

Erinnerung aus Kindertagen

Dresdner Christstollen – zu Mauerzeiten mehr als nur ein Weihnachtsgebäck

Begonnen hat es nach dem Mauerbau in den 1960er Jahren. Der Teil meiner Familie, der im Osten lebte, schickte uns Anfang Dezember immer einen Dresdner Christstollen. Mit im Päckchen lag die Weihnachtskarte. Mal zeigte ihr Abbild geschnitzte Engelchen aus dem Erzgebirge, geschmückte Innenstädte oder grimmige Nussknacker. Die West-Familie revanchierte sich mit Kaffee, Schokolade, Feinstrumpfhosen und Wrangler-Jeans. So ging das viele Jahre. Das sind meine Erinnerungen an die Weihnachtszeit von einst und an eine Postkarte mit der verschneiten Ansicht des Dresdner Striezelmarktes. Eines habe ich mir nie träumen lassen: In ferner Zukunft diese Stadt in Freiheit erleben zu dürfen. Das geschah tatsächlich, aber erst viele Jahre später, nach dem Mauerfall.

Das Lichtermeer des Dresdner Striezelmarktes ist beeindruckend. Dazu seine Lage an der Frauenkirche und sein Alter. Es gibt ihn seit 1434. Damit ist er der älteste deutsche Weihnachtsmarkt überhaupt. Untrennbar mit ihm verbunden ist der Dresdner Christstollen, mein alter Bekannter aus Kindertagen. Das weltberühmte Traditionsgebäck darf nur von ausgewählten Bäckern aus Dresden und der Region hergestellt werden.

Stollen als Fastengebäck

Therese Lehnart gehört zum Team der Backwirtschaft Wippler in Dresden-Pillnitz. Drei Monate vor Weihnachten beginnen die Vorbereitungen. Insgesamt 20.000 Stollen erblicken hier das Licht der Welt. „Da wird richtig rangeklotzt, um alles fertig zu bekommen“, sagt die Bäckermeisterin. Früher wurde der Stollen in den ärmeren Bevölkerungsschichten mit Öl gebacken. Später kam das Butterverbot hinzu. Daraufhin baten Kurfürst Ernst von



Therese Lehnart gehört zum Team der Backwirtschaft Wippler in Dresden-Pillnitz und plaudert aus dem Christstollen-Nähkästchen.

Foto: Enric Boixadós

Sachsen und sein Bruder Albrecht Papst Innozenz VIII, das Verbot aufzuheben. Der Heilige Vater erhörte ihre Bitte und sandte im Jahr 1491 den „Butterbrief“ in die Regentstadt. Von da an durften die Stollenbäcker auch gehaltvollere Zutaten verwenden.

„Mandeln wurden wegen dem besonderen Aroma in Rum eingelegt“, sagt Lehnart. In der Tat, erste Aufzeichnungen über das Stollenbacken reichen bis in das Jahr 1414 zurück. Damals galt er als Fastenzeit-Gebäck, erst viel später wurde der Striezel, wie man den Stollen auch nennt, aromatischer. Die Fachfrau kennt die Präferenzen der weltweiten Kundschaft. „Manche mögen ihn gliitschig“, lacht sie. „Ich nicht, damit liegt er mir zu schwer im Magen. Ich mag ihn trocken, dann esse ich auch gerne ein Stückchen mehr“, betont die Vegetarierin. Dann plaudert sie aus dem Nähkästchen, erzählt von den kleinen 750 Gramm Stollen, die speziell und auf Wunsch angefertigt werden.

Und davon, dass im Familienbetrieb Wippler, der mittlerweile in der

vierten Generation Stollen herstellt, zwei Bäckereien mit ihren eigenen Zutaten backen dürfen. Marzipan jedoch ist für einen Dresdner Christstollen ein Tabu. „Das gehört bei uns nicht rein“, lacht sie. „Der Striezel sollte mindestens zehn Tage alt sein, bevor er in den Verkauf kommt“, ergänzt die gebürtige Lausitzerin. Sie selbst lässt ihn sechs Wochen ablagern, denn erst dann sei er ausgereift und entfalte seinen vollen Geschmack. „Stollen isst man nie mit der Kuchengabel, und aufgeschnitten wird er von der Mitte aus nach außen“, lautet der Geheimtipp der Konditorin. Sie selbst trinkt dazu gerne eine Tasse Kaffee oder Tee. Manchmal darf es auch ein Glühwein sein.

Dresdner Stollenfest

Veronika Weber wurde 2019 zum Dresdner Stollenmädchen gekürt. Als Markenbotschafterin des Traditionsgebäcks ist sie im Sinne des Dresdner Stollens weltweit unterwegs. Voraussetzungen für die Kandidatur sind, dass die jungen Frauen selbst aus dem Handwerk kommen und mit ausgezeichnetem Fachwissen glänzen. Doch was hat es mit dem Stollenfest auf sich, das seit 1994 jedes Jahr am Samstag vor dem Zweiten Advent in der Innenstadt stattfindet? „Kurfürst August der Starke veranstaltete im Jahr 1730 eine opulente Truppschau, für die er einen 1,8 Tonnen schweren Riesenstollen backen ließ“, erklärt die passionierte Cellistin. „Als Anfang der 1990er Jahre nach sächsischen Kulturschätzen geforscht wurde, stieß man auf einen Kupferstich von Elias Baeck, der einen Riesenstollen zeigte. So begann die Feier unseres jährlichen Stollenfestes. Die alte Tradition lebte wieder auf“, sagt die 23-Jährige.

2019 wird das 26. Dresdner Stollenfest am 7. Dezember gefeiert. Sein Höhepunkt ist der etwa dreiein-

halb Tonnen schwere sowie rund vier Meter lange, zwei Meter breite und einen Meter hohe Dresdner Riesenstollen, der größte Stollen der Welt. Nach seiner feierlichen Enthüllung auf dem Schlossplatz fährt der Riesenstollen auf einem vierspännigen Pferdefuhrwerk in einem farbenfrohen, traditionellen Festumzug durch die Altstadt. Unter den Blicken tausender Schaulustiger folgt die Umzugsroute einem Rundkurs. „Es ist das am besten besuchte Wochenende in der Vorweihnachtszeit mit mehr Besuchern als beim New York-Marathon“, ergänzt Weber.

Ziel des Festumzuges, der aus dem Riesenstollenwagen, weiteren Festwagen, historischen Umzugsbildern, Fanfaren- und Spielmannszügen besteht, ist der Striezelmarkt auf dem Altmarkt. „Der Erlös des Stollenverkaufs kommt einem karitativen Zweck zugute“, erklärt die gelernte Konditorin.

Dresdner Christstollen werden ausschließlich in rund 120 Bäckereien und Konditoreien in und um Dresden hergestellt. Man erkennt sie am goldenen Qualitätssiegel, das August den Starken hoch zu Ross zeigt. Handwerk und Tradition sind in Dresden eng verwoben. Und wer sich für das Backen der Spezialität selbst interessiert, ist beim Stollenbackkurs willkommen. Hier lässt sich hinter die Kulissen des Traditionsgebäcks blicken. Die Gäste können selbst Hand anlegen. In den Erlebnisbäckereien erfahren sie außerdem, wie viele Rosinen in einen Stollen gehören, warum dieser manchmal flüstert und was das Gebäck mit dem Christkind zu tun hat. Was einst in der Hauptsache DDR-Bürger erleben durften, steht heute – dank der seit 1989 offenen Grenzen – wieder allen Besuchern offen.

Sabine Ludwig

Hoteltipp am Striezelmarkt: Vienna House: www.viennahouse.com

Dresdner Christstollen: www.dresdnerstollen.com

Info zum Stollenbackkurs: www.dresdnerstollen.com/de/schutzverband/stollenbaecker
www.baeckerei-wippler.de