

In der Weihnachtsbäckerei

In der Küche der Schloß Hoym Stiftung entstehen 175 Stollen nach Dresdener Art als Weihnachtsgeschenke für die Bewohner der Einrichtung. Gebacken werden sie mit Erfahrung, Geduld und viel Handarbeit.

VON KATRIN WURM

HOYM/ASCHERSLEBEN/MZ. Es ist früher Vormittag in der Zentralküche der Schloß Hoym Stiftung, doch von Alltagsroutine ist hier wenig zu spüren. Der Raum duftet nach Butter, Hefe und feinen Gewürzen, nach Orange und Zitrone – nach Weihnachten. Am großen Arbeitstisch steht Gerd Schmidt. Ruhig, konzentriert, mit sicheren Handgriffen knetet er den fluffigen Stollenteig. Man sieht sofort: Er weiß, was er tut.

Gerd Schmidt ist ausgebildeter Koch und hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Während seiner Ausbildung hat er zudem das Backhandwerk und vieles rund um die Konditorei kennengelernt. Genau dieses Wissen zählt sich jetzt aus. Denn bis kurz vor Heiligabend müssen hier 175 Stollen nach Dresdener Art entstehen. Sie sind nicht für den Verkauf bestimmt, sondern als Geschenk gedacht – für die Bewohnerinnen und Bewohner der Schloß Hoym Stiftung, sowohl auf dem Hauptgelände als auch in den Außenwohngruppen.

An jenem Vormittag greift Schmidt selbst in den Teig. Unterstützung bekommt er dabei von Katja Ziegler, Geschäftsstellenleiterin der Salzlandsparkasse in Hoym. Die Sparkasse unterstützt die Stollenaktion. Normalerweise übernimmt das Kneten der Masse eine große Maschine, eine Art überdimensionierter Thermomix. „Das würde sonst zu sehr in die Hände gehen bei 175 Stollen“, sagt Schmidt und lächelt. Heute aber wird geknetet, gedrückt und gefaltet – mit Kraft und mit Gefühl.

Ein Stollen nach Dresdener Art beginnt ganz klassisch: Mehl, viel Butter, Zucker und Hefe bilden die Grundlage. Dazu kommen Rosinen, feine Stollengewürze wie Zimt und Kardamom sowie der Abrieb frischer Zitrusfrüchte in bester Qualität. „Und, und, und“, sagt Schmidt und deutet auf weitere Zutaten. Der Dresdener Stollen lebe von seiner Reichhaltigkeit, betont er.

„Pro Stollen liegt der Wareneinsatz bei rund zwölf Euro“, erklärt er. Kein Wunder also, dass ein originaler Dresdener Christstollen auf dem Markt seinen Preis hat. „Um die 30 Euro muss man da mindestens ausgeben“, weiß Schmidt – nicht zuletzt aus eigener Erfahrung.

Besonders heikel wird es, als die Rosinen in den Teig kommen. Jetzt arbeitet Schmidt deutlich behutsamer. „Die Rosinen dürfen nicht platzen“, erklärt er. „Sonst verfärbt sich der Teig unschön. Ab hier ist Vorsicht geboten.“

Der Teig darf anschließend ru-



Katja Ziegler von der Salzlandsparkasse schaut Gerd Schmidt, dem Koch der Schloß Hoym Stiftung, beim Backen der Stollen genau über die Schultern. „Hält man sich ans Rezept, kann eigentlich nichts schief gehen“, sagt er.

FOTOS: FRANK GEHRMANN



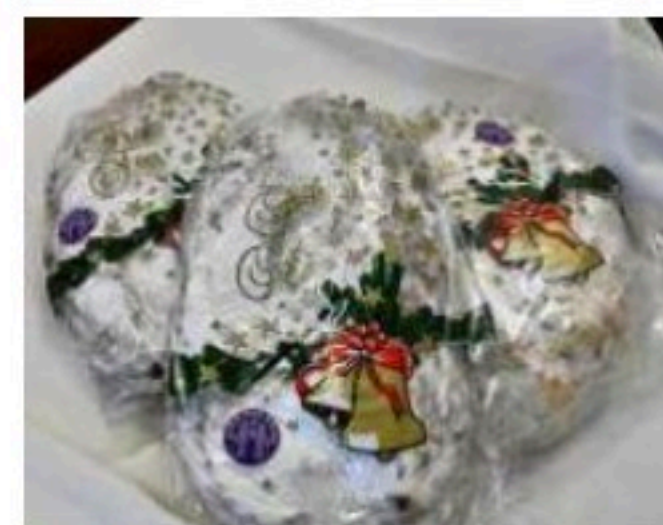
Zuerst wird der Teig ordentlich durchgeknetet.



Beim Untermischen der Rosinen ist Vorsicht geboten.



Eine Stange Marzipan sorgt für besonderes Aroma.



Und am Ende werden die Stollen hübsch verpackt.

hen, wird geformt und gebacken – und später großzügig mit Butter bestrichen und gezuckert. So entsteht die typische weiße Hülle, die den Dresdener Stollen unverwechselbar macht und ihn lange saftig hält.

Der Dresdener Stollen hat für Gerd Schmidt auch eine persönliche Bedeutung. „Meine Mutter hat ihn schon gebacken“, erzählt er. „Ihr Rezept verwende ich heute noch.“ Schon zu DDR-Zeiten sei der Stollen nach Dresdener Art etwas Besonderes gewesen – ein Festgebäck, das Zeit, Geduld und gute Zutaten verlangt.

Privat ist Schmidt ebenfalls bekennender Fan. „Meine Frau und ich fahren jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit nach Dresden“, sagt er. Der Striezelmarkt habe es ihm angetan. „Die Atmosphäre, das Kulinarische – da schaut man natürlich ganz genau hin.“

Dass sich der Aufwand lohnt,



Die Leitung der Schloß Hoym Stiftung bei der Stollenübergabe in Aschersleben.

davon ist René Strutzberg überzeugt. Der Geschäftsführer der Schloß Hoym Stiftung blickt zufrieden auf die Backaktion. „Viele Bewohner essen gern süß“, sagt er. „Die Idee, hier Stollen zu backen und zu verschenken, ist deshalb vor Jahren entstanden.“ Die Reso-

nanz sei jedes Jahr eindeutig: „Die Freude bei den Bewohnern ist groß.“

Strutzberg ist froh, mit Gerd Schmidt einen erfahrenen und engagierten Stollenbäcker in den eigenen Reihen zu haben. „Das merkt man einfach – am Ergebnis

„Meine Mutter hat Stollen schon so gebacken, noch heute verwende ich ihr Rezept.“

Gerd Schmidt
Koch

und an der Sorgfalt.“

Am Ende ist Gerd Schmidt überzeugt: Stollenbacken ist kein Hexenwerk. „Das kann jeder zu Hause“, sagt er. „Man sollte sich nur genau ans Rezept halten und sich Zeit nehmen. Dann wird das schon.“