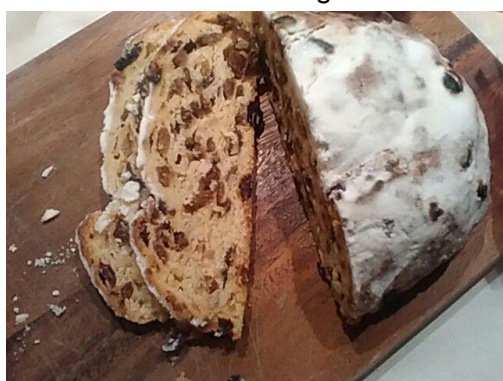


## Der Stollen und seine Herkunft

Ein für Deutschland typisches Weihnachtsgebäck ist der vielgeliebte Stollen. Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. Auch der Stollen war ein klösterliches Adventsgebäck.

In Wikipedia kann man nachlesen, dass das Wort *STOLLEN* das erste Mal 1329 in einer Urkunde des Naumburger Bischofs Heinrich I. von Grünberg für die Gründung der



Bäckervereinigung in der Stadt vorkam. Hier wurden die Naumburger Bäcker neben Geldabgaben auch zu einer Sachleistung verpflichtet, eben 2 Stollen abzugeben.

Im 14. Jahrhundert war es eine luxuriöse Weihnachtsverpflegung.

Der Christstollen oder Weihnachtsstollen ist ein brotähnlicher Kuchen, der – dick mit Puderzucker bedeckt – an das gewickelte Christkind erinnern soll.

Christstollen sind Gebäcke aus schwerem Hefeteig. Sie werden heute als Mandel-, Butter-, Marzipan-, Persipan-, Nuss- oder Quarkstollen angeboten. Der bekannteste Christstollen ist der so genannte *Dresdner Stollen*, der nach einem genau vorgegebenen Rezept gefertigt wird.

Oftmals backt man den Stollen bereits im November und lässt ihn in einer Blechkiste, kühl gelagert, reifen. Sie sind monatelang bei guter Lagerung haltbar.

Einer der auch in der ganzen Welt bekanntesten Stollen, ist der Stollen, der aus der Umgebung von Dresden kommt.

Auf Antrag Deutschlands wurde 2010 die Bezeichnungen *Dresdner Stolle*, *Dresdner Christstolle* und *Dresdner Weihnachtstolle* als geschützte geographische Angabe nach europäischem Recht eingetragen. Diese Bezeichnung dürfen nur Stollen tragen, die im Großraum Dresden und in einigen anderen Orten rund um Dresden hergestellt wurden.

Man kennt das auch vom Champagner in Frankreich. Diese Stollen dürfen nicht in Formen gebacken werden, müssen eine bestimmte Mindestmenge an Butter, Sultaninen, Orangeat und/oder Zitronat und Mandeln enthalten. Margarine, künstliche Konservierungsstoffe und andere Aromen sind nicht erlaubt. Die Beschriftung und Gestaltung der Stollenverpackung ist ebenfalls vorgegeben.

Der größte Hersteller von Dresdner Christstollen ist die Firma Dr. Quendt mit jährlich 1,7 Millionen Stollen, die weltweit vertrieben werden.

Ein Besuch dieser Spezialitätenbäckerei lohnt sich für Reisegruppen! Hier kann man sich während einer Filmvorführung bei Kaffee und Gebäck Einblicke in die Bäckerei holen. Man erfährt etwas über die Herstellung u.a. des Dresdner Christstollen.

Hinterher besucht man das kleine Museum und erfährt etwas über die Historie der



Dresdner Backkunst und im Werksverkauf anschließend gibt es viele leckere Köstlichkeiten zu kaufen. (<http://www.dr-quendt.de/kontakt.html>)

von Susanne Herbig  
Fotos: Christel Langstädter

## シュトレンとその由来

ドイツの典型的なクリスマスの焼菓子の一つに、沢山の人の愛されてきたシュトレンがあります。今日のクリスマス菓子の起源は、中世の修道院にあると考えられています。イエスの誕生を記念するには極上の菓子類が慣例となっていました。シュトレンも修道院の待降節のお菓子でした。ウィキペディアには、シュトレンという言葉は 1329 年にナウムブルグの司教、ハインリッヒ・トフオン・グリューンベルグが、町で設立される製菓協会のために書いた文書の中で、初めて登場したと記載されています。そこには、ナウムブルグのパン・菓子職人が税金と共に現物給付、すなわちシュトレン 2 つを納めることが義務付けられているとありました。



14 世紀にはシュトレンはクリスマスの贅沢なご馳走でした。

Christstollen または Weihnachtsstollen と呼ばれるクリスマス・シュトレンはパンに似た焼き菓子で、布でくるまれた幼児キリストを思い起こすように、厚い糖衣をまとっているとされています。

クリスマス・シュトレンはどっしりとしたイースト生地で作られるお菓子です。今ではアーモンド、バター、マジパン、ペルジパン(訳注:1)、クルミまたはクアルク(訳注:2)のシュトレンも売られています。最も有名なものは「ドレスデンのシュトレン」と呼ばれるもので、厳密に定められたレシピに従って作られます。

シュトレンは前もって 11 月に焼き上げられることが多く、缶に入れ冷所で保存し、熟成させます。保存状態が良ければ何か月も日持ちします。

世界中でも最も有名なシュトレンの一つは、ドレスデン近郊のもので

ドイツの申し立てにより、2010 年に *Dresdner Stolle*, *Dresdner Christstolle* と *Dresdner Weihnachtstolle* の名称は、EU 法律によって、地域限定商品として商標登録されました。この名称は、ドレスデン圏とドレスデン周辺のいくつかの町村で製造されたシュトレンしか使用することができません。

同様のことがフランスのシャンパンについても決められていますので、ご存じでしょう。

このシュトレンは型に入れて焼くことはできず、ある一定量のバター、サルタナ(訳注:3)、オレンジピールそして/またはレモンピールとアーモンドを必ず含むことになっています。マーガリン、人工保存料や他の香料の使用は許可されていません。ラベルの記載やデザインも同様に定められています。



ドレスデンのシュトレンの最大のメーカーは「ドクター・クヴェント社」で、毎年 170 万個のシュトレンを世界中に販売しています。グループで旅行される方に、この名菓の製造会社を見学することをお薦めします！コーヒーとお菓子のひとときにフィルムの上映があり、会社の様子が分かります。ドレスデン・シュトレンをはじめとする焼き菓子の製造について、少し知識を得られます。その後、小さなミュージアムを見学して、ドレスデンの焼き菓子製造技術の歴史について学びます。最後に工場直販売店で美味しい製品が数多く販売されています。

(訳注:1) アンズ・モモを用いたケーキ

(訳注:2) 乳脂肪分 3.5%のヨーグルトを一晩コーヒーフィルター等で濾したもの

(訳注:3) 大粒の種なし干しぶどう

<http://www.dr-quendt.de/kontakt.html>

著者 スザンネ・ヘルビック

写真 クリステル・ラングシュテッドラー

訳 笠置恵子