

# Rotwein ersetzt die Milch

## Auch der Christstollen verändert sich im Laufe der Jahre

Von WOLFGANG MRZIGLOD

**BEDBURG.** Zu den Backwaren, die in den kommenden Wochen Hochkonjunktur haben, gehört der Christ- oder Weihnachtsstollen. Seine Geschichte lässt sich bis ins 14. Jahrhundert zurückverfolgen. Die erste urkundliche Erwähnung dieses Gebäcks erfolgte um 1329 in Naumburg an der Saale.

Damals waren Stollen recht magere Backwaren aus Hefeteig, gebacken zum christlichen Adventsfasten. Die bis heute im Großen und Ganzen unveränderte Form des Stollens soll an das in Windeln gewickelte Jesuskind erinnern. Deshalb auch die weiße äußere Zuckerschicht.

### Stollenfachmänner in Bedburg und Elsdorf

Die wohl bekannteste Version des Stollens ist und war der „Dresdner Stollen“ oder „Striezel“, der zu Zeiten der DDR auch ein Exportschlager und ein beliebtes Geschenk der DDR-Bürger für ihre Freunde und Verwandten im Ausland war. Tonnenweise wurde der Dresdner Butterstollen in den 60er und 70er Jahren per Bahnpost in den Westen versandt.

Den Dresdner Stollen konnte man damals unter diesem Namen aber auch in der Bundesrepublik von heimischen Bäckern kaufen, denn bis zur Wende war der Begriff als regionale Marke nicht geschützt. Das änderte sich erst 1997.

Überall im Land werden Stollen gebacken und unter den unterschiedlichsten Namen und mit den verschiedenartigsten Rezepturen verkauft. Es gibt Mandel- oder Butterstollen, Marzipan-, Quark- und Mohnstollen oder den 2003 mit dem „Stollenoskar“ ausgezeichneten Champagnerstollen.



**Auch ins Ausland** liefert Bäckermeister Willi Immerath seine Stollen. Bei der jüngsten Qualitätsprüfung der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk errang Immerath neun goldene Auszeichnungen. (Foto: Mrziglod)

Nicht nur die Elsdorfer wissen die Qualität der Stollen aus der Backstube an der Mittelstraße zu schätzen. Schon 1876 wurde hier gebacken und 1939 übernahm die Familie Immerath das Geschäft. Das Rezeptbuch des in Russland verschollenen Vaters konnte über den Krieg hinweggerettet werden, die Rezepte werden heute noch von Willi Immerath senior verwendet.

Neben der Weiterentwicklung der „normalen Produkte“ eines traditionellen Handwerksbetriebes hat sich der heutige Seniorchef seit 25 Jahren besonders dem Stollen gewidmet. Viele Auszeichnungen unterstreichen die hohe Qualität seiner Kreationen.

Bei den jüngsten Qualitäts-

prüfungen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim holte sich Bäckermeister Immerath, der zehn Jahre lang für die Öffentlichkeitsarbeit der Kölner Bäckerei zuständig war, im November neun goldene Auszeichnungen für den Mandel-Stollen, Grappa-Stollen, Mohn-Stollen, Nuss-Stollen, Rosinen-Stollen und den Euro-Stollen, dessen Name er sich schützen ließ.

Als Stollenfachgeschäft hat sich auch die Bedburger Bäckerei und Konditorei Boveleth in Kirchherten in den vergangenen Jahren einen Namen gemacht. Hier gibt es den Drei-Generationen-Stollen, Nuss- oder Mohnstollen im Angebot. Für den Rheinischen Butterstollen und den Mandelstollen gab es

vor geraumer Zeit vom Rheinischen Bäckerhandwerk sogar Qualitätsauszeichnungen und Medaillen.

Doch Bäckermeister Guido Boveleth, der bei der Kölner Innung die Nachfolge von Immerath in Sachen Öffentlichkeitsarbeit angetreten hat, ruht nicht aus auf den Lorbeeren von gestern. Seinen Kunden will er immer wieder neue Gaumenfreuden bieten. Die jüngsten Kreationen sind nun der Kölsch-Stollen, der Malzbier-Stollen und BNZ-Rotwein-Stollen. Mit diesen Kreationen errang Boveleth im November in Weinheim eine Gold- und zwei Silbermedaillen. Bei diesen Stollen werden eben Wasser oder Milch durch das jeweilige alkoholische Getränk ersetzt.