

Was man bei der Bereitung von mancherley Kuchen und anderem Backwerk zu beachten habe.

Dresdner Weihnachtsstollen
von feinerer Art

§. 124

Es mag viele geheimnisvolle Rezepte auf Erden geben, doch liegen sie alle offener zutage, als das Geheimrezept für den echten Christstollen, dessen Siegelbewahrerin die Altdresdner Hausfrau war. Wenn an dieser Stelle eines zu treuen Händen verraten sei, so ist es ein bewährtes Rezept — allein das Geheimrezept ist es nicht. Von ihm wird viel gemunkelt. Es wird erzählt, es hielte sich mit Milch gar nicht auf, es könne nur die fette, schiere Sahne. Es geht die Rede von einer Meße (8 Pfd. Mehl) gestäubten Weizenmehles. Diese Meße verschlingt begierig 4 Pfd. der besten Tafelbutter, reißt 6 Pfd. entkernte Sultaninen an sich, sättigt sich mit 2 Pfd. gestossenen und einer Hand voll bitteren Mandeln. Begehrt einen hohen Splitterhaufen glasigen Zitronats, gehobelte Orangenschale, nimmt auch einen Hauch Muskatblüte an — leise wie mit kraftloser Hand über ein Stück Zucker gerieben —, verlangt nach einem guten Schuß Arrak und nimmt den Zucker beileibe nicht in der neumodisch kristallisierten Pulverart, sondern will ihn nach guter, alter Hausfrauenart vom gewichtigen, in blaues Papier geschlagenen Hut, und auch das nur gemörsert, gesiebt und auf der Zitrone abgerieben. Diese Meße Weizenmehl verschwindet geradezu, ertrinkt und erstickt unter der Uppigkeit der anderen Zutaten. Sie schluckt noch 2 Kannen süßen Rahm, direkt vom Lande bezogen.

Das ist ein fettes, gutes, dennoch aber ein nacktes Grundrezept. Was enthielt das Tütchen im Pompadour, dessen Inhalt die Hausfrau im letzten Augenblick über die Backmulde stiebte? Was enthielt die kleine Kristallphiole, aus der sie im letzten Augenblick ein Tröpfchen in die fertige Masse taufte? Wir wissen es nicht. Wir werden auch nie erfahren, was für eine kleine Nuß es war, die sie über das Reibeisen gleiten ließ, als der Stollen fertig gepudert auf dem Brett ruhte.

Ein solcher Stollen ist kein Kuchen mehr zu nennen: es ist ein schweres Marzipan, eine schiere Leckerei, die im sächsischen Bürgerhaus auf dem Tische neben buntgoldenen Tassen Meißner Porzellans um die Weihnachtszeit herum duftet. — Jedoch gemengt, geformt und gebacken ist der Christstollen noch ein unfertiges Kindlein. Mit 2 Pfd. zerlassener heißer Butter wird er langsam und sanft betaut 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 wunder süß herausatmet.

Original Dresden

Von der Karriere eines Fastengebäcks, das in Dre

Was uns heute so vortrefflich schmeckt, weil eine Vielfalt der feinsten und erlesensten Zutaten sich zum Genuß mit dem Mehl verbinden, begann vor Jahrhunderten eher karg als Fastengebäck: Stollen wurde im Mittelalter (und teilweise bis hinein ins 18. Jahrhundert) lediglich aus den drei Grundzutaten Mehl, Wasser und Hefe hergestellt. Kein Grund also, das Rezept in Kochbücher aufzunehmen oder sonstwie weiterzugeben!

So nimmt es auch nicht Wunder, daß die erste schriftliche Erwähnung des Stollens in Dresden auf einer Rechnung des christlichen Bartolomäi-Hospitals auftaucht. Der so schlicht gebackene Stollen war auch als Striezel bekannt und gab dem Dresdner Striezelmarkt, der erstmals 1474 in der Chronik benannt ist, seinen Namen.

Ob Striezel oder Stollen: Das fade Fastengebäck war nicht so recht für den Geschmack. Fanden sogar der Fürst und seine Söhne, die sich an den Papst wandten und um die Erlaubnis baten, auch tierische Produkte neh-

men zu dürfen. Den guten Geschmack wollten sich die Sachsen sogar etwas kosten lassen: Sie spendeten für den Erhalt des Freiburger Domes und gaben Geld für den Bau einer Brücke aus Stein über die Elbe bei Torgau.

Nachdem 1550 die einst verbotenen Speisen für die Fastenzeit freigegeben wurden, ging es geschmacklich endgültig bergauf mit dem Stollen. Immer üppiger, immer größer, immer feiner wurde der Dresdner Stollen. August der Starke ließ 1730 von der Bäckerzunft Dresden einen Riesenstollen für die 24.000 Gäste des Zeithainer Lustlagers backen. 1,8 Tonnen soll das Prachtstück gewogen haben... An diesen Riesenstollen erinnert noch heute das jährlich in Dresden stattfindende Stollenfest.

Im Laufe der vergangenen beiden Jahrhunderte wurde der Stollen dann zu dem Weihnachtsstollen, wie wir ihn kennen und lieben gelernt haben — mit besten Zutaten wie Butter, Mandeln, Milch und Rosinen. Wieviel wovon? Das ist und bleibt das Geheimnis dessen, der den Stollen bäckt!



Begehrtes Mitbringsel aus Dresden in der Vorweihnachtszeit: Stollen aus dem Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden (oben). Passend zum Stollen gibt es die handliche Ausführung des Stollenmessers, und wer mag, kann es dort auch gleich kaufen. Im Vestibül des Taschenbergpalais ist eine Nachbildung des Riesenstollenmessers zu bewundern. Eine Teemischung in hauseigener Verpackung und zwei speziell für das Taschenbergpalais abgefüllte Weine sowie Übernachtungs- und Restaurantgutscheine komplettieren das Angebot an Geschenkideen.



Dresdner Stollen

...den zum Schlemmergenuß wurde



Die Kunst, den Dresdner Stollen zu zelebrieren...

Als August der Starke im Rahmen des „Zeithainer Lustlager“ sein legendäres Fest feierte, ahnte er nicht, was er für den Dresdner Tourismus über 250 Jahre später tun würde: Riesenstollen und dazu passendes Messer sind touristische Attraktionen geworden, und wenn in diesem Jahr am 6. Dezember 6.000 Pfund Stollen vom Zwinger zum Striezelmarkt gefahren werden, sind den Akteuren anerkennendes „Aah!“ und „Ooh!“ der Zuschauer sicher. Und natürlich wird der Riesenstollen mit einer Nachbildung des Riesenstollensmessers von 1730 angeschnitten – die dann wieder sehr handlichen Portionen können die Besucher des 4. Stollenfestes kaufen.

Die kleinere Ausführung des Messers für den häuslichen Gebrauch wird Dank der Unterstützung bedeutender Dresdner Museen nach einer historischen Vorlage aus der Hofsilberkammer des Dresdner Schlosses von 1730 handwerklich gefertigt. Die hochwertige und sehr schneidfähige Edelstahlklinge wird aus einem Stück geschmiedet, sorgfältig geschliffen und kunstvoll verziert, bevor sie in das barocke Heft eingesetzt wird. Das edle Tafelgerät eignet sich hervorragend zum Teilen und gepflegten Vorlegen des Dresdner Stollens und natürlich auch zum Schneiden und Servieren feiner Back- und Konditorwaren.



Damals in Zeithain war echt was los – heute in Dresden eifern die Stollenbäcker dem barocken August nach!

Leicht

*Ein Juwel
unter den Juwelieren*



Ensemble mit pinkfarbenen Edeltopasen und Brillanten, gearbeitet in Gelbgold 750/-

Leicht

*Juwelier
im Taschenbergpalais*

Im Hotel Kempinski Taschenbergpalais
Sophienstraße · 01067 Dresden
Tel / Fax 03 51 / 4 90 05 88