

Wissenswertes rund um den Stollen

Stollen sind schwere Hefeteige und enthalten viel Fett im Teig. Das macht sie neben den zugesetzten Trockenfrüchten sehr aromatisch und sie bleiben lange frisch.

Geschichte

Der Ursprung des heute bekannten Stollens ist vermutlich das roggenhaltige Früchtebrot. Es wurde mit Weizenmehl, Schmalz, später Butter sowie Trockenfrüchten und Mandeln verändert und verbessert.

Im Mittelalter galt die besinnliche Vorweihnachtszeit als strenge Fastenzeit und Butter war ohnehin in dieser ärmeren Zeit als Backzutat verboten. Erst 1650 hob der Kurfürst von Sachsen dieses „Butterverbot“ auf, und vor allem die Dresdner Bäcker verfeinerten den Stollen hinsichtlich Rezeptur und Technologie. Damit gilt der Stollen als ein aus Sachsen stammendes Backwerk, das später in ganz Deutschland Nachahmer fand und heute weltweit bekannt und beliebt ist.

Das Erzgebirge mit seinem rauen Klima war jeher eine ärmliche Gegend, nur wenig konnte hier gedeihen und wachsen. Entsprechend sparsam war man mit den verfügbaren Lebensmitteln. Das Weihnachtsfest nahm und nimmt im Erzgebirge dabei eine Sonderstellung ein, hier wurden die gesparten Sachen auf den Tisch gebracht und sich im Kreise der Familie einmal so richtig satt gegessen. So fallen die Erzgebirgischen Stollenrezepte auch gehaltvoller aus als in anderen Regionen und an einer ordentlichen Schicht aus Butter und Puderzucker auf dem Stollen darf es auch nicht fehlen! Durch den großen Zutatengehalt ist die Verwendung von „Stollengewürzen“ eher unüblich oder sehr sparsam. Auch auf die Verwendung von künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffen kann verzichtet werden.

Stollenarten

Des Öfteren werden wir nach den Unterschieden zwischen Dresdner und Erzgebirgischen Stollen gefragt. Bei beiden Begriffen handelt es sich um Herkunftsbezeichnungen. Die entsprechenden Erzeugnisse wurden jeweils in der Region hergestellt. Ein Rückschluss auf Zutaten, Qualität oder Rezept ist dadurch nur bedingt möglich denn jeder Fachbetrieb verwendet eigene Rezepte und Verfahren, entsprechend verschieden sind auch die Stollen.

In der Regel fällt der Erzgebirgische Stollen aber gehaltreicher aus und verfügt über eine dicke Butter- Puderzuckerschicht (siehe Geschichte).

Um die Qualität eines Stollens aus dem Namen abzuleiten wurden lebensmittelrechtliche Bestimmungen (Leitsätze) erlassen: Die Prozentzahlen beziehen sich auf das Mehl im Stollen.

„Butterstollen“ enthält mindestens 40% Butter in Bezug zur Mehlmenge. Es darf keine Margarine Verwendung finden! Mindestens 70% Trockenfrüchte. Dieser Begriff stellt somit die höchste Qualitätsstufe dar!

„Stollen“ enthält mindestens 30% Butter **oder** Margarine, 60% Trockenfrüchte. Er ist damit weniger gehaltreich und in der Regel preislich günstiger. Auch Begriffe wie **„Weihnachts-“**, **„Festtags-“** oder **„Christstollen“** fallen in diese Kategorie.

„Dresdner Stollen“ enthält mindestens 40% Fett, davon mindestens die Hälfte Butter, mindestens 70% Trockenfrüchte und 10% Mandeln. Darf nur in der Umgebung von Dresden hergestellt werden. Auch der Begriff **„Stollen nach Dresdner Art“** darf außerhalb dieses Schutzgebietes nicht verwendet werden.

Lagerung

Butterstollen Die Haltbarkeit beträgt bei einer Lagertemperatur von 5°C bis 12°C ca. 90 Tage (trocken und ohne große Temperaturschwankungen).
Damit sich das Aroma der edlen Zutaten voll entfalten kann, sollte der Weihnachtsstollen wenigstens eine Woche vor dem ersten Anschnitt gelagert werden. In der Regel übernimmt das bereits das Fachgeschäft für Sie.

Mandelstollen Mandelstollen hat eine kürzere Haltbarkeit als Stollensorten mit Rosinen und ist nicht zum Lagern geeignet sondern sollte frisch verzehrt werden. Im Rosinenstollen sorgen die Rosinen durch ihren hohen Zuckergehalt für eine Bindung der Feuchtigkeit im Stollen. Dieser Konservierungseffekt tritt im Mandelstollen nicht auf. Bitte achten Sie beim Mandelstollen auf eine kühle (5-12°C) und trockene Lagerung ohne große Temperaturschwankungen.

Mohnstollen Mohnstollen sind sehr saftig, da die Füllung einen höheren Wasseranteil enthält. Das führt auch zu einer kürzeren Haltbarkeit (30 Tage). Bitte achten Sie beim Mohnstollen auf eine kühle (5-12°C) und trockene Lagerung ohne große Temperaturschwankungen.

Gefüllte Butterstollen Die Haltbarkeit beträgt bei einer Lagertemperatur von 5°C bis 12°C ca. 90 Tage (trocken und ohne große Temperaturschwankungen). Damit sich das Aroma der edlen Zutaten voll entfalten kann, sollte der Weihnachtsstollen wenigstens eine Woche vor dem ersten Anschnitt gelagert werden. In der Regel übernimmt das bereits das Fachgeschäft für Sie. Die Füllungen sind aus ausgewählten Rostoffen zusammengestellt (Marzipan, Nougat) und machen den Stollen noch aromatischer und

saftiger.

Der Lagerort

Der Kunststoffbeutel, in dem Sie Ihren Stollen erwerben, ist in aller Regel sehr hochwertig und für die Aufbewahrung sehr gut geeignet. Bitte verschließen Sie ihn luftdicht, aber erst *nachdem* der Stollen wieder auf Lagertemperatur abgekühlt ist! Kondensationsnässe führt zu Schimmelbildung! Das gleiche gilt für „Tupperdosen“.

Kühlschränke sind nur bedingt für eine längere Lagerung geeignet. Zum einen herrschen dort hohe Luftfeuchten, zum anderen nehmen fetthaltige Lebensmittel (Stollen) gern Fremdgerüche an.

Sonneneinstrahlung beschleunigt wie auch Wärme den Zerfall von Fetten, sie werden „ranzig“. Achten Sie auf einen dunklen Lagerort, am besten in einem Karton.

Der Keller ist nach wie vor ein geeigneter Aufbewahrungsort, solange er kühl, trocken, dunkel und frei von Schädlingen ist. Auch Mäuse mögen Stollen!

Das Schlafzimmer ist ebenfalls ein beliebter Ort, Lebensmittel aufzubewahren, da es in der Regel kühler als die übrigen Räume ist. Bitte orientieren Sie sich hier nach dem Thermometer und nicht nach Ihrem Gefühl! In zentral geheizten Häusern oder bei hohen herbstlichen Außentemperaturen werden die erforderlichen maximal 12 Grad Celsius leicht überschritten!

Tipp: In der Regel können alle Stollensorten bedenkenlos gefrostet werden. Beim Einfrieren gefriert lediglich der Wasseranteil im Stollen, die Aromastoffe können sich aber weiter entfalten. Es ist kein Märchen, das ein nach längerer Zeit aufgetauter Stollen aromatischer schmeckt als ein frischer.

Der Verzehr

Zum Verzehr sollte ein Stollen, egal welche Sorte, Zimmertemperatur haben. Vor allem Stollen mit hohem Butteranteil sind dann entsprechend weicher, saftiger und aromatischer. Je dünner eine Stollenscheibe geschnitten wird, umso mehr Oberfläche kann mit dem Luftsauerstoff reagieren und zusätzlich Aromastoffe bilden. Nicht benötigter Stollen sollte im Beutel verbleiben, da er sonst austrocknet.

Tipp: Schneiden Sie die benötigte Menge Stollen 1-2 Stunden vor Verzehr in Scheiben am Lagerort ab und verschließen Sie den Beutel wieder luftdicht. Die abgeschnittenen Stollenscheiben können Sie bereits jetzt ins Speisezimmer stellen.

Auf die Größe kommt es an

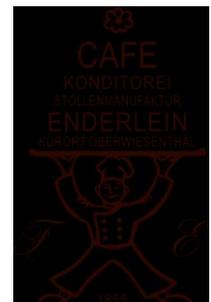
Stollen werden in verschiedenen Größen verkauft, am gebräuchlichsten sind heute 3 Pfund (1500 Gramm). Kleiner werdende Familien und veränderte Essgewohnheiten führen häufig zum Wunsch nach kleineren Stollen. Diese werden häufig angeboten, allerdings ist das Verhältnis zwischen Kruste und Krume (Rinde und Innenbereich) ungünstiger. Je kleiner ein Stollen ist umso trockener wird er auch. Und mit zunehmender Größe steigt die „Saftigkeit“.

Tipp: Erwerben Sie statt eines kleinen einen halben großen Stollen. In den meisten Fachgeschäften ist das möglich.

Hertzlichst, Ihr Falk Enderlein

Konditormeister & Inhaber Konditorei & Café Enderlein

Stand: Oktober 2020



P.S.: Natürlich, man könnte und müsste noch viele andere Dinge erwähnen und vollständig wird dieser Text nie sein... Dennoch wurde er nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und soll ein erster Wegweiser für „Stollenfans“ sein.

Über Anregungen, Hinweise und Verbesserungsvorschläge bin ich dankbar. Über einen Eintrag in unserem Internet-Gästebuch oder einen Besuch in unserem Café ebenso.

Viel Freude mit Ihren Weihnachtsstollen und ein besinnliches Fest!