

**Auszug
aus meinem Buch**

**DRESDNER GESCHICHTS-
& FOTOSCHNIPSEL**

(nicht veröffentlicht)

Omas Stollen

1 ½ kg Fett (²⁵⁰ 500 gr Butter + ²⁵⁰ Butter, Schmalz)
250 gr Vanella ½ + ¼

4 kg Mehl

400 gr Zucker

2 kg Rosinen

4 Vanillezucker

250 gr süße Mandeln

100 gr Zitronat

100 gr bittere Mandeln

200 gr Seife

abgewaschene Schale von 2 Zitronen, Schale

½ Kaffeelöffel Salz

¼ + ⅓ l Milch

2 Epl. Rum

Macisblüte ½ Kaffeelöffel

Seifestück (Seife zerbröckelt mit 1 Eßlöffel Zucker und lauwarmen Milch verrühren, etwas Mehl darüber streuen) in der Mitte des Mehls 20 Min an der Heisung gehen lassen, dann die, die Nacht über warm gestellten Zutaten ringsum dazutun, (Rosinen vorher waschen und wieder trocknen, Mandeln abziehen und durch die Mühle fein mahlen lassen geben)

gut durchkneten + den Teigklaps oft in die Schüssel schlagen.

½ Hefe an der Heisung in Stollenform gehen lassen (Schnitt in der Mitte 1cm tief) in den Ofen schieben nicht vorgewärmt, unterste Schiene

170 - 190

60 - 80 Min

+ 20 Min

Nachwärme

1960 - "Nicht nur zur Weihnachtszeit"

Abb.: Links: Stollenrezept aus der Vorvorgeneration, abgeschrieben aus alten Kladden. Sicher wird es den strengen sächsischen Stollenrichtlinien so nicht standhalten können. Aber es ist ein ausgesprochen schmackhaftes Gebäck mit alter Tradition. Rechts: Erika Voigt (verkleidet) sowie Ilse und Günter Voigt

Die ganze Kinderzeit war gewissermaßen auch Backzeit. Da gab es die altherwürdigen Rezepte für den "Englischen Kuchen", die einst von //3-4-c// von einem einjährigen Engländeraufenthalt vor dem Ersten Weltkrieg - mitgebracht wurden. Ohne diesen Kuchen fand keine Feier statt; einer von vielen historischen Kuchen. Aber da gab es auch die Rezepte für die Weihnachtsbäckerei, Pfefferkuchen, Plätzchen und last but not least für den Stollen.

Mit dem Stollen hatte es was auf sich. Die Zutaten wurden über das ganze Jahr gesammelt. Süße Mandeln, Zitronat und Rosinen kamen aus dem Westen; Butter und Butterschmalz waren knapp usw.. Aber das machte nichts, vergrößerte eher die Vorfreude.

Gebacken wurde es beim Bäcker, weil das Kneten und Verdichten des Teigs und das Backen von 12 Stollen, so viele mussten es sein, denn sie waren zugleich Weihnachtsgeschenk innerhalb der Verwandtschaft, zu Hause nur schlecht praktikabel gewesen wäre. Ich weiß noch, //3-2// wollte es ohne Bäcker schaffen. Nach erschöpfender Knetstunde stieg sie auf den Tisch und warf den Teigkloß mehrfach zur Verdichtung in die auf den Fußboden

gelegte Backform.

Und wenn es dann soweit war, wurde alles zum Bäcker geschafft. Nicht vergessen werden durften die hitzebeständigen Metallstecker mit dem Namen. Ich besinne mich auf das Abholen. Ich zog mit einem Leiterwagen und einem großen Wäschekorb los. Es war abends ein reges Treiben in der Backstube beim Bäcker Pawlik auf dem Plauenschen Ring, denn er machte vor Weihnachten viel solche Lohnware. 20 verschiedene, eben aus dem Ofen gezogene Stollensorten lagen in den Backregalen; war das ein Duft! Ich durfte die "Dr.-Voigt-Schilder" suchen. Dann wurde jeder Stollen für sich in ein weißes Leinentuch gewickelt und ganz sanft in dem Korb verstaut. Niemand sollte denken, die hätten doch mit dem Auto abholen können. Nein, dieser Gedanke

kam nicht. Und von wegen "Ausprobieren". Unverzeihlich wäre solch eine Schwäche gewesen. Er sollte sowieso nicht frisch sein. Und fast liturgisch: am Heiligen Abend wurde erstmalig angeschnitten, so will es die alte Regel. So gut wie damals hat nie wieder ein Stollen geschmeckt.

Nun kam die Wende. //2-2// freute sich schon auf das nun ganz einfache Stollenbacken, weil alle Zutaten nun leicht zu erhalten waren. Doch Pustekuchen. Bittere Mandeln waren plötzlich zu Giftstoff geworden und nicht mehr erhältlich. Erst viel später erfuhren wir, dass sie per Rezept über die Apotheke zu erstaunlichen Preisen zu beziehen waren. Und die Bäcker wollten plötzlich nicht mehr backen. Großbäcker buken hunderttausende am Fließband. Und die Supermärkte boten das Zeug schon ab September an.

Seit dieser Zeit sehe ich die Verköstigung mit solch anonymer Backware eher skeptisch. Es schmeckt alles nicht mehr so wie einst. Vor allem weil die Vorfreude und dieses nahezu liturgische Treiben darum fehlen, die Regeln verloren gegangen sind, und weil es nichts Besonderes mehr ist.

Überfluß ist auch eine Form der Verarmung. Wer hätte das gedacht?

