

Vinum
12

Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

DEZEMBER 2010 WWW.VINUM.DE
PREIS: 6 EURO



Aufgemischt

Die 100 besten Weingüter
Deutschlands

Authentisch
Sekt aus
Österreich

Vielseitig
Sherry für Bar
und Küche



INTERVIEW
Jauchs
Weinwissen

Wie VINUM ihn ins
Schwitzen brachte





Seitensprung

Das grosse Kneten

Von wegen „früher war alles besser“: Für Butter und Milch im Christstollen musste vor 500 Jahren noch Bussgeld bezahlt werden. Heute ist Busse nur noch beim nachweihnachtlichen Gang auf die Waage angesagt. Doch diese Sünde ist lässlich.

Text: Britta Wiegelmann

Bevor Sie fragen: Natürlich mussten wir für diesen Artikel in der Redaktion einen erschöpfenden (im doppelten Sinne) Christstollen-Test durchführen – journalistische Sorgfalt verpflichtet. Nach drei Tagen mit Puderzucker an den Fingern und marzipanverschmierter Schnüss konnten wir dann kaum glauben, was uns der Schutzverband Dresden Stollen erzählte: dass diese

Süssigkeit im Mittelalter ein vorweihnachtliches Fastengebäck war, das ziemlich freudlos nur aus Mehl, Hefe und Wasser zusammengeknetet wurde. Immerhin, im Jahr 1491 erlaubte Papst Innozenz VIII. im sogenannten «Butterbrief» die Verwendung gehaltvollerer Zutaten wie Butter und Milch. Allerdings musste der Genuss bezahlt werden: Butter gegen Bussgeld, das unter anderem in den Bau des Doms im sächsischen Freiberg

floss. Während man mit den Zutaten kleckerte, wurde in der Grösse geklotzt: Ab 1560 überreichten die Dresdner Bäcker ihrem Landesherrn jährlich zum Fest einen Stollen von 1,5 Metern Länge und 36 Pfund Gewicht. Es brauchte acht Meister und acht Gesellen, um ihn zum Schloss zu schleppen. Und 1730 liess August der Starke einen Riesenstollen von 1,8 Tonnen backen – schade, dass es damals noch kein Guinnessbuch gab.



Für Kaffee als Stollenbegleiter hatte unsere Redaktion nicht viel übrig. Viel besser schmeckten den zwangsverpflichteten Testern Glühwein und Schaumwein.

Die Dresdner sind natürlich nicht die Einzigen, die Christstollen herstellen, aber die Spezialität ist historisch-kulinarisch so fest mit der Stadt verbandelt, dass man den Begriff «Dresdner Stollen» 1966 gesetzlich schützen liess und ein Gütesiegel dafür entwarf. Wo heute Dresden draufsteht, ist also garantiert ein Stück Dresden drin. Dafür aber niemals Marzipan: Ein echter Dresdner Stollen begnügt sich mit Rosinen und Mandeln, Zitronat und Orangeat. Das Idealgewicht wiederum beträgt vier Pfund pro Stück; bei dieser Grösse verbinden sich die Aromen am besten. Damit das Backwerk richtig gut schmeckt, muss es reifen wie Wein: am besten mit vier Wochen Vorlauf kaufen und bis zum Verzehr gleich wieder vergessen. Der Stollen-Schutzverband gibt den drolligen Tipp, ihn in ein Leinentuch zu wickeln und bei drei bis zehn Grad Celsius sowie 70 Prozent Luftfeuchtigkeit in einer Holzwanne im Keller aufzubewahren – falls Sie damit (unerklärlicherweise) nicht ausgerüstet sein sollten, tut es auch die Originalverpackung.

Stollen liebt Schäumer

So weit, so gut. In einem Punkt aber möchten wir den Dresdner Wächtern des guten Stollengeschmacks vehement widersprechen: «Der» Dresdner Stollen ist ein süsses Gebäck. Geniessen Sie ihn bei einer Tasse Kaffee, raten sie uns – und wir können nur vermuten, dass sie noch nie einen knackigen Winzerschaumwein dazu probiert haben, den wir Ihnen als Alternative dringend ans Herz legen (Empfehlungen gibt's im Guide VINUM hinten im Heft). Eine ähnlich gewinnende Kombination übrigens wie Prosecco und Panettone, das

italienische Weihnachtsbackwerk, das sich mit dem Stollen viele Ingredienzen teilt. Nahe liegt natürlich auch Glühwein als Begleiter. Oder man probiert gleich den Rotweinstollen, den sich die Weingärtner Bad Cannstatt in Württemberg zusammen mit dem Stuttgarter Bäcker Falk Hafendörfer ausgedacht haben: Dafür kommen nicht nur rotweingetränkte Rosinen in den Teig; der fertige Stollen lagert anschliessend in – leeren! – Barriques der Genossenschaft, bis er ihr Aroma angenommen hat.

Jesus in sauberen Windeln

Überhaupt gibt es heute diverseste Stollenvarianten. Wer in der Adventszeit die Feinkostläden unsicher macht, wird auf Marzipan-, Mandel- und Mohn-, Nuss-, Quark- und Butterstollen stossen (Letzterer enthält mindestens 40 Kilo Butter auf 100 Kilo Mehl und empfiehlt sich damit quasi von selbst). Sehr «en vogue» ist Stollenkonfekt, das bei unserem Test wegging wie warme Semmeln, auch wenn es streng genommen völlig gegen die Tradition verstösst – symbolisieren doch Stollenform und Zuckerbestäubung traditionell das Jesuskind in seinen Windeln.

Und Stollen selbst backen? Sollte man in einem Hobbybäckerleben unbedingt mal ausprobieren – aber dabei bloss nicht der Versuchung erliegen, Rezepte herunterzudividieren oder auf Grundrezepte mit weniger als einem Kilo Mehl zurückzugreifen. Und fangen Sie jetzt an – bis Weihnachten sind es nur noch vier Wochen!

Degustationsnotiz

Rotweinstollen

Bad Cannstatter Weingärtner
 Intensiver, blumig-würziger Rotweingeschmack, Rosinen, Nüsse, Trauben, Beeren. Hoher Anteil sehr saftiger Früchte. Die Gerbstoffe des Rotweins sind nicht spürbar, dafür seine volle Frucht. Im Abgang nussig. Lecker!

Weingärtner Bad Cannstatt,
 Tel. +49 (0)711 54 22 66, www.wwg.de

Brüder im Geiste

Weihnachtsgebäck weltweit

Viele Weihnachtsbackwerke enthalten ganz ähnliche Zutaten wie der Christstollen. Eine Umschau.

Erfurter Schittchen

Ja, es heisst tatsächlich Schittchen, nicht Schnittchen, und kommt vermutlich von «Scheid», dem Längsschnitt auf dem Backwerk. Nimmt für sich in Anspruch, der älteste deutsche Stollen zu sein – erste urkundliche Erwähnung 1329.



Bremer Klaben

Wird Anfang Dezember gebacken und soll traditionell bis Ostern reichen – daher wahrscheinlich seine oft meterlange Form. Im Gegensatz zum Stollen wird der Bremer Klaben nicht mit Butter bestrichen und gezuckert. Besonders ist auch seine feine Kardamomwürze.

Panettone

Kuppelförmiges Weihnachtsgebäck aus fluffigem Hefeteig, hat seinen Ursprung in Mailand. Traditionell wird der Teig nur unvollständig gebacken und enthält gegorene Trauben.

Christmas Pudding

Ursprünglich eine englische Spezialität, sehr schwer und gehaltvoll mit Nüssen, brandygetränkten Rosinen und kandierten Früchten. Breitere sich ab den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts durch den Versandhandel auch in den USA aus – und ist dort heute der Inbegriff des verhassten Weihnachtsgeschenks.



Bad Cannstatter Weingärtner:
 Mit ihrem Wein backen sie Rotweinstollen.

Fotos: Stock (6), Bäckerei Hafendörfer