

# Vom Lustlager bis zum Stollenknigge

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

Jedes Jahr im Oktober, wenn die letzten Zugvögel das Land verlassen, beginnt in Dresden und Umgebung das große Backen. In der Vorweihnachtszeit werden fünf Millionen Original Dresdner Christstollen in 190 Länder der Welt verschickt. Dafür sorgen mehr als 100 Stollenbäckereien aus dem Großraum Dresden.

## Der Dresdner Christstollen und der Goldene Reiter

Die Markenbekanntheit des Dresdner Christstollens liegt in Deutschland bei über 80 Prozent. Das Original erkennt man stets am Siegel mit dem goldenen Reiter. Der Herr hoch zu Ross ist kein geringerer als Kurfürst August der Starke.



Reiterdenkmal August der Starke, Kurfürst von Sachsen in der Dresdner Neustadt.



## Lustlager mit Protzstollen

Im Frühjahr 1730 lädt August der Starke Adelige und Militärs aus ganz Europa zu einer Heeresschau ein. Es sollte das größte und prunkvollste Barockfest aller Zeiten werden. Für das Zeithainer Lustlager ließ der Kurfürst einen riesigen 1.800 Kilogramm schweren Christstollen in einem eigens für das Fest konstruierten Ofen backen. Der Riesenstollen wurde in 24.000 Portionen an Festgäste und Soldaten verteilt. 264 Jahre nach dem Lustlager wird 1994 erneut ein 1.800 Kilogramm schwerer Stollen gebacken. Seitdem gilt das Dresdner Stollenfest als das Highlight der Vorweihnachtszeit in Dresden.

Die Zutaten für den Dresdner Christstollen stammen aus aller Welt.



Teigmasse für einen Dresdner Christstollen wird geknetet.

## Hochsaison für Stollen-Unikate

Ein richtig guter Stollen darf vieles, nur nicht zu trocken sein. Laut Satzung des Verbandes zum Schutz des Dresdner Christstollens müssen Rosinen, Butter, süße und bittere Mandeln, Orangeat, Zitronat, Mehl, Milch und Hefe Bestandteile des Teiges sein. Auch Kristallzucker, Butterschmalz, Zitronenschalenpaste, Speisesalz, Puderzucker und Stollengewürz sind in der Satzungs-Rezeptur enthalten. Die Zugabe von Margarine und künstlich hergestellten Aromen ist nicht zulässig.

Bei einem Besuch im Dresdner Backhaus zeigt uns Bäckermeister Tino Gierig, worauf es beim Backen eines Christstollens ankommt. Das fängt schon beim Mehl an. Die Dresdner Stollenbäcker schwören auf das Stollenmehl aus der Dresdner Mühle. Es ähnelt dem Typ 405, wird aber länger gelagert und nimmt dadurch mehr Feuchtigkeit auf. Für den fettigen Teig mit viel Butter verwendet Tino Gierig stets Edelhefe. Die Hefe wird in einer Mehlmulde aufgeschlämmt. In einer separaten Schüssel werden Butter, Zucker, kandierte Früchte und eine Gewürzmischung, in der mit Sicherheit Macis enthalten ist, gegeben. Alles weitere ist das Geheimnis einer jeden Stollenbäckerei. Ab Oktober beginnt die Stollensaison und geht bis kurz vor Weihnachten.

**Stollenmassage. Die Sultaninen an der Oberfläche werden vorsichtig entfernt.**



### Stollenmassage statt Rosinenpickerei

Von großer Bedeutung ist die Qualität der Sultaninen, erklärt Tino Gierig. Der Dresdner Christstollen ist ein Rosinenstollen. Viele der Dresdner Stollenbäcker verwenden die helle und kernlose Sorte Sultana, also Sultaninen. Der Stollengrundteig wird vorsichtig mit den Sultaninen vermengt, zu einer Rolle geformt und der Länge nach einen Zentimeter tief eingeschnitten. Bevor es in den vorgeheizten Ofen geht, wird der Stollen kaltgestellt und dann bei 180 Grad rund 60 Minuten gebacken. Danach folgt die Wellness-Behandlung für den Weihnachtsklassiker. Tino Gierig spricht augenzwinkernd von der Stollenmassage. Mit beiden Händen fährt er beinahe zärtlich über die Oberfläche und entfernt die überstehenden Sultaninen. Sie sind im Ofen verbrannt und würden dem Geschmack des Stollens eine ungewünschte Note geben.

**Dresdner Christstollen erhält eine natürliche Konservierung durch flüssige Butter.**



Nach der Massage folgt, was Gierig Ayurveda-Kur nennt. Der Stollen wird auf der Oberseite mit flüssiger Butter bestrichen. Nach der Butter folgt der Konservierungsschutz durch Kristallzucker. Auch hier wird nur die Oberfläche bestreut. Der Stollen braucht für seine gute Lagerfähigkeit einen sauberen Boden. Am Ende folgt eine dicke Schicht Puderzucker, die den ganzen Stollen gleichmäßig bedeckt. Der Stollen im schneeweißen Kleid ist zugleich ein christliches Symbol. Es verkörpert das Jesuskind eingeschlagen in ein weißes Tuch.

**Stollen werden in der Mitte angeschnitten.**



### Reise-Tipp Dresden & Sächsische Schweiz

Dresdner Christstollen kann man sich nach Hause schicken lassen. Die Sächsische Schweiz sollte man vor Ort erleben. 2024 mit den Kulturhighlights zum 250. Geburtstag von Caspar David Friedrich. Dem berühmtesten deutschen Maler der Romantik widmen sich Ausstellungen im Albertinum und im Kupferstichkabinett. Auf dem Caspar-David-Friedrich-Weg wandert man auf denselben Wegen wie einst der Maler und begegnet Motiven seiner berühmten Bilder.

**Schutzverband Dresdner Stollen**

<https://www.dresdnerstollen.com/de/>

**Albertinum Dresden**

<https://albertinum.skd.museum/>

**Wanderungen Sächsische Schweiz**

<https://www.saechsische-schweiz.de/>

Weitere Reportagen der Food-Journalistin Angela Berg und des Fotografen Georg Berg, auch über Dresden und die Sächsische Schweiz, gibt es im Reisemagazin Tellerrand-Stories. Mehr unter <https://tellerrandstories.de/>