte, und der nicht weniger als 1,8 Tonnen schwer war.

Dresdner Stollen ist heute ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Mehr als zwei Millionen werden jährlich gebacken und in die ganze Welt verkauft, sagt Michael Wippler, Landesobermeister des sächsischen Bäckerhandwerks. Der Jahresanteil am Umsatz mache etwa 20 Prozent aus. Allerdings darf ihn nicht jeder herstellen, denn er ist seit 1993 als geographische Herkunftsangabe geschützt. Das bedeutet, nur etwa 150 Bäcker aus Dresden und dem früheren Landkreis der sächsischen Landeshauptstadt stellen den originalen Stollen her. Dafür hat der eigens gegründete Schutzverband „Mindestanforderungen“ festgelegt, wie Wippler sagt, „die müssen zwingend eingehalten werden“. Bleibt da noch Spielraum für die einzelnen Bäcker? „Geben sie zehn Köchen die gleiche Rezeptur und sie werden zehn verschiedene Gerichte haben“, sagt der Landesobermeister. Da gebe es doch „feine Differenzen“, etwa weil die Backzeiten oder Ruhezeiten sich unterscheiden. „Für Feinschmecker sind die Unterschiede schmeckbar“, sagt Wippler überzeugt.

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller führt ein weiteres Argument ins Feld: die Qualität der Zutaten. Die Geschäftsführerin des Dresdner Backhauses nennt als Beispiel die Rosinen. „Wir kaufen nur südafrikanische und australische Rosinen, weil die im März, April frisch geerntet werden.“ Türkische Rosinen dagegen würden im November gepflückt und seien bei der Herstellung schon fast ein Jahr alt. Sie zahlten zwar für ihre Rosinen etwa den vierfachen Preis im Vergleich zu Billigware, doch mache sich das im Geschmack bemerkbar. Überhaupt ist das Haus Kreutzkamm ein gutes Beispiel für die Feinheiten der Stollenrezeptur. Der Ururgroßvater von Elisabeth Kreutzkamm gründete die berühmte Konditorei 1825 in Dresden am Altmarkt und sein Sohn avancierte zum Hoflieferanten. 1945 jedoch wurde das Haus der Familie zerstört. Ihr Vater wagte 1950 einen Neuanfang in München, wo die Familie Kreutzkamm auch heute noch ihre Produktion und Geschäfte hat. Sie selbst ging 1993 zurück in die Stadt ihrer Vorfahren und übernahm das Dresdner Backhaus, während die Mutter das Münchner Geschäft leitet. Stollen wird in beiden Häusern gebacken, doch die Rezepturen unterscheiden sich leicht. Die Münchner Variante heißt Kreutzkamm-Stollen und wird nach wie vor nach dem traditionellen Rezept der Dresdner Familie hergestellt, in Dresden jedoch ist gemäß der Mindestanforderungen des Schutzverbandes etwas mehr Zitronat und Orangeat im Stollen, berichtet Elisabeth Kreutzkamm.

„Mit der Produktion beginnt das Dresdner Backhaus Mitte September. Früher wurde schon im August gebacken, aber das war Kreutzkamm zu früh, nicht nur, weil sich die Weihnachtsstimmung im August noch nicht einstellen wollte. „Wir backen ohne Konservierungsstoffe“ und bei häufig schwankenden Temperaturen im Herbst hätten sie ein Problem mit der Hefe und mit der Lagerung gehabt. Zuerst werden die Stollen für Amerika gemacht, die etwa drei bis vier Wochen unterwegs sind, bevor sie zu Thanksgiving in den Feinkostläden auftauchen. Im Dresdner Backhaus ist alles noch Handarbeit, wie die Geschäftsführerin betont. Die Stollen werden von Hand in Form gebracht, nach dem Backen werden die verbrannten Rosinen von der Oberfläche abgekratzt, das ausgelassene Butterfett wird aufgetragen, der Stollen wird in Kristallzucker gewendet, 24 Stunden kühl gestellt und dann kommt noch jemand, der Puderzucker drüberstreut. Diese Prozedur wird auch beim Riesenstollen gepflegt, der in einzelnen Platten gebacken wird, „die werden wie Lego zusammengesetzt“, erzählt Kreutzkamm. Nur der Puderzucker, der kommt erst am Schluss auf den Riesenstollen drauf.

„Nicht immer war der Stollen so eine süße Leckerei wie heute, obwohl Wippler sagt, er sei schon immer „ein ganz besonderes Gebäck gewesen“, weil er auch in seinen Anfängen schon aus feinstem Weizenmehl hergestellt wurde. Aber mehr als Mehl, Hefe und Wasser als Zutaten waren für das Fastengebäck nicht erlaubt – und Rohrzucker gab es noch nicht, weshalb das Geschmackserlebnis vermutlich eher gering war. Das änderte sich erst mit dem „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII., der auf Bitten von Kurfürst Ernst von Sachsen und dessen Bruder Albrecht das Butter-Verbot aufhob und 1491 auch gehaltvollere Zutaten erlaubte – dafür mussten die Dresdner Bäcker allerdings ein Bußgeld zahlen, das zum Bau des Freiburger Doms benutzt wurde. Der Stollen wurde um 1500 herum auch auf dem Striezelmarkt in Dresden verkauft, der für sich in Anspruch nimmt, einer der ältesten deutschen Weihnachtsmärkte zu sein. Später war es üblich, dass die Stollenbäcker ihrem Landesherrn zur Adventszeit große Weihnachtsstollen überreichten, mit einem Gewicht von 36 Pfund. Schon wieder diese Gigantomanie. Doch Elisabeth Kreutzkamm sieht das anders. „Je größer der Stollen ist, desto besser schmeckt er. Er wird dann saftiger.“ Das ist auch heute noch so.

Früher wurde schon im August gebacken, aber das war Kreutzkamm zu früh, nicht nur, weil sich die Weihnachtsstimmung im August noch nicht einstellen wollte. „Wir backen ohne Konservierungsstoffe“ und bei häufig schwankenden Temperaturen im Herbst hätten sie ein Problem mit der Hefe und mit der Lagerung gehabt. Zuerst werden die Stollen für Amerika gemacht, die etwa drei bis vier Wochen unterwegs sind, bevor sie zu Thanksgiving in den Feinkostläden auftauchen. Im Dresdner Backhaus ist alles noch Handarbeit, wie die Geschäftsführerin betont. Die Stollen werden von Hand in Form gebracht, nach dem Backen werden die verbrannten Rosinen von der Oberfläche abgekratzt, das ausgelassene Butterfett wird aufgetragen, der Stollen wird in Kristallzucker gewendet, 24 Stunden kühl gestellt und dann kommt noch jemand, der Puderzucker drüberstreut. Diese Prozedur wird auch beim Riesenstollen gepflegt, der in einzelnen Platten gebacken wird, „die werden wie Lego zusammengesetzt“, erzählt Kreutzkamm. Nur der Puderzucker, der kommt erst am Schluss auf den Riesenstollen drauf.

Der Papst hatte ein Einsehen und erlaubte, auch Butter zu verwenden

„Nicht immer war der Stollen so eine süße Leckerei wie heute, obwohl Wippler sagt, er sei schon immer „ein ganz besonderes Gebäck gewesen“, weil er auch in seinen Anfängen schon aus feinstem Weizenmehl hergestellt wurde. Aber mehr als Mehl, Hefe und Wasser als Zutaten waren für das Fastengebäck nicht erlaubt – und Rohrzucker gab es noch nicht, weshalb das Geschmackserlebnis vermutlich eher gering war. Das änderte sich erst mit dem „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII., der auf Bitten von Kurfürst Ernst von Sachsen und dessen Bruder Albrecht das Butter-Verbot aufhob und 1491 auch gehaltvollere Zutaten erlaubte – dafür mussten die Dresdner Bäcker allerdings ein Bußgeld zahlen, das zum Bau des Freiburger Doms benutzt wurde. Der Stollen wurde um 1500 herum auch auf dem Striezelmarkt in Dresden verkauft, der für sich in Anspruch nimmt, einer der ältesten deutschen Weihnachtsmärkte zu sein. Später war es üblich, dass die Stollenbäcker ihrem Landesherrn zur Adventszeit große Weihnachtsstollen überreichten, mit einem Gewicht von 36 Pfund. Schon wieder diese Gigantomanie. Doch Elisabeth Kreutzkamm sieht das anders. „Je größer der Stollen ist, desto besser schmeckt er. Er wird dann saftiger.“ Das ist auch heute noch so.

„Nicht immer war der Stollen so eine süße Leckerei wie heute, obwohl Wippler sagt, er sei schon immer „ein ganz besonderes Gebäck gewesen“, weil er auch in seinen Anfängen schon aus feinstem Weizenmehl hergestellt wurde. Aber mehr als Mehl, Hefe und Wasser als Zutaten waren für das Fastengebäck nicht erlaubt – und Rohrzucker gab es noch nicht, weshalb das Geschmackserlebnis vermutlich eher gering war. Das änderte sich erst mit dem „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII., der auf Bitten von Kurfürst Ernst von Sachsen und dessen Bruder Albrecht das Butter-Verbot aufhob und 1491 auch gehaltvollere Zutaten erlaubte – dafür mussten die Dresdner Bäcker allerdings ein Bußgeld zahlen, das zum Bau des Freiburger Doms benutzt wurde. Der Stollen wurde um 1500 herum auch auf dem Striezelmarkt in Dresden verkauft, der für sich in Anspruch nimmt, einer der ältesten deutschen Weihnachtsmärkte zu sein. Später war es üblich, dass die Stollenbäcker ihrem Landesherrn zur Adventszeit große Weihnachtsstollen überreichten, mit einem Gewicht von 36 Pfund. Schon wieder diese Gigantomanie. Doch Elisabeth Kreutzkamm sieht das anders. „Je größer der Stollen ist, desto besser schmeckt er. Er wird dann saftiger.“ Das ist auch heute noch so.

„Nicht immer war der Stollen so eine süße Leckerei wie heute, obwohl Wippler sagt, er sei schon immer „ein ganz besonderes Gebäck gewesen“, weil er auch in seinen Anfängen schon aus feinstem Weizenmehl hergestellt wurde. Aber mehr als Mehl, Hefe und Wasser als Zutaten waren für das Fastengebäck nicht erlaubt – und Rohrzucker gab es noch nicht, weshalb das Geschmackserlebnis vermutlich eher gering war. Das änderte sich erst mit dem „Butterbrief“ von Papst Innozenz VIII., der auf Bitten von Kurfürst Ernst von Sachsen und dessen Bruder Albrecht das Butter-Verbot aufhob und 1491 auch gehaltvollere Zutaten erlaubte – dafür mussten die Dresdner Bäcker allerdings ein Bußgeld zahlen, das zum Bau des Freiburger Doms benutzt wurde. Der Stollen wurde um 1500 herum auch auf dem Striezelmarkt in Dresden verkauft, der für sich in Anspruch nimmt, einer der ältesten deutschen Weihnachtsmärkte zu sein. Später war es üblich, dass die Stollenbäcker ihrem Landesherrn zur Adventszeit große Weihnachtsstollen überreichten, mit einem Gewicht von 36 Pfund. Schon wieder diese Gigantomanie. Doch Elisabeth Kreutzkamm sieht das anders. „Je größer der Stollen ist, desto besser schmeckt er. Er wird dann saftiger.“ Das ist auch heute noch so.



Dresdner Stollen sollte zwei bis vier Wochen vor dem Genuss gekauft werden. Foto: oh

Information

Stollentipps

Der Schutzverband Dresdner Stollen hat einige Tipps zusammengestellt, wie man den Christstollen richtig genießt. Zur richtigen Aufbewahrung rät der Verein, den Stollen in ein Leinentuch einzuwickeln und ihn „in einer Holzwanne im Keller“ aufzubewahren. Auch der Balkon oder ein Schrank eignen sich als Aufbewahrungsort. Die Lagertemperatur sollte dabei zwischen drei und zehn Grad liegen, eine Luftfeuchtigkeit von circa 70 Prozent sei ideal. Der richtige Zeitpunkt, einen Dresdner Stollen zu kaufen, sei zwei bis vier Wochen vor dem Weihnachtsfest oder vor dem ersten Anschnitt, der am besten in der Mitte erfolge. Um das Austrocknen der zwei Hälften zu vermeiden, können sie zusammengesoben werden. Infos: www.dresdnerstollen.com

Stollenfest

Festlich geschmückte Pferdefuhrwerke und Oldtimer, Fanfarenzüge, Soldaten in historischen Uniformen, aber auch so illustre Persönlichkeiten wie August der Starke, Gräfin Cosel und die Preußenkönige Friedrich Wilhelm I. und Friedrich der Große und natürlich viele Bäcker und Konditoren – insgesamt etwa 450 Mitwirkende – werden mitlaufen beim Umzug, der einmal jährlich zum Stollenfest in Dresden stattfindet. Dargestellt



werden Bilder aus der Geschichte des Christstollens. Das Fest am 5. Dezember beginnt um 10.20 Uhr am Schlossplatz, gegen 11.20 Uhr wird sich das Pferdefuhrwerk mit dem Riesenstollen in Richtung Altmarkt auf den Weg machen. Am Striezelmarkt wird der Stollen schließlich vom Stollenmädchen präsentiert und angeschnitten – mit einem Messer, das 1,60 Meter misst. In diesem Jahr fällt diese Aufgabe der jungen Bäckerin Christin Herrmann (Foto) zu. Wer will, kann sich dann eine Stollenportion (500 Gramm) für vier Euro kaufen.

Infos unter www.stollenfest.de

Weihenstephan

„Weihenstephan ist aus Tradition ein fairer Partner. Wir sind stolz darauf, unsere gute Alpenmilch dorthin zu liefern.“

Milchlieferanten der Molkerei Weihenstephan vor dem Stammhaus

Seit fast 1000 Jahren steht Weihenstephan für höchste Qualität. Dank der Landwirte, die täglich ihre wertvolle Alpenmilch zur Veredelung ins Stammhaus nach Freising liefern. Stellvertretend für ihre Kollegen sprechen die Landwirte Georg Steinberger aus Attaching und Alois Stacheter aus Feldkirchen über ihre Rolle bei der Sicherung der Weihenstephan Premiumqualität.

Warum unterstützen Sie die Qualitätskampagne der Molkerei Weihenstephan?
Georg Steinberger: „Wir sind hier, weil wir zur Molkerei stehen. Wenn Weihenstephan die Verbraucher noch mehr über die Qualität unserer Alpenmilch informiert, ist das auch für uns wichtig.“

Welche Informationen waren heute für Sie besonders wichtig?
Alois Stacheter: „Ich habe erfahren, wie intensiv bei Weihenstephan an neuen Ideen gearbeitet wird. Dass jetzt eine neue H-Milch-Verpackung eingeführt wird, die für den Verbraucher noch komfortabler ist, zeigt, dass hier in die Zukunft gedacht wird.“

Was macht die Molkerei Weihenstephan für Sie so besonders?
Georg Steinberger: „Solange wir mit Weihenstephan zusammenarbeiten, herrscht zwischen uns ein vertrauensvolles Verhältnis. Die Molkerei war immer ein fairer Partner. Daher sind wir stolz, unsere gute Alpenmilch dorthin zu liefern.“

Was garantieren Sie als Erzeuger dem Verbraucher?
Alois Stacheter: „Wir garantieren einwandfreie Milch und stehen zu unseren Erzeugnissen. Größtmögliche Hygiene und Sorgfalt sind unser oberstes Prinzip, und das kann jeder in unseren Ställen nachvollziehen.“

Erfahren Sie noch mehr über unsere ausgezeichnete Qualität auf www.molkerei-weihenstephan.de

Rezept

Ein Stollenrezept in seiner hochentwickelten Form hat die Dresdnerin Lenelies Pause in ihrer Monographie über das „königliche Kindlein“ (1938) überliefert. Es demonstriert die hohe Schule der Stollen-Backkunst:

„Von ihm wird viel gemunkelt. Es wird erzählt, es hielte sich mit Milch gar nicht auf, es kenne nur die fette schiere Sahne, zwei Kannen voll, direkt vom Lande bezogen. Es geht die Rede von einer Metzze (8 Pfund) gestäubten Weizenmehls. Diese Metzze verschlingt begierig 4 Pfund der besten Tafelbutter, reißt 6 Pfund entkernte Sultaninen mit sich, sättigt sich mit 2 Pfund Mandeln. Begehrt eine Hand voll bitteren glasigen Zitronats, gehobelter Orangenschale, nimmt auch einen Hauch Muskatblüte an – leise wie mit kraftloser Hand über einem Stück Zucker gerieben –, verlangt nach einem gutem Schuss Arrak und nimmt den Zucker beileibe nicht in der neumodisch kristallisierten Art, sondern will ihn nach guter alter Hausfrauenart vom gewichtigen, in blaues Papier geschlagenen Hut, und auch das nur gemörsert, gesiebt und auf die Zitronen abgerieben. Jedoch gemengt, geformt und gebacken ist der Christstollen nach ein unfertiges Kindlein. Mit 2 Pfund zerlassener heißer Butter wird er langsam und sanft betupft und getränkt. Zucker, vanilleduftend, sinkt wie Schneewolken auf ihn hernieder, bis er endlich heimgetragen wird, mit einer Fahne süßen Duftes hinter sich, die in den Tagen vor dem Fest die ganze Stadt durchzieht und aus allen Backstuben, aus allen Hausfluren herausatmet.“

Modernes Rezept:
 4000 Gramm Stollenmehl 405,
 640 Gramm Zucker, 1800 Gramm Butter, 200 Gramm Butterschmalz, 3/4 bis 1 Liter Milch, 320 Gramm Hefe, 50 Gramm Salz, 600 Gramm süße Mandeln, gerieben
 150 Gramm bittere Mandeln, gerieben, 3000 Gramm Sultaninen, 700 Gramm Zitronat, 200 Gramm Orangeat, Rum (nach Erfahrung), Zitrone gerieben (nach Erfahrung), Macisblüte (nach Erfahrung), Gewürze nach individuellem Geschmack, Stollen etwa eine Stunde bei 175 Grad backen. Das Rezept ist für vier bis sechs Stollen gedacht.

Diese beiden Rezepte finden sich auf der Internetseite dresdnerstollen.com

GENUSS ERLEBEN

Verantwortlich: Werner Schmidt
Redaktion: Gudrun Passarge
Anzeigen: Jürgen Maukner

Makronenkringel und Nougatkipferl

Ein Münchner und ein Augsburger Konditor verraten ein Rezept

Für Naschkatzen ist die „Konditorei Widmann“ in München Großhadern längst kein Geheimtipp mehr. Jakob Widmann hatte sich gegen eine Zukunft als Bauer entschieden und baute 1964 den elterlichen Hof in ein Café um. Heute führt Sohn Franz die Konditortradition fort. Etwa 500 verschiedene Produkte gehören zum Angebot der Konditorei, die das Magazin Feinschmecker 2005 zu den besten Cafés in Deutsch-



land zählte. Das liegt sicher auch am Qualitätsanspruch des Juniors, der nur „beste Rohstoffe“ verwendet und täglich selbst zum Großmarkt fährt, um dort Früchte und andere Zutaten auszusuchen. Alles werden handwerklich traditionell ohne Zusatzstoffe verarbeitet, versichert er. Jetzt zur Weihnachtszeit sind circa 30 Plätzchensorten im Angebot und fast 40 verschiedene Pralinen, von den kunstvoll verzierten Torten ganz zu schweigen. Und im Sommer gibt es wieder Eis aus eigener Herstellung.

Konditorei Widmann, Heighofstraße 11 81377 München, Telefon 089-7146409

Makronenringe

Zutaten Buttermilch:
 150 g Butter, 75 g Puderzucker, 25 g Vanillezucker, 1 Ei, 300 g Mehl, etwas Salz, Nelke, Zimt
 Butter mit Zucker, Gewürzen und Ei verkneten. Anschließend Mehl unterwirken und kühlstellen. Auf circa zwei Millimeter ausrollen und ausstechen (circa vier Zentimeter Durchmesser), bei etwa 180 Grad circa acht Minuten nur anbacken

Zutaten Makronenmasse:
 100 g Marzipanrohmasse, 90 g Zucker, 35 g Eiweiß
 Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten und langsam nach und nach das Eiweiß unterziehen. Achtung, wird das Eiweiß schnell zugegeben, entstehen Klumpen. Die Masse anschließend unter ständigem Rühren im Topf auf dem Herd leicht abrösten.

Fertigstellung:
 Makronenmasse mit einem Spritzbeutel auf die angebackenen Plätzchen in Ringform aufspritzen, in die Mitte Johannisbeergelee geben. Nochmals kurz in den Ofen schieben bei 230 Grad backen bis die Makronenmasse eine schöne Farbe hat. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß aprikotieren (mit Aprikosenmarmelade bepinseln)

Nougatkipferl
Zutaten:
 100 g Butter
 200 g Nuss-Nougat dunkel (ersatzweise hell)
 1 Ei
 Vanillezucker, Salz
 250 g Mehl
 1/2 TL Backpulver

Zubereitung:
 Butter und Nougat verkneten, Ei und Gewürze zugeben und verkneten. Mehl mit Backpulver sieben, und unterkneten. Teig rollen und in Scheiben schneiden, Kipferl formen.
 Bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) zehn bis zwölf Minuten backen. Spitzen in dunkle Kuvertüre tauchen

Ob Pralinen, Torten, Schokoladenfiguren oder Plätzchen, bei Karl Schenkel im Café Spring ist alles selbstgemacht. Der gebürtige Indersdorfer hat im Münchner „Café am Dom“ gelernt und sich vor 15 Jahren in Augsburg selbständig gemacht. Und er kann viel erzählen von dem, was er in seinem Traumberuf schon alles erlebt hat. Natürlich habe er schon Torten für zahlreiche Berühmtheiten gemacht. Für Fußballer zum Beispiel oder für Senta Berger. An deren 50. Geburtstag erinnert sich der Konditormeister besonders gern, weil er eine vierstöckige Überraschungstorte für die Schauspielern gebacken hat. Als Statisten verkleidet brachte er sie mit einem Kollegen zum Drehort, wo Berger gerade als „Lilli Lottofee“ vor der Kamera stand. Die Überraschung gelang und Schenkel durfte anschließend mitfeiern.



Jetzt zur Weihnachtszeit hat er nicht weniger als etwa 40 Sorten Plätzchen im Angebot. Manche auch glutenfrei. Nach solchen Produkten sei die Nachfrage gestiegen, sagt er und erzählt von einer „Dame, die hat mi glei drückt“, weil er auch glutenfreien Torten und Kuchen in der Theke stehen hatte. „Sie hat gesagt, ich hätte ihr Lebensqualität zurückgegeben, weil sie jetzt wieder im Café sitzen kann bei Kaffee und Kuchen.“

Café Spring, 86179 Augsburg, Inninger Straße 16, Telefon 0821-811223