



In Dresden hat vor wenigen Tagen der Striezelmarkt eröffnet. Der Weihnachtsmarkt auf dem Altmarkt dauert bis Heiligabend. Die Frauenkirche (rechts im Hintergrund) ist nur einen kurzen Fußweg entfernt. FOTO: ROBERT MICHHAEL, DPA

Man nehme einen Stollen – und Dresden

Sachsen zur Vorweihnachtszeit: Der „Striezel“ muss am besten mehrere Wochen reifen, damit er schmeckt. Im Advent spielt alles rund um das Traditionsgebäck eine Riesen-Rolle in Dresden.

Von **SABINE LUDWIG**

Begonnen hat es nach dem Mauerbau in den 1960er Jahren. Der Teil meiner Familie, der im Osten lebte, schickte uns Anfang Dezember einen Dresdner Christstollen. Mit im Päckchen lag die Weihnachtskarte. Mal zeigte ihr Abbild geschnitzte Engelchen aus dem Erzgebirge, mal geschmückte Innenstädte oder grimmige Nussknacker. Die West-Familie revanchierte sich mit Kaffee, Schokolade, Feinstrumpfhosen und Wrangler-Jeans. So ging das viele Jahre.

Das sind Erinnerungen an die Weihnachtszeit von einst. Und an eine Postkarte mit der verschneiten Ansicht des Dresdner Striezelmarktes. Eines habe ich mir damals nicht träumen lassen: In der Zukunft einmal diese Stadt in Freiheit erleben und besuchen zu können. 30 Jahre ist heuer der Mauerfall her. Mein Besuch in Dresden ließ danach aber noch einige Jahre auf sich warten.

Deutschlands ältester Weihnachtsmarkt

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

Therese Lehnart gehört zum Team der Backwirtschaft Wippler in Dresden-Pillnitz. Drei Monate vor Weihnachten beginnen dort schon die Vorbereitungen. Insgesamt 20 000 Stollen erblicken allein 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 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.

Erste Aufzeichnungen über das Stollenbacken reichen bis in das Jahr 1414 zurück. Da-

mals galt er als Fastenzeit-Gebäck. Erst viel später wurde der Striezel, wie man den Stollen auch nennt, aromatischer. „Mandeln wurden wegen des besonderen Aromas in Rum eingelegt“, sagt Therese Lehnart. Die Fachfrau kennt die Präferenzen der weltweiten Kundschaft. „Manche mögen ihn glitschig“, 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 und erzählt von den vielen Sonderwünschen. Darunter die kleinen 750-Gramm-Stollen, die speziell und auf Wunsch angefertigt werden – statt des klassischen Vierpfunders. Und davon, dass im Familienbetrieb Wippler, der mittlerweile in der vierten Generation Stollen herstellt, zwei Bäckereien mit ihren eigenen Zutaten backen dürfen.

Marzipan ist für einen Dresdner Christstollen ein Tabu. „Das gehört bei uns nicht rein“, lacht Lehnart. „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. Und was muss man sonst noch wissen über das Traditionsgebäck? „Stollen isst man nie mit der

Kuchengabel, und aufgeschnitten wird er von der Mitte aus nach außen“, lautet der Tipp der Konditorin. Sie selbst trinkt dazu gerne eine Tasse Kaffee oder Tee. Manchmal darf es auch ein Glühwein sein. Also eigentlich alles, was im Winter wärmt.

Botschafterin für den Stollen

Dresdner Christstollen werden ausschließlich in rund 115 Bäckereien und Konditoreien in und um Dresden hergestellt. Man erkennt sie am goldenen Siegel, das den sächsischen Kurfürsten August den Starken hoch zu Ross zeigt. Tradition und Handwerk sind in Dresden da bis heute eng verwoben. Wer sich für das Backen der Spezialität selbst interessiert, kann bei einem Stollen-Backkurs etwas davon kennenlernen.

Und weil das weihnachtliche Gebäck in Dresden eine so große Rolle spielt, gibt es auch ein Stollenmädchen. 2019 ist das Veronika Weber. Als Markenbotschafterin ist sie 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 veranstal-

tete im Jahr 1730 eine opulente Truppen-schau, 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“, erzählt die 23-Jährige.

2019 wird das Dresdner Stollenfest am 7. Dezember gefeiert. Sein Highlight ist der etwa dreieinhalb Tonnen schwere sowie rund vier Meter lange, zwei Meter breite und einen Meter hohe Dresdner Riesenstollen, der wohl größte Stollen der Welt. Nach seiner Enthüllung auf dem Schlossplatz fährt der Riesenstollen, begleitet von zahlreichen Bäckern, auf einem vierspannigen 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“, weiß Veronika Weber. Ziel des Festumzuges ist der Striezelmarkt auf dem Altmarkt. „Der Erlös des Stollenverkaufs kommt einem karitativen Zweck zugute“, erklärt die gelernte Konditorin.

Tipps zum Trip



Informationen: Die Dresden-Informationen befindet sich direkt bei der Frauenkirche am Neumarkt und ist telefonisch erreichbar unter (03 51) 501 501. Außerdem gibt es eine Info-Stelle im Hauptbahnhof (auch an Sonntagen) und während des Striezelmarktes direkt eine dort. Informationen im Internet: www.dresden.de

Anreise: Nach Dresden ab 19,90 Euro mit dem Super Sparpreis der Bahn (Bahncard 25). Ein Angebot, das Zug und Hotel in Dresden kombiniert, findet sich im Internet unter www.bahn.de/staedtereisen

Hoteltipp direkt am Striezelmarkt: Das Vienna House (gehört zu einer österreichischen Kette) liegt am Neumarkt und damit nur wenige Minuten von Frauenkirche und Residenzschloss. Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1804. Der Zimmerpreis liegt je nach Jahreszeit bei circa 110 Euro. Internet: www.viennahouse.com

Essen und Trinken: Die Dresdner Altstadt ist voll von Lokalen. Wer kulinarische Höhenflüge sucht: Das Sternerestaurant William ist im Schauspielhaus (www.restaurant-william.de).

Dresdner Christstollen: Alles Wissenswerte findet sich im Internet unter www.dresdnerstollen.com. Dort gibt es auch Infos zum Stollen-Backkurs. 115 Bäckereien und Konditoreien in und um Dresden dürfen den Dresdner Stollen mit dem goldenen Siegel herstellen. Gekauft werden kann er vor Ort oder übers Internet.

Hinweis der Redaktion: Unsere Autoren reisen gelegentlich mit Unterstützung von Fremdenverkehrsämtern und Tourismusunternehmen.



Therese Lehnart von der Backwirtschaft Wippler in Dresden-Pillnitz kennt sich mit Stollen aus. FOTO: ENRIC BOIXADÓS



Fotomotiv Striezelmarkt: In Dresden zieht der Weihnachtsmarkt auf dem Altmarkt auch jede Menge Touristen an. Das Stollenfest, der Umzug der Bäcker und Konditoren, findet heuer am 7. Dezember statt. FOTO: SEBASTIAN KAHNERT, DPA