

Der **Christstollen**, der **Stollen** oder die **Stolle** (*die Schreibweise „Stolln“ ist regional nur für die Bergwerksanlage [Stollen](#) gebräuchlich*) ist ein bekanntes [Weihnachts-](#) und [Gebildegebäck](#). Die Form und das Aussehen des [Gebäcks](#) sollen an das gewickelte [Christkind](#) erinnern.



angeschnittener Christstollen



Detailaufnahme

**Stollen** sind Gebäcke aus schwerem [Hefeteig](#). Sie enthalten mindestens 3 kg Butter oder [Margarine](#) sowie 6 kg [Trockenfrüchte](#) – ausschließlich [Rosinen](#), [Sultaninen](#) oder [Korinthen](#) – sowie [Zitronat](#) und [Orangeat](#), bezogen auf 10 kg Mehl.

## Geschichte

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte „anno 1329“ in Naumburg (Saale), als Weihnachtsgabe für den Bischof Heinrich. Damals waren Stollen sehr magere Backwerke aus Hefeteig für das christliche Adventsfasten. Die bis heute unveränderte Form stellt ein Gebildebrot dar, welches an das in Windeln liegende Jesuskind erinnern soll. Dies erklärt auch die weiße Zuckerschicht außen. Die traditionelle Form ist bis heute unverändert.

Katholische Dogmen erlaubten in der [Fastenzeit](#) seinerzeit weder Butter noch Milch. Stollenteige durften nur aus Wasser, Hafer und [Rüböl](#) geknetet werden.

Papst [Innozenz VIII.](#) schickte 1491 ein als „Butterbrief“ bekanntes Schreiben, das Butter statt Öl erlaubte. Der „Butterbrief“ war an die Bedingung geknüpft, Buße zu zahlen, die unter anderem zum Bau des [Freiberger Doms](#) verwendet wurde. Der Butterbrief galt nur für das Herrscherhaus und dessen Lieferanten, wurde wohl aber bald großzügig ausgelegt. Man kann also mit Recht sagen, dass ein Papst am heutigen Stollenrezept mitgewirkt hat.

Nach der Überlieferung war es die Idee des Hofbäckers [Heinrich Drasdo](#) in [Torgau](#) (Sachsen), den vorweihnachtlichen Fastenstollen zum Weihnachtsfest mit reichhaltigen Zutaten wie zum Beispiel Früchten zu ergänzen. Er schuf aus dem mageren Fastengebäck erstmals das reichhaltige Festgebäck, das wir heute kennen.



Original Dresdner Stollen

Der „Dresdner Stollen“ war seinerzeit in ganz [Sachsen](#) und darüber hinaus berühmt.

In [Dresden](#) werden Christstollen erst 150 Jahre nach Naumburg erwähnt. „Anno 1474“ erscheint der Begriff „Christbrod“ auf einer Rechnung an den Dresdner Hof. Die in Dresden ortsübliche Bezeichnung für den Stollen war damals „Striezel“. Der Dresdner [Striezelmarkt](#), ältester [Weihnachtsmarkt](#) Deutschlands, verdankt diesem traditionsreichen Gebäck seinen Namen. Seit 1500 wurden in Dresden „Christbrod uff Weihnachten“ verkauft. Ab 1560 übergaben die Sächsischen Bäcker ihrem kurfürstlichem Landesherrn alljährlich zum heiligen Fest zwei Weihnachtsstollen von 1,50 Meter Länge und 36 Pfund Gewicht. Acht Meister und acht Gesellen trugen sie zum Schloss. Im Jahre 1730 ließ [August der Starke](#) einen Riesenstollen von 1,8 Tonnen backen, der in 24.000 Portionen aufgeteilt wurde. An dieses Ereignis knüpft das jährlich am Sonnabend vor dem 2. Advent in Dresden stattfindende [Stollenfest](#) auf dem Striezelmarkt an. Belegt ist, dass die Bäcker aus den Städten [Siebenlehn](#) und [Meißen](#) seinerzeit sehr bekannt für ihre Stollen waren. Siebenlehner Bäcker brachten „fuderweise“ Stollen nach Dresden, sehr zum Unmut der dortigen Bäckerzunft. Erst nach Ende des [Dreißigjährigen Krieges](#) im Jahr 1648 konnten sich die Dresdner Bäcker das Privileg erkämpfen, nur noch eigene Stollen auf dem Striezelmarkt zu verkaufen.



Riesenstollen beim [Zeithainer Lustlager](#) 1730  
mit Backofen von [Matthäus Daniel Pöppelmann](#)

Nachdem der Name „Dresdner Stollen“ von allen Bäckern frei verwendet werden konnte und dies auch üblich war, wurde der Stollen Bestandteil der Einigungsgespräche zwischen der Bundesrepublik und der DDR. In der Folge wurde „Dresdner Stollen“ nach der Wiedervereinigung Deutschlands als geographische Herkunftsangabe und danach auch als eingetragene [Marke](#) geschützt. Die Bezeichnung „Dresdner Stollen“ darf seit 1997 nur für im

Raum Dresden gebackene Stollen verwendet werden. Über die Bezeichnung „Original“ Dresdner Stollen wacht der „Schutzverband Dresdner Stollen“, der die Interessen von etwa 150 Bäckern und Konditoren im Dresdner Raum vertritt. Doch nach wie vor werden auch in anderen Regionen Deutschlands erfolgreich Stollen gebacken und verkauft, unter den verschiedensten Namen. So zum Beispiel im [Erzgebirge](#) („Erzgebirgischer Stollen“), im Sauerland (Marke „Stollenspezialist“ in [Bremen](#) („Bremer Klaben“), in [Westfalen](#) („Westfalenbäckerstollen“, „Münsterländer Stollen“), in [Erfurt](#) („Schittchen“), in [München](#) („Münchner Kindl Stollen“), in der [Eifel](#) (Marke „Stollenbäcker“) und im Kölner Raum („Kölner Stollen“). Der größte industrielle Stollenhersteller ([Kuchenmeister](#)) hat sein Werk in [Soest \(Westfalen\)](#).

## Christstollenarten

### Mandelstollen

Mandelstollen enthalten mindestens 200 g [Mandeln](#) auf 1000 g [Getreideerzeugnisse](#) oder [Stärken](#). [Trockenfrüchte](#), auch [Zitronat](#) und [Orangeat](#) können zugesetzt werden. Eine Zugabe von [Persipan](#) ist nicht üblich.

### Butterstollen

Butterstollen enthalten mindestens 40 kg [Butter](#) oder die entsprechenden Mengen [Butterreinfett](#) oder [Butterfett](#) sowie mindestens 70 kg [Trockenfrüchte](#), auch [Zitronat](#) und [Orangeat](#), auf 100 kg [Getreideerzeugnisse](#) oder [Stärken](#). Bis 10 kg [Trockenfrüchte](#) können durch Mandeln oder eine entsprechende Menge [Marzipanrohmasse](#) ersetzt werden. Eine Zugabe von [Persipan](#) ist nicht üblich.

### Marzipan-/Persipanstollen

Marzipan- oder Persipanstollen enthält zu einer Füllung verarbeitete [Marzipan](#)- bzw. [Persipanrohmasse](#). Deren Anteil muss mindestens fünf Prozent des Stollenteiggewichts betragen.

### Mohnstollen [\[Bearbeiten\]](#)



Ein schlesischer Mohnkuchen, auch „Mohnstollen“ genannt

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg [Mohn](#) mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg [Getreideerzeugnisse](#) oder [Stärken](#). Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. [Trockenfrüchte](#), auch [Zitronat](#) und [Orangeat](#), können zugegeben werden.

## Nuss-Stollen

Nuss-Stollen enthalten mindestens 20 kg [Nusskerne](#) (üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet), auch zerkleinert, auf 100 kg [Getreideerzeugnisse](#) oder [Stärke](#).

## Dresdner Stollen



Das EU-Gemeinschaftszeichen [geschützte geografische Angabe](#) gemäß Verordnung (EWG) Nr. 628/2008 der [Europäischen Kommission](#)

Auf Betreiben des „Schutzverbandes Dresdner Stollen“ und eines Urteils des [Kammergerichts](#) Berlin vom 26. März 1996 sind Dresdner Stollen als geografische Herkunftsangabe geschützt und als solche auch beim [Deutschen Patent- und Markenamt](#) eingetragen. Durch einen ausdrücklichen Verzicht des [Bundesgerichtshofs](#) vom 17. April 1997 auf eine Revision gegen diese Entscheidung dürfen „Dresdner Stollen“ ausschließlich von Backwarenherstellern in Dresden oder der näheren Umgebung in Verkehr gebracht werden. Man unterscheidet nach den Details der Zutaten „Echter Dresdner Stollen“, „Echter Dresdner Christstollen“ und „Original Dresdner Christstollen“.

Dresdner Stollen enthalten mindestens 3 kg praktisch wasserfreier [Fette](#), davon mindestens 50% [Milchfett](#) auf je 10 kg Mehl oder [Stärken](#). Es werden mindestens 7 kg [Trockenfrüchte](#), bevorzugt Rosinen, auch [Zitronat](#) und [Orangeat](#), und mindestens 1 kg Mandeln zugefügt. Eine Zugabe von [Persipan](#) ist nicht üblich.

Nach einem über 100 Jahre alten Rezept enthält der Dresdner Stollen bei 3 [Pfund](#) Mehl:

- 300 g Zucker,
- 1¼ [Pfund](#) Butter,
- ¼ Pfund Rindertalg (heute besser Schmalz),
- 1½ Pfund Rosinen, in Rum eingeweicht,
- ¾ Pfund Zitronat,
- ¾ Pfund Mandeln,
- 110 g Hefe,
- 1 Prise Salz,
- abgeriebene Zitronenschale,
- ca. ¼ l Milch.

Nach dem Backen muss der Stollen mindestens 3 Wochen kühl lagern, ehe er den feuchten und festen Zustand erhält und schmeckt. Ein echter Dresdner Stollen enthält nie Marzipan. Er

hielt sich entsprechend aufbewahrt (außerhalb von Kühltruhen, in feuchten Gewölben/Kellern) traditionell oft bis Ostern.

### Quarkstollen

Quarkstollen enthalten mindestens 40 kg [Speisequark \(Frischkäse\)](#) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg [Butter](#) oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder [Margarine](#) oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier [Fette](#) auf 100 kg [Getreideerzeugnisse](#) oder [Stärken](#). [Trockenfrüchte](#), auch [Zitronat](#) und [Orangeat](#), können zugesetzt werden.

### Schittchen

Die [Bezeichnung](#) „Schittchen“, so wird der Christstollen in [Erfurt](#) und Umgebung genannt, kommt vermutlich durch den „Scheid“ - der Längsschnitt auf dem [Gebäck](#), ähnlich wie beim [Brot](#) und [Brötchen](#) - aber genaueres ist nicht mit [überliefert](#). Der Ursprung des Schittchens ist der guten Verbindung der [Thüringer](#) mit den „großen Brüdern“ in Dresden zu verdanken.

Ein „Schittchen“ beinhaltet 2,5 kg Weizenmehl, 300 g Hefe,  $\frac{3}{4}$  l Milch, 200 g Zucker, 4 Päckchen Vanillinzucker, abgeriebene Schale von 1–2 Zitronen, 35 g Salz, 100 bis 200 g Schweinefett, 1 kg Butterschmalz, 200 g Zitronat, 100 g Orangeat, 80 g bittere Mandeln oder einfach eine entsprechende Menge Bittermandelaroma, 400 g süße Mandeln gehackt und gemahlen, 1  $\frac{1}{2}$  kg Sultaninen, 250 g Korinthen, Rum oder Weinbrand, Butter, Zucker, Puderzucker.

### Champagnerstollen

Ein „Champagnerstollen“ enthält statt Rum oder Wein echten Champagner, in dem die Sultaninen über Nacht getränkt werden. Die Erfindung des Champagnerstollen wurde 2003 mit dem ersten Platz „Stollenoskar“ (heute „Zacharias Stollen Champions Award“) ausgezeichnet. Er wird nur aus hochwertigen Zutaten wie zum Beispiel echter Bourbonvanille, Butter und mit vielen Haselnüssen, Sultaninen und gerösteten Mandeln hergestellt.

### Rotweinstollen

Hier wird statt mit Wasser oder Milch ein Teig aus trockenem Rotwein bereitet. Auch die Sultaninen werden über Nacht in Rotwein mariniert. Der Rotweinstollen gehört zu den neuen hochwertigen Stollensorten. Die Erfindung des Rotweinstollens wurde 2006 mit dem 1. Platz beim „Zacharias Stollen Championsaward“ ausgezeichnet.

### „westfalenbäcker“-Stollen]

Der Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe hat für seine Mitgliedsbetriebe unter der Marke „westfalenbäcker“ [\[1\]](#) einen Weihnachtsstollen mit ausschließlich heimischen Zutaten entwickelt – den „westfalenbäcker“-Stollen. Für ihn wurden die Mandeln durch Haselnüsse ersetzt. Statt Zitronat, Orangeat und Rosinen aus dem Orient befinden sich getrocknete Äpfel, Pflaumen und Kirschen von Streuobstwiesen in seinem Innern. Auf karibischen Rum wurde ebenfalls verzichtet, stattdessen wird Apfelkorn zugefügt.

## Sonstige Stollensorten

Das deutsche Bäckerhandwerk ist sehr kreativ. Der Wettbewerb „Stollen Zacharias“ zeichnet jährlich neue Stollenideen aus. Daher werden laufend neue Stollensorten geschaffen, um neue Zielgruppen zu erschließen. So bieten viele Bäckereien inzwischen auch Christstollen ohne kandierte Früchte (Zitronat, Orangeat) oder Rosinen an, da viele Menschen diese Zutaten ablehnen. Neue Sorten sind zum Beispiel Champagnerstollen, Orangen Cointreaustollen, Rotweinstollen oder Nuzipanstollen. Alternative Zutaten sind dann zum Beispiel Schokostückchen im Teig. Diese Backwerke werden zumeist als „Schokostollen“ oder – in kleinerer Stückgröße – als „Kinderstollen“ verkauft. Während Stollen in der Regel mit hochprozentigem Alkohol wie [Rum](#) oder [Kirschwasser](#) gebacken werden, bietet eine Stollenbäckerei in der Eifel Winzern an, einen speziellen Stollen mit deren eigenen [Wein](#) zu backen, der vom Winzer als „Winzerstollen“ verkauft oder verschenkt werden kann. Die Bäckerin [München](#) hat für ihre Mitgliedsbetriebe einen „Münchner Kindl Stollen“ entwickeln lassen, der Macadamia-Nüsse im Rezept vorsieht. Aktuelle Stollentrends im Bäckerhandwerk sind auch Christstollen mit Ingwer, mit getrockneten Aprikosen oder mit Moosbeeren.

## Sonstiges

In der Literatur taucht ein Stollenrezept im Roman *Zwischen Brücke und Strom* der Dresdner Autorin [Helene Louise Pause](#) auf.

Qualitätswettbewerbe für Stollen:


1. Von Bäckerinnungen veranstalteten Qualitätstest für die Bäckerstollen. Die Stollen werden von Qualitätsprüfern anonym getestet. „Gute“ und „sehr gute“ Stollen werden mit einer Urkunde ausgezeichnet.
2. VdB: Der Verband der Backindustrie testet Jährlich die eingesandten Stollen auf Ihre Qualität. Hier testen drei Prüfer die Christstollen. Urkunden werden für „Sehr gute“ und „gute“ Leistungen überreicht.
3. Die [Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft](#) (DLG) testet Jährlich eingereichte Stollen anonym und verleiht dafür die „Goldenen DLG-Preise“, „Großen Silberpreise“ den „Bronzenen Preis“ usw.
4. Deutscher Stollenpreis: Ein Konzern für handwerkliche Backzutaten, die BIB (Meistermarken/Ulmer Spatz), der vor allem Margarineprodukte und Mehlmischungen vertreibt, ist Stifter des Stollenwettbewerbes, des „Zacharias Stollen Champions Awards“. Dieser Preis wird für besonders gute Rezeptideen, Qualitätsoffensiven und neue Vermarktungskonzepte rund um den handwerklichen Christstollen verliehen. Der Preis ist mit insgesamt 2000 € dotiert und wird jährlich einem Bäcker zusammen mit einer großen Bronzestatur verliehen.

## Literatur

Jürgen Helfricht: Sächsisches Spezialitäten-Backbuch. - Husum 3. Auflage 2007 [ISBN 978-3-89876-230-4](#)

**Weblinks** [\[Bearbeiten\]](#)

 [Commons: Christstollen](#) – Sammlung von Bildern und/oder Videos und Audiodateien

 [Wiktionary: Christstollen](#) – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik

- [„Dresdner Stollen: zwischen Wonne und Übelkeit“](#), in: [taz](#), 9. Dezember 2006, Artikel von [Till Ehrlich](#)
- [Stiftung Warentest](#) – Zeitschrift [„test“ 12/2005: Christstollen: Dresdner haben den Dreh raus](#) (2. Dezember 2005) – original [Hefartikel komplett zum Download](#) als [\[PDF\]](#)

Von [„http://de.wikipedia.org/wiki/Christstollen“](http://de.wikipedia.org/wiki/Christstollen)

Kategorien: [Gebäck](#) | [Deutsche Küche](#) | [Sächsische Küche](#) | [Weihnachten](#)

## Tradition mit Sultaninen

**CHRISTSTOLLEN Bäcker und Konditoreien in Thüringen kämpfen gegen industriellen Stollen und für die Beibehaltung überlieferter Backrezepte**

VON STEFFEN GRIMBERG

Der Erfurter Weihnachtsmarkt liegt malerisch am Fuße des Dombergs. Von oben grüßen St. Marien und St. Severi, unten stört nur ein kleineres Riesenrad das weihnachtliche Idyll aus festlich dekoriertem Budenzauber. Regelrecht aggressiv kommt da das Banner an einem der tannenumflorten Stände daher: "Schutzverband Thüringer Weihnachtsstollen" steht darauf. Eine Bürgerwehr heimattreuer Bäcker?

In der Art. 2005 gegründet, kämpft der "Schutzverband" gegen den vollindustrialisierten Kommerz im Backgeschäft im Allgemeinen. Und für die Beibehaltung alter Originalrezepte, handwerklicher Herstellung und Begeisterung für weihnachtliche Geschmacksvielfalt im Besonderen.

### **Stollen- und Schittchen-Patent Nr. 306990032**

2007 hat der "Schutzverband Thüringer Weihnachtsstollen und Erfurter Schittchen e. V.", wie der Verbund von derzeit 28 unabhängigen Bäcker- und KonditormeisterInnen mit vollem Namen heißt, den ersten großen Durchbruch errungen: Der "Thüringer Weihnachtsstollen" ist nun eine in Deutschland geografisch geschützte Herkunftsbezeichnung. Unter der laufenden Nummer 306990032 werden Stollen wie Schittchen beim Deutschen Patent- und Markenamt in der Klasse 2.4 "Feine Backwaren" geführt - wobei Schittchen nichts anderes als die rund um Erfurt übliche Bezeichnung für Stollen ist.

So steht der seit Jahrhunderten in der Region verbürgte Weihnachtskuchen in einer noblen, geschützten Reihe mit dem Eichsfelder Feldgieker (einer Wurstspezialität) und den Thüringer Klößen, denen Gastropapst Wolfram Siebeck kurz nach der Wende mit seiner Bemerkungen, es handle sich eher um "Feuchtbullen" ein etwas ungerechtes Denkmal setzte.

Wer dem Schutzverband angehört oder dessen Siegel führen will, muss sich den rigiden Standards des echten Stollenbackens unterwerfen: Die allgemeine Spezifikation legt Mengen und Zutaten fest, die nicht unterschritten werden dürfen. Abweichungen nach oben, sagt die Dame am Weihnachtsmarktstand, seien dagegen erlaubt und gern gesehen. Zwölf unterschiedliche Stollen hat sie im Anschnitt, hergestellt in den Backstuben und Konditoreien von Schmalkalden bis Artern und Nordhausen bis Suhl: eher süße mit extrem luftigem Teig,

eher lockerfeste mit mal mehr, mal weniger Rosinen. Doch halt, "Rosinen" wäre natürlich viel zu einfach: Es müssen Sultaninen aus der Sultana-Traube sein, und zwar reichlich: Auf ein Kilogramm Mehl kommen mindestens 550 Gramm Sultaninen - also satte 55 Prozent der Mehlmenge -und dazu noch einmal 15 Prozent Zitronat und Orangeat sowie mindestes 10 Prozent "Mandeln süß und bitter". So will es die herrlich bürokratisch formulierte "Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92". Denn herauskommen sollen schließlich dabei amtlich besiegelte "hochwertige Stollen aus schwerem Hefeteig". Das Mehl hat zu 100 Prozent aus Thüringen zu stammen, Zitronenschalen, Puderzucker und Spirituosen sind erlaubt. Die in vielen anderen Stollen mittlerweile übliche Marzipanmasse allerdings ist tabu.

Backtriebmittel und anderes Teufelszeug gehen auch nicht: "Der Teig muss in der seit Jahrhunderten überlieferten Form der Hefevermehrung durch ein Hefestück angesetzt werden", sagt Konditormeister Hans Schreier. Und das muss bitte schön volle 20 Minuten gehen und auch die folgende, mindestens 60-minütige "Teigruhe" ist akribisch einzuhalten und darf auf keinen Fall wie bei Industrieware üblich mit chemischen Pusch verkürzt werden. Was dann kommt, ist sowieso Handarbeit: Der Teigling wird geformt und entweder mit dem französischen Rollholz geschlagen oder mit einem Messer geschnitten - "woher sich wohl der Begriff Erfurter Schittchen herleitet", so Schreier. Er hat seinen Laden in Zella-Mehlis vor zwei Jahren an seinen Sohn übergeben und kümmert sich jetzt bei der Kreishandwerkerschaft Suhl unter anderem um den Stollenschutz.

Mindestens 100 Jahre älter ist der Thüringer Weihnachtsstollen als das hier und da vielleicht berühmtere Pendant aus Dresden, Lexika vermelden eine erste urkundliche Erwähnung im 14. Jahrhundert in der Uta-Stadt Naumburg an der Saale. Das liegt heute zwar in Sachsen-Anhalt, aber nur ein paar Kilometer von der thüringischen Landesgrenze entfernt.

### **Spätestens nach dem sechsten Stück ist man satt**

Die nachgeborenen Dresdner - auch dort gibt es übrigens einen Stollenschutzverband - waren genau genommen sogar Geburtshelfer des thüringischen Stollenschutzes. Denn sächsische Großbäckereien hätten ihre Industrieware immer dreister unter dem Label "Thüringischer Weihnachtsstollen" im Nachbarland abgeladen, so Schreier. Das ist heute zwar nicht mehr möglich, doch die ebenfalls geforderte europäische Anerkennung als geschützte Regionalmarke lässt weiter auf sich warten: "Die fragen auch die Befindlichkeiten der Konkurrenz ab. Und dann heißt es bei denen wieder, das kann doch jeder und wir haben auch guten Stollen", murrte Schreier.

Zurück auf dem Erfurter Weihnachtsmarkt werden großzügig zugeschnittene Stollen-Probierstücke gereicht. Spätestens nach dem sechsten ist man satt. Verblüffend, wie unterschiedlich ein und dasselbe Grundrezept schmecken kann - eine Weinprobe ist nichts dagegen. Doch von unterschiedlichen Sorten kann an den benachbarten Glühweinständen keine Rede sein. Hier simmert die matsüße Standard-Christkindlspörre aus dem Großgebäude. Doch auch den Stollenstand des Schutzverbands gibt es 2009 schließlich zum ersten Mal - vielleicht geht ja irgendwann auch was beim Glühwein.

[http://www.taz.de/1/archiv/print-archiv/printressorts/digi-  
artikel/?ressort=wu&dig=2009%2F12%2F19%2Fa0024&cHash=9baf6a4590](http://www.taz.de/1/archiv/print-archiv/printressorts/digi-<br/>artikel/?ressort=wu&dig=2009%2F12%2F19%2Fa0024&cHash=9baf6a4590)



Der Ausdruck **Stollen** (v. [althochdt.](#): *stollo* = Pfosten) bezeichnet:

- einen bergmännischen horizontalen Grubenbau mit Tagesöffnung (Anmerkung: einen bergmännischen horizontalen Grubenbau *ohne* Tagesöffnung bezeichnet man als Strecke!) auch als *Stolln* bezeichnet, siehe [Stollen \(Bergbau\)](#)
- zylindrische Teile unterhalb der Sohle von Sportschuhen, um das Ausgleiten zu vermeiden, siehe [Stollen \(Schuh\)](#)
- in der Verslehre des Meistersangs eine Strophe, siehe [Stollen \(Literatur\)](#)
- eine bestimmte Art von Pfosten oder Seiten eines Möbelstücks (z. B. beim Schrank oder Bett), siehe [Stollen \(Tischlerei\)](#)
- ein Weihnachtsgebäck, siehe [Christstollen](#)
- ein zur Schweizer Ortschaft [Gempen SO](#) gehörender Weiler in der Region Basel
  
- [Informationen über den Dresdner Christstollen](#) Schutzverband Dresdner Stollen - <http://www.dresdnerstollen.com/>
- [Rezepte und eine bebilderte Backanleitung zum Stollenbacken](#) - <http://www.stollenbaecker.de/rezepte.htm>
- [Dresdner Stollen](#) - ein wirklich gutes Backrezept welches dem geheimen Original sehr nahe kommt <http://www.besuchen-sie-dresden.de/index.php?act=dresdner-stollen-rezept>
- [Erfurt entdecken - Kulinarisches](#) - <http://www.erfurt.de/ef/de/entdecken/tradition/kulinarisch/>
- Erfurter Schittchen /<http://www.erfurt-tourismus.de/cms/website.php>

Weihnachtsgebäck „Christbrote uff Weihnachten“ – der Stollen - Irene Krauß, Unter dem Dorf 70 / 79123 Bad Säckingen Deutsche Lebensmittel-Rundschau 96(12) 480-482 (2000)

Thüringer Bäcker und Konditoren gründen "Schutzverband Thüringer Weihnachtsstollen". Stollen soll EU-weit geschützt werden. LZ - [23. Juni 2005]

<http://www.thueringer-stollen.de/>

### Der Ursprung und die Geschichte des Echten Dresdner Christstollen®

Der Stollen gehört, so wissen es die Bäcker und Konditoren, zu den sogenannten "Gebildebrotten". Es sind Gebäcke, die bestimmte symbolische Formen oder Figuren darstellen. Der Stollen gilt seit vielen Jahrhunderten als das in weiße Tücher gewickelte Christkind.

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachtsgebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte „anno 1329“ in Naumburg an der Saale, als Weihnachtsgabe für den Bischof.

Die Geschichte des Dresdner Christstollens beginnt etwa im Jahr 1400. Als Weihnachtsgebäck unter dem Namen "Striezel" wurde er erstmalig 1427 am sächsischen Hofe überreicht. Da dem Weihnachtsfest das Adventsfasten voraus ging durfte vorerst keine Butter, Milch oder andere edlen Beigaben

verwendet werden. So wurde er aus Mehl, Hefe, Wasser und Öl gebacken und war er eher ein fades Gebäck. Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht wandten sich im Jahr 1450 an Papst Nikolaus V. mit der Bitte, das Butter-Verbot aufzuheben. Der Heilige Vater ließ sich erweichen und schickte ein als "Butterbrief" bekanntes Schreiben, das haltvollere Zutaten erlaubte. Der älteste Weihnachtsmarkt Deutschlands, der Dresdner Striezelmarkt verdankt diesem traditionsreichen Gebäck seinen Namen. So wurden um 1500 in Dresden "Christbrote uff Weihnachten" auf dem Striezelmarkt verkauft. In der Geschichte des Dresdner Christstollens haben auch religiöse Einflüsse die Formgebung bestimmt. So deutet der gerollte Stollen auf das in Windeln gewickelte und in der Krippe liegende Christkind hin.

Die Qualität und die festgelegten Inhaltsstoffe, sowie deren Anteil wird von der "Dresdner Backzunft" überwacht. 1990 haben sich alle interessierten gewerblichen Hersteller von "Dresdner Stollen" zu einer gemeinsamen Interessenvertretung, dem "Dresdner Stollen Schutzverband e.V." zusammengeschlossen. Dieser Verband garantiert dem Verbraucher durch ein Qualitätszertifikat, ein goldenes, ovales Siegel mit betriebsindividueller Kennzeichnung und dem Text: "Dresdner Stollen Schutzverband e.V.", die gleichbleibende Qualität der Dresdner Stollen.

Inhalte mit freundlicher Unterstützung von <http://www.dr-quendt.de>

Dr. Quendt Backwaren GmbH

, Offenburger Str. 1, D-01189

Dresden

Tue, 4 Nov 2003 14:12:59

+0100



<http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/christstollen/home.html>

Christstollen in der Untersuchung bei STIFTUNG WARENTEST

Christstollen ist der beliebteste Weihnachtskuchen in Deutschland. Die STIFTUNG WARENTEST untersuchte und verglich 26 Butter- und Marzipanstollen sowie Dresdner und sonstige Stollen. Die Tester stellten erhebliche Unterschiede im Geschmack und Preis fest. Das Ergebnis ist: Zehn Produkte erhielten das Urteil "gut", der Rest ist "befriedigend".

<http://www.stiftung-warentest.de/online/essen trinken/test/1314293/1314293/1315212.html>

## Das Christkind in Rum

**Wer als Kind traditionell gebackenen Stollen aß, balancierte auf schmalem Grat: zwischen Wonne und Übelkeit. Eine Suche nach dem verloren gegangenen Ernst bei der Fertigung des ultimativen Weihnachtsgebäcks**

VON TILL EHRLICH

Wonne und Ekel liegen bei intensiven Geschmackserlebnissen oft sehr nah beieinander. So ist es auch beim Stollenessen. Genuss und Überdross markieren die zwei Seiten eines Hochgefühls. Das Genießen des traditionellen Weihnachtsgebäcks liefert zudem einen Mehrwert, wenn man es mit einer besonderen Erinnerung aus der Kindheit verbinden kann. Der Stollen überflutet einen dann mit Erinnerungen, die unausweichlich sind, da sie mit Weihnachten, mit der Welt des Kleinkindes und seinem Ausgeliefertsein in innigen Präsenzmomenten zwangsläufig verknüpft sind.

Weil in deutschen Supermärkten die Weihnachtszeit bekanntlich schon im Spätsommer beginnt, habe ich mein erstes, recht unsentimentales Stollenerlebnis oft schon Ende August. Wenn ich den Stapel abgepackter Industriestollen bei Kaiser's oder Kaufhof nur von weitem erblicke, werde ich von Reminiszenzen überwältigt. Für den Bruchteil eines Augenblicks kommt dann alles hoch. Einige Jahre lang blieb ich in Berlin von diesem Déjà-vu-Erlebnis verschont. Im Eckladen gab es nie Stollen, nur Panettone, was mir angenehm war, weil Panettone gut schmeckt, aber überhaupt nichts mit mir zu tun hat. Er ist mir so fremd wie gleichgültig. Doch im vergangenen Jahr verschwand der Laden und sein Nachfolger ist ein Bio-Supermarkt, der Stollen schon ab der zweiten Oktoberwoche anbietet.

Man sieht den brotartigen, pudierzuckerbestäubten, länglichen Laib - und weiß gleich wieder, wie er riecht, schmeckt und sich im Mund anfühlt. Dabei muss ich dann an die Großmutter denken. Sie ist für mich so etwas wie eine innere Stolleninstanz. Obwohl sie schon lange tot ist, sind mir ihre Stollen unvergesslich. Bis heute gibt es in der Familie die Überlieferung, dass sie eine hartherzige Frau gewesen sei - und zugleich die beste Stollenbäckerin, die es je gab. Die Großmutter war die Mutter des Vaters und somit die Schwiegermutter der Mutter. Sie war, so heißt es, eine böse Schwiegermutter par excellence, die in jeder Hinsicht alle gängigen Klischees erfüllte, die ein böses Weib bedienen kann. Bis auf jene glorreiche Ausnahme: Sie buk den köstlichsten Christstollen von allen.

Das sagte die Mutter, während sie den Teig für den sonntäglichen Käsekuchen in ihrer lindgrünen Emailleschüssel rührte. Sonntags kam meist die Großmutter zu Besuch, um den Käsekuchen der Mutter zu verspeisen. Wortlos. Ich kann mich nicht erinnern, dass sie ihn je gewürdigt, geschweige denn gelobt hätte. Am Vortag, beim Käsekuchenbacken, weinte dann die Mutter in der Regel schon im Voraus, wenn sie mit mir allein in der Küche war. Sie fuhr sich dann mit der linken Hand durchs gerötete Gesicht, während sie mit der rechten den Käsekuchenteig in der Schüssel weiterrührte. Dabei blieb manchmal ein weißer Klecks Teig in ihrem Haar zurück und in diesem Moment, tränenverschmiert, mit Käsekuchenteig im Haar, war sie noch schöner als sonst. Ich liebte die Mutter und ihre Käsekuchen und hasste die Großmutter. Und liebte zugleich ihre Stollen.

Wir lebten in der Verborgenheit des Ostens, in Dresden. Die Großmutter aber kam aus Leipzig. Sie war eine stolze Frau großbürgerlicher Herkunft. Es hat ihr zeitlebens keine Ruhe gelassen, dass der Dresdner Christstollen der allgemein Anerkannteste weit und breit ist und als der beste Stollen der Welt gilt. Trotz ihrer hohen Herkunft blieb sie eine Zugewanderte und stand wohl deshalb gegenüber ihren Dresdner Bekannten und Freunden unter einem

gewissen Druck zu beweisen, dass sie ihnen nicht nur ebenbürtig sondern überlegen war. Dazu hatte sie sich die Königsdisziplin des Dresdnerischen auserkoren, den Christstollen.

Bis in die frühen 1970er Jahre war Stollen in Sachsen vornehmlich eine Familienangelegenheit. Wer etwas auf sich hielt, überließ das Stollenbacken nicht den Bäckern. Jede Familie hatte ihr so genanntes Familienrezept, das von einer Generation zur nächsten weitergegeben und perfektioniert wurde. Man besuchte sich, brachte gegenseitig selbstgebackenen Stollen mit, der dann kritisch fachsimpelnd verkostet wurde. Von der Qualität des Stollens hing in Dresden auch ein Teil des Rufes ab, den jemand innehatte. Heute ist das schwer nachzuvollziehen, weil diese Welt der Innerlichkeit und damit die Heiligkeit des Stollens auch in Dresden längst versunken und vergessen ist.

Die Großmutter kam aus einer wohlhabenden Fabrikantenfamilie und war im Ersten Weltkrieg verwaist, hatte das gesamte Familienvermögen verloren und war ins Kleinbürgertum abgestiegen. Doch ihr Stollenrezept war ein großbürgerliches und ihr Stollen sozusagen der letzte Trumpf, mit dem sie sich Advent für Advent von ihrer neuen kleinbürgerlichen Lebenswelt in aller Stille abzuheben verstand.

Nie buk die Großmutter den Stollen zu Hause, sondern bei einem Bäcker in einer richtigen Backstube, weil Stollen mit einem gewöhnlichen Haushaltsherd nicht erfolgreich gebacken werden kann. Die Hitze ist zu trocken. Der Trick besteht darin, dass die Bäcker vor dem Stollen Brot backen, das im Ofen Feuchtigkeit hinterlässt. Stollen braucht feuchte Hitze, sonst misslingt er. "Ein missratener Stollen bringt der Familie Unglück", orakelte die Großmutter.

Der Backtag war stets Anfang Dezember, den die Großmutter bereits im November reserviert hatte. Vier Wochen vor diesem Tag begann sie mit der Vorbereitung, trug die Zutaten zusammen, häutete und hackte süße und bittere Mandeln kiloweise und tränkte Rosinen mit Rum. Am Abend vor dem Backen wog sie alle Zutaten penibel ab und verstaute sie in Körben, die sie am nächsten Morgen um acht Uhr in die Backstube wuchtete. Nur das Mehl kam vom Bäcker. Fürs Backen musste sie ein geringes Backgeld zahlen, das für fünf große Stollen etwa eine Reichsmark und später eine DDR-Mark betrug.

Wenn die Großmutter in der Backstube eintraf, waren auch all die anderen Frauen da, die sich dort jedes Jahr am Backtag trafen. Der Bäckermeister gab jeder eine große Mulde aus Aluminium und begann unter kritischen Frauenblicken den Teig zu kneten, jede Frau hatte ihren eigenen. Es ist ein Hefeteig, der dann mit Unmengen Fett und allem, was früher als edel und gut galt, vermengt wird: Mandeln, Rosinen, Muskatblüte und diverse kandierte Zitruschalen wie Orangeat und Zitronat. "Marzipan gehört niemals in den Stollen", sagte die Großmutter stets apodiktisch, denn ein guter Stollen sei selbst ein Marzipan.

Eigentlich ist der Teig viel zu überladen, und die Kunst des Stollenbackens besteht darin, dass er dennoch gelingt. Das Fett besteht aus einer Mischung von Schweineschmalz, Rindertalg und Butterschmalz. Das Fett gibt dem barocken Backwerk nicht nur Schwere, sondern auch Saftigkeit. Zudem ergibt die Mischung dreierlei tierischer Fette den besonderen Geschmack. Das Schlimmste für die Großmutter war Margarine, die sie als künstliches Produkt und Fettersatz strikt ablehnte - nicht einmal im Krieg, so betonte sie, habe sie mit Margarine gebacken.

Die so genannten Vierpfünder galten als ideal, weil diese Größe die saftigsten und wohlschmeckendsten Exemplare hervorbrachte. Die Großmutter buk nur Vierpfünder. Bevor der Bäcker unter strenger Aufsicht der Frauen die Stollen in den Ofen schob, wurde in jeden

ungebackenen Laib ein Aluminiumschild mit dem Namen gesteckt, um Verwechslungen auszuschließen. Wenn die Stollen gebacken waren, schickte der Bäckermeister die Frauen fort, denn nun mussten die fertigen Stollen auskühlen und ruhen.

Frischer Stollen ist zerbrechlich. Erst abends kam die Großmutter zurück, wickelte die Stollen behutsam in Leinentücher und verstaute sie vorsichtig auf einem Leiterwagen mit Holzrädern, den sie dann klappernd hinter sich nach Hause zog. Es war derselbe Leiterwagen, mit dem sie als Ausgebombte ihr "letztes Hab und Gut", wie sie sagte, in Sicherheit gebracht hatte. Die Stollen mussten auf dem Balkon der Großmutter in einer Zinkkiste drei Wochen lang "durchziehen", dabei entwickelten sie ihr einzigartiges Aroma.

Der erste Christstollen wurde an Heiligabend angeschnitten, nach der Messe. Keinen Moment früher. Das ging noch zurück auf die katholische Zeit vor der Reformation, als mit Stollen das Ende des sechswöchigen Adventsfastens gefeiert wurde. Der Stollen enthielt immer irrsinnig viel Fett und Süße. Es war eine Völlerei, die letzte des Jahres, die zudem kirchlich erlaubt war.

Trotzdem musste man sich mäßigen, weil man schnell Brechreiz bekam, wenn man zu viel davon aß. Die Kunst bestand darin, nur so viel zu essen, dass einem zwar leicht, aber nicht speiübel wurde, was ein schmaler Grat war, denn die Stollen der Großmutter strotzten nur so vor schierem Fett. Auch duldeten sie nicht, dass der Stollen zerkrümelt wurde. Die rumgetränkten Rosinen durfte man nicht herauspicken, weil sie die Frucht sind und das Christkind symbolisieren. Der Teig dagegen war der überquellende Mutterkuchen. Daher durfte die Frucht nicht vom Teig getrennt und der Stollen, das göttliche Geschenk, niemals zermatscht werden. Deswegen schnitt ihn die Großmutter in schöne gleichmäßige Scheiben. Der letzte Stollen reichte tief ins neue Jahr hinein, und das bedeutete, dass ich bei jedem Besuch der Großmutter Stollen essen und loben musste, bis weit nach Ostern.

Der Niedergang des Dresdner Christstollens begann, als die Bäcker nicht mehr die Frauen backen ließen und viele Frauen wohl auch keine Lust mehr auf die mühsame Prozedur hatten. Die Bäcker verdienten ein Vielfaches, wenn die Frauen nicht bei ihnen buken, sondern fertige Stollen kauften. Das war der Fortschritt in den 1970er Jahren. Gleichzeitig kauften immer mehr Dresdner die Industriestollen vom "Volkseigenen Backkombinat Dresden".

Als die Familien in Dresden aufhörten, Stollen zu backen, gingen die tradierten Rezepte verloren. Und es etablierte sich die Unsitte, den Stollen lange vor Weihnachten zu essen. "Wenn der Stollen vor Heiligabend angeschnitten wird, stirbt jemand in der Familie", hatte die Großmutter immer gedroht.

Sie hatte auch ihrem Bäcker nie getraut. Er hatte ihr wohl einmal gesagt, Rum sei viel zu schade, dass man Rosinen mit ihm tränke, sie solle stattdessen künstliches Rumaroma nehmen, das sei genauso gut, nur billiger. Daraufhin soll der Großmutter die Zornesröte ins Gesicht gefahren sein. Zudem war ihr der Bäcker immer zu knauserig mit dem Fett und den Mandeln. Mit ihrem Argwohn sollte sie Recht behalten. Die Dresdner Bäcker haben den Stollen den Bach runtergehen lassen. So wie sie auch das Brot und die guten Semmeln mit industriellen Backmischungen zugrunde gerichtet haben, wurde der einst kostbare Stollen entwertet und in ein meist übersüßes, trockenes und künstlich aromatisiertes Etwas umgemodelt, das heute oft nur noch ein Schatten des Originals ist.

**TILL EHRLICH, 42, ist Autor und lebt in Berlin. Dort erleidet der Stollen einen Sexchange und wird seltsamerweise "die Stolle" geheißen**

taz Magazin Nr. 8147 vom 9.12.2006, 306 Zeilen, TILL EHRLICH

<http://www.taz.de/pt/2006/12/09.1/magText.tname,a0285.re,hi.idx,1>