

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER DRESDEN

Striezel und Stollen

- Wie der Stollen nach Dresden kam
- Zuschauen und Ausprobieren: Dresdner Stollenbäcker
- Eine wichtige Frage: Stollen = Striezel?



ISBN 978-3-8297-1228-6



9 783829 712286

€ 17,95 [D]
€ 18,50 [A]

*Wie der Stollen nach
Dresden kam*

► Seite 3



*Rezept 1:
Rosinenstollen*

► Seite 11

*Rezept 2:
Mandelstollen*

► Seite 12



DRESDENS (SACHSENS) NATIONALGEBÄCK

Wenn die Sommerhitze richtig loslegt, dann beginnen in Dresden auch schon die ersten Backöfen zu glühen.

Und wenn an den Badeseen und in den Biergärten an der Elbe niemand an Weihnachten denken will, dann sind die Dresdner Bäcker schon mitten in den Vorbereitungen, damit pünktlich zum Fest auf der ganzen Welt das Backwerk bereit steht, das Sachsnes Hauptstadt kulinarisch international bekannt gemacht hat: der Dresdner Stollen.

Es könnte aber auch umgekehrt sein, dass Dresden und sein Bäckerhandwerk erst den Stollen berühmt gemacht haben, denn eigentlich scheint der Stollen eine Naumburger Erfindung zu sein. Zumindest wurde er dort erstmalig erwähnt: Im Jahr 1329 verlieh Bischof Heinrich den Bäckern des damals sächsischen **Naumburg an der Saale** das Zunftprivileg. Sie hatten dem Kirchenmann und seinen Nachfolgern seitdem jährlich zum Christabend zwei Stollen zu liefern – lange Weizenbrote aus einem halben Scheffel Weizen.

Rund ein Jahrhundert später, 1434, bewilligten Kurfürst Friedrich II. und sein Bruder, Herzog Sigismund, der Stadt Dresden einen wöchentlichen Fleischmarkt einschließlich eines Markts »am heili-



Nur Stollen mit diesem Siegel darf sich »Dresdner Stollen« nennen.

gen Christabend«. Dieses Datum wird heute als Gründungstermin des berühmten **Dresdner Striezelmarkts** angesehen.

Vom Striezel zum Stollen

Wie aus dem Striezel der Stollen wurde und seit wann der Stollen dem Fleisch den Rang abgelassen hatte, ist nicht eindeutig überliefert. Auf jeden Fall wird zu dieser Zeit der Stollen noch nicht wirklich gut geschmeckt haben. Denn der Advent war damals – wie auch die 40 Tage vor Ostern – eine Fastenzeit. Und dementsprechend schlicht waren die Zutaten: **Mehl, Hefe und**



Umzug der Dresdner Bäckerzunft mit dem Riesenstollen

Wasser. Dann trat die Politik auf den Plan: Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht gingen nach dem Tod ihres Vaters Friedrichs des Sanftmütigen nicht gerade zimperlich miteinander um. Sie bekriegten sich, teilten das Land auf ins heutige Thüringen und Sachsen. Albrecht gab in Meissen mit der Albrechtsburg den ersten deutschen Schlossbau in Auftrag und verlegte kurz danach, im Jahr 1485, die Residenz nach Dresden. In einem waren sich die beiden aber einig: der sächsische Stollen oder Striezel sollte besser schmecken. Gewissermaßen illegal hatte bereits 1457 der Hofkuchenchef und Bäcker **Heinrich Drasedow auf Schloss Torgau** Weihnachtsstollen gebacken – mit ähnlichen Zutaten wie heute. Zwar erhielt er dafür sogar einen kurfürstlichen Privile-

gienbrief mit Exklusivrechten, doch sein Rezept gelangte erst im 18. Jahrhundert an die Öffentlichkeit. Um den Stollen auch offiziell genießen zu dürfen, wandten sich Ernst und Albrecht um 1460 an den Papst mit der Bitte, den Fastenzwang nicht so eng zu sehen – sie wurden erhört. Innozenz VIII. erlaubte schließlich im Jahr 1491 in seinem »**Butterbrief**« weitere Zutaten wie Butter und Milch; im Gegenzug mussten der Bau des Freiburger Doms und die Torgauer Elbbrücke finanziert werden, die 1499 fertig gestellt war. Erst 1550 verloren die »Butterbriefe« ihre Bedeutung, als Papst Julius III. zahlreiche, ursprünglich in der Fastenzeit verbotene Lebensmittel freigab. Aus dem faden Fastengebäck wurde nun ein bald begehrtes, leckeres Festgebäck.

Stollen = Striezel?

Das aber hatte vier Namen: **Stollen, Christbrot, Strutzel oder Striezel**. Alle Begriffe bezeichneten ein längliches Hefengebäck in geflochtener Form, das insbesondere vor Weihnachten verspeist wird. Und weil man die Form auch gerne mit der Funktion in Verbindung brachte, interpretierte man in das helle Weihnachtsgebäck die Ähnlichkeit mit dem frisch gewickelten Christkind hinein. Sind aber Stollen und Striezel das gleiche? **Reinhard Lämmel**, Koch und Gastronomiehistoriker aus dem Erzgebirge nahe Dresden, verneint dies vehement: beide haben nur eine ähnliche Form. Der Striezel ist ein einfacher Hefezopf, wogegen der Stollen das kalorienreiche Gebäck ist, das wir heute kennen. Wann aber lief der Stollen dem Striezel auf dem Dresdner Striezelmarkt den Rang ab?

Warum heißt der berühmte Weihnachtsmarkt also nicht Stollenmarkt? Und warum werden beide Backwerke oft als eines betrachtet und miteinander verwechselt? Dafür haben die Historiker und auch die Bäckerinnung keine Antwort und auch keine Belege.

Wie dem auch sei, der Stollen wurde immer populärer: 1542 schrieb Kurfürst Moritz vom Feldzug aus Ungarn voller Vorfreude an seine Frau: *»Ich will diesen Winter bei Dir verbleiben, wir wolln miteinander birn bratten, stolln essen und mit Gotts Hülfe ein guts Müthlein haben.«* Auch die Dresdner Ratsherren genossen den Striezel mit einem großen regelmäßigen Festessen – natürlich auf Kosten der Steuerzahler, wie die Ratsakten von 1560 vermerken.

1648: der Dreißigjährige Krieg ist vorbei, die Wirtschaft kommt in

Für den Anschnitt des Riesenstollens gibt es natürlich auch ein Riesen-Stollenmesser.

