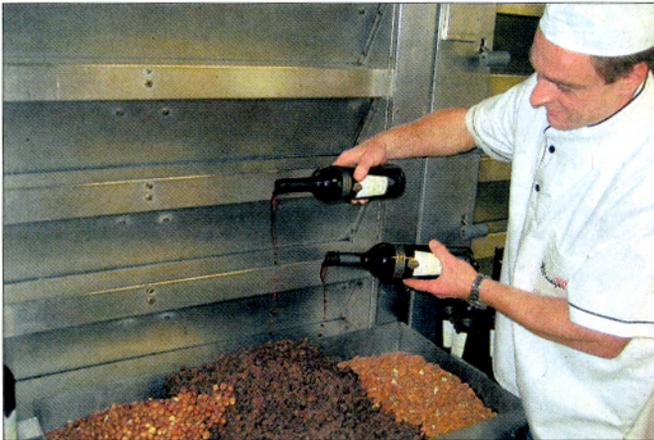


# Stollen mit Schuss

Bäcker Falk Hafendörfer und die Weingärtner Bad Cannstatt kreieren weihnachtliches Gebäck mit Rotwein



Nüsse, Rosinen und Mandeln liegen beieinander. Bäcker Falk Hafendörfer gießt einen edlen Lemberger darüber. Danach muss alles gut durchziehen.

VON YVONNE WEIRAUCH

**Stuttgart** – In der Backstube ist es mullig warm. Vor einem großen Backofen sind in einem Behälter drei große Berge von Nüssen, Mandeln und Rosinen gehäuft. Drumherum stehen mehrere Flaschen Rotwein. Bäcker Falk Hafendörfer ist gerade dabei, einen kräftigen Lemberger über diese Anhäufungen zu gießen. Ja, Sie haben richtig gelesen. Können Sie sich vorstellen, wie ein Stollen mit Rotwein schmeckt? Die Geschichte dieser Idee ist fast so abenteuerlich, wie die Herstellung des Stollens selbst: „Ich hätte nie gedacht, dass dieser Stollen so ein Renner wird“, erzählt Falk Hafendörfer und kippt die nächste Flasche auf die Zutaten. Bei einer Weinprobe begegneten sich der Kellermeister der Weingärtner Bad Cannstatt Thomas Zerweck und Bäckermeister Falk Ha-

fendörfer und kamen ins Gespräch. Dabei stellte Thomas Zerweck beiläufig fest, dass es nichts Schöneres gäbe, als einen guten Rotwein. „Doch“, warf Bäckermeister Hafendörfer ein, „einen gescheiten Stollen.“ Als der Kellermeister darauf antwortete, dass kein Stollen so gut schmecken könne, wie eine Flasche guten Rotweins im Herbst, nahm Hafendörfer die Herausforderung an. Man flachst eben gern. Er ist einer der Bäcker, der gerne ausprobiert und „Dinge neu erfindet“. Sonst sei es ja langweilig, sagt er. Zurück in seiner Bäckerei machte sich Hafendörfer ans Werk, einen ganz außergewöhnlichen Stollen zu kreieren. Einige Wochen später gab es dann eine Stollenverkostung im Weinkeller. Hafendörfer, der selbst gerne Wein trinkt, aber kein „echter“ Kenner ist, war auf die Hilfe der Experten angewiesen. Unter den

Stollen war folglich einer, der dem Kellermeister ganz besonders gut schmeckte. Und als er hörte, dass ganze 50 Liter feinsten Rotwein in die Herstellung dieses Stollens geflossen waren, war er hellau begeistert. Daraufhin entstand die Idee für die Reifung der Stollen im Weinfass. Dreimal wird der Stollen in der Woche produziert. Da die Rosinen, Nüsse und Mandeln etwa drei Tage den edlen Tropfen in sich aufnehmen müssen, muss Hafendörfer immer gut vorplanen. „Wir haben viele 100 Kilo eingelegt, denn frisch darf der Stollen nicht sein. Um so länger er liegt, um so besser wird er“, sagt der Bäcker. So werden die Rosinen, die später im Stollen für Saftigkeit und Geschmack sorgen, vor dem Backprozess erst einmal in bestem Lemberger vom berühmten Cannstatter Zuckerle eingelegt. Gut durchgezogen gehen die Rosinen auf, wie kleine



Falk Hafendörfer präsentiert ein echtes Original der Stuttgarter Traditionsbäckerei: Der feine Rotweingeschmack des Stollens wärmt nicht nur an kalten Wintertagen. Fotos: Weirauch

Luftballons. Anschließend werden sie von Hand in den Teig einmassiert. Eine wahre Wellness-Behandlung für das spätere Gebäck.

## Erlebnis für die Sinne

Nachdem alles dann in den Teig – übrigens ein normaler Stollenteig aus Weizenmehl, Eier, Zucker, Hefe, Salz, Zitrone, Butter und Gewürzen – eingeknetet wurde, wird der Stollen in den Fässern der Bad Cannstatter Weingärtner eingelagert. Während dieser Lagerphase geht das über Jahre hinweg gebildete Aroma der Barrique-Fässer in den Stollen über und veredelt ihn zu einem echten Erlebnis für die Sinne. Der Weinkenner würde dann sagen: „Im Bukett besticht der Stollen durch seine blumig, würzige Note aus Rosinen, Nüssen, feinsten Trauben und Beeren. Im Mund entfaltet er sein volles Aro-

ma. Der Abgang ist nussig.“ Und das Beste daran: „So viel Stollen kann man gar nicht essen, um betrunken zu werden“, sagt Hafendörfer. Die Weingärtner und die Traditionsbäckerei sind sich einig: Dieser Rotweinstollen zeige auf schmackhafte Art, welche Ergebnisse möglich sind, wenn zwei traditionsverbundene Unternehmen gemeinsam an ein innovatives Ziel heran gehen. Die aromatische Verschmelzung von bestem Rotwein und Stollengebäck gibt ihnen zumindest Recht. Wer sich selbst davon überzeugen möchte, der hat natürlich auch Gelegenheit dazu. Denn es gibt ein spezielles Geschenkpaket, in dem sich neben dem Rotweinstollen aus dem Hause Hafendörfer auch eine Flasche Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken befindet. Jener Wein also, der dem Stollen sein gewisses Etwas verleiht.

## Studentenlabor an Uni eingeweiht

**Stuttgart (red)** – Ein neues, aus Studiengebühren finanziertes Elektrotechnik-Labor bietet den Studierenden der Elektrotechnik und Informationstechnik an der Universität Stuttgart die Möglichkeit, ihr Wissen in praktischen Projekten umzusetzen. In dem 250 000 Euro teuren Labor mit dem Namen „StudLab“ können die Studierenden zusätzlich zu den im Studium vermittelten theoretischen Kenntnissen in nahezu einzigartiger Weise ihre praktischen Fähigkeiten verbessern. „Nebenbei“ werden das kreative Denken und die Fähigkeit zur Suche nach neuen Lösungen gefördert. Das Labor ist mit sechs Arbeitsplätzen, darunter drei Lötplätze sowie Hochfrequenz- und Digitalmessplätze, ausgestattet, an denen selbst ehrgeizige Projekte gemeistert werden können. Sie decken die unterschiedlichen Themengebiete der modernen Elektrotechnik und Informationstechnik ab. Ein zusätzlicher PC-Arbeitsplatz ermöglicht neben der Simulation von Schaltungen auch die Auswertung und Sicherung gewonnener Messdaten. Das „StudLab“ wird durch die Fakultät für Informatik, Elektrotechnik und Informationstechnik, die gesamte Professorenschaft und von Partnern in der Industrie unterstützt.

## Familientag im Jungen Schloss

**Stuttgart (red)** – Das Junge Schloss macht am Sonntag, 12. Dezember, seinen Besuchern gleich zwei Geschenke: zu einem findet um 13 und 16 Uhr jeweils eine kostenlose Familien-Führung durch die Ausstellung „Geheimnisvolle Wunderkammer“ statt, Zum anderen begrüßen die Maskottchen, Schlossgespenst Hugo und Eule Trixi, die großen und kleinen Besucher. Anmeldungen für die Führungen im Jungen Schloss sind unter der Telefonnummer 0711/ 89 535 445 oder per Mail unter der Adresse info@junges-schloss.de erforderlich.