

Advents- und Weihnachtszeit in unserer Schule

EOI Raimundo de Toledo

Dpto. Alemán

Schuljahr 2023/2024



Christstollen: Gebäck, Tradition und eine Weihnachtsgeschichte

1. Naumburg: Erste urkundliche Erwähnung in Naumburg an der Saale

Ursprünglich basiert der Christstollen auf den keltischen Opferbroten, welche mit der Christianisierung (hierzulande im 8. bis 10. Jahrhundert nach Christus) von den mittelalterlichen Klosterbäckereien übernommen wurden. Die erste urkundliche Erwähnung des Stollens erfolgte schon vor rund 700 Jahren, doch vermutlich ist das Gebäck noch weitaus älter – wobei der frühere Stollen mit dem heutigen nur die Form verbindet, nicht die Rezeptur.

Der Stollen war damals in jedem Fall aber eine Fastenspeise, die in der Fastenzeit vor Weihnachten gebacken wurde. Der Ursprungsstollen war also eher eine Art fetthaltiges Brot und diente wohl dazu, die kargen Fastenwochen.

Alle Gebäckbrote haben Formen aus der christlichen Symbolik. Die traditionelle Form und das weiße Äußere des Stollens stellt eine Versimbidlichung des in Windeln gewickelten Jesuskindes dar. Daher auch die Bezeichnung „Christstollen“.

Im Jahr 1329 hat Bischof Heinrich I. von Grünberg den Bäckern in Naumburg die Herstellung von Stollen als neues Zunftprivileg erteilt, unter der Bedingung, dass ihm „zwey lange weyssene Brothe, die man Stollen nennet“ (zwei lange, weiße Brote, die man Stollen nennt) aus je einem halben Scheffel Weizen zum Fest geliefert wurden. Der genannte Text entspricht einer Übersetzung aus dem 16. Jahrhundert. Die Originalurkunde wurde ursprünglich in lateinischer Sprache verfasst und ist verschollen.

2. Torgau: Erfindung des reichhaltigen Festgebäcks

Heinrich Drasdo war zu Beginn des 15. Jahrhunderts Hofbäcker auf Schloss Hartenfels in Torgau. Auf Bitten seiner Fürsten aus der Wettin-Dynastie schuf er ungefähr im Jahr 1429 den wohl ersten Stollen heutiger Art, als schwerer Hefeteig mit Butter, Rosinen, sowie Zitronat und Orangeat, bestrichen mit ausgelassener Butter und gewälzt in Zucker, der ebenso wie die eingesetzten Gewürze sündhaft teuer war. Drei Kilogramm Zucker kosteten damals so viel wie ein ganzes Rind. Das Gebäck von Heinrich Drasdo wurde Drasdoer Stollen genannt und war in Kreisen des Adels wohl sehr berühmt. Somit war Torgau damals eine Hochburg des Christstollens. Wegen der reichhaltigen Rezeptur und der Namensähnlichkeit gilt der Drasdoer Stollen als historischer Vorläufer des Dresdner Stollens.

Das üppige Festgebäck des Fürsten war allerdings ein Verstoß gegen die christlichen Fastenregeln und durfte daher erst nach der Fastenzeit zum heiligen Fest gebacken werden.

Die jahrzehntelangen Bittgesuche der Wettinger Fürsten wurden auch durch Kurfürst Ernst von Sachsen (1441–1486) und seinen Bruder Albrecht der Beherzte (1443–1500) fortgesetzt. Beide schickten im Jahr

1470 ein Gesuch an Papst Innozenz VIII., in dem sie darum baten, zumindest das oft tranige Rüböl im „Christbrot“ durch Butter ersetzen zu dürfen. Diese Wünsche blieben lange ungehört, so wie bei den vielen Päpsten zuvor. Erst mit Brief vom 10. Juli 1491, ganz am Ende seines Pontifikats, hat Papst Innozenz VIII. dem Gesuch entsprochen und die Fastenvorschriften gelockert.

3. Siebenlehn und Dresden: Die Siebenlechner Bäcker, der Stollenkrieg und die jüngere Geschichte des Dresdner Christstollens

Siebenlehn ist eine Gemeinde, die ca. 35 km westlich vom Dresden Zentrum liegt und heute zur Stadt Großschirma gehört. Damals hatte Siebenlehn eigene Stadtrechte. Die Weißbäcker von Siebenlehn waren im Mittelalter weithin für ihren Stollen bekannt, wie verschiedene historische Quellen belegen. Das „Christbrot“ aus Siebenlehn bekam nicht nur der Amtmann aus dem nahen Nossen. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts bekam sogar jeder Ratsherr in Dresden zu Weihnachten zwei Stollen aus Siebenlehn überreicht. Nach Naumburg und Torgau gilt Siebenlehn als nächste historische Hochburg der Christstollen-Geschichte.

Der gute Ruf des Siebenlechner Stollens und die Geschäftstüchtigkeit der „Weißbäcker und Plaßbäcker“ von dort missfiel den Bäckern aus Meißen, so dass es im Jahre 1615 zu einem ernsthaften Streit kam, der als „Siebenlechner Bäckerkrieg“ oder auch „Stollenkrieg“ in die Geschichte einging.

Die Meißner Bäcker wehrten sich u.a. mit Brandfackeln gegen die unliebsame Konkurrenz, doch noch während des Dreißigjährigen Kriegs (1618 bis 1648) belieferte die Bäcker aus Siebenlehn die von den Schweden belagerte Stadt Meißen. Auf diesem Weg kam die Stollenrezeptur der Überlieferung nach auch in die kurfürstliche Residenz und zu den Dresdner Bäckern.

Auch in Dresden bekamen die Siebenlechner Bäcker Probleme. Die Dresdner Bäcker beschwerten sich im Jahr 1636 beim Kurfürsten, „daß die Bäcker zu Siebenlehn zur Weihnachtszeit gar große Fuder Backwerks nach Dresden brächten.“

Bald nach dem Westfälischen Frieden flammte der Stollenkrieg zwischen Meißen und Siebenlehn wieder auf, während die Dresdner Bäcker im Jahr 1648 von ihrem Fürsten das erhante Stollenmonopol erhielten. Fortan durften auswärtige Bäcker zur Zeit des Striezelmarktes nicht mehr in die Stadt Dresden hinein. Die Dresdner Bäcker erhielten zudem das Recht, mit ihrem feinen Backwerk den kurfürstlichen und später den königlichen Hof zu beliefern. Das Stollenmonopol im Jahr 1648 war somit eine wichtige Weichenstellung für die Dresdner Bäcker.

Bei den Verhandlungen zur Deutschen Einheit in den Jahren 1989/1990 konnten die Vertreter der DDR erfolgreich durchsetzen, dass die Bezeichnung „Dresdner Stollen“ auf für im Raum Dresden gebackene Stollen beschränkt wird – auch dies eine Initialzündung für den heutigen Erfolg des Dresdner Stollens. Dieses Gebiet erstreckt sich vom Sächsischen Elbland mit Weinböhla, Moritzburg und Radebeul bis in die Sächsische Schweiz nach Heidenau und Pirna. Im Norden markieren Ottendorf-Okrilla und Radeburg, im Osten Radeberg und im Süden Freital das Schutzgebiet, in dem der Dresdner Stollen gebacken werden darf. Hierüber wacht der von den Dresdner Bäckern im Jahr 1991 gegründete Schutzverband Dresdner Stollen e.V.

Aktuelles Rezept des Dresdner Christstollens

Für den Dresdner Stollen gibt es kein einheitliches Rezept, sondern verschiedene Hausrezepturen der Bäckereien in Dresden. Gemäß den Produktspezifikation des Schutzverbands dürfen Dresdner Stollen jedoch nicht in Formen gebacken werden und müssen auf 100 Teile Mehl mindestens 50 Teile Butter, 65 Teile Sultanimen, 20 Teile Orangeat und/oder Zitronat und 15 Teile Mandeln enthalten.



Weihnachtsstollen

Ein typischer



Apfelstrudel



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g Mehl
- 1 TL Öl (Teelöffel)
- 1 TL Essig
- 1 Stk Ei (Stück)
- 1 Prise Salz
- 0,125 l Wasser (lau warm)

→ FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 g Butter
- 80 g Bräsel
- 50 g Nüsse (gehoben)

Zuerst, für den Teig ~~machen~~, das Mehl auf ein Mudelbrett sieben, und dann in der Mitte eine Grube machen und das Öl, der Essig, das Salz und das Ei hinzufügen mit dem Wasser.

Dann den Teig mit der Hand so lange rüsch kneten oder abschlagen.

Den Teig mit Öl bestreichen und mit einer vorgewärmten Schüssel bedecken. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen, und dabei die

REZEPT ZIMTSTERNE



In deutschen Haushalten ist es Tradition, sich nicht nur mit der Familie, sondern auch mit Freunden zu Hause zum Plätzchenbacken zu treffen und die Plätzchen dann gemeinsam mit Tee oder Kaffee zu servieren und zu essen. Es ist auch üblich, eine Schachtel dieser selbstgebackenen Kekse an Freunde, Nachbarn und Verwandte zu verschenken, die nicht bei einem wohnen. Was für eine schöne Tradition!

FÜR DEN TEIG

400 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
1 Prise Zimt
2 Eiweiß (Gr. M)
2 EL Amaretto
1 Pck. Vanillezucker
Etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung

FÜR DIE BAISER-SCHICHT

125 g Puderzucker
1 Eiweiß

Für den Teig: Mandeln, Puderzucker, Zimt miteinander vermischen. Eiweiß hinzugeben und mit Amaretto und Vanillezucker miteinander verrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung
Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternenausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf **120 Grad Umluft** vorheizen.

Um die perfekte Schnittkante zu bekommen, kannst du die Zimtsterne auch mit einem speziellen Zimstern-Ausstecher ausstechen. Dazu einfach den Teig ausrollen und direkt mit der Baisermasse bestreichen. Dann erst die Zimtsterne ausstechen. Den Teig kannst du nach dem Ausstechen trotzdem 1-2 mal zusammenkneten und erneut ausrollen. Falls er zu klebrig wird, einfach noch etwas gemahlene Nüsse hinzugeben.



WEIHNACHTSREZEPT



Vanillekipferl

Arbeitszeit: 40 Min.

Schwierigkeit: normal

Zutaten

Für 1 Portion
250g Mehl
210g Butter
100g Mandeln, gemahlene
80g Zucker
2Pck. Vanillezucker
1Pck. Puderzucker (zum Wenden)
2Pck. Vanillezucker



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftofen bei 175°C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl zu bräunen beginnen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und wenden. Sind die jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.



200g Mehl
170g Backpulver
150g Butter
150g Staubzucker
1 Pk Vanillez.
1 Blk Ei
4 Tropfen Zitronensaft
1 Pk Staubzucker

Zimsternen

Plätzchen backen

Das Leben Bl. S. 92

Von pche7ki
09.01.2008
10:11

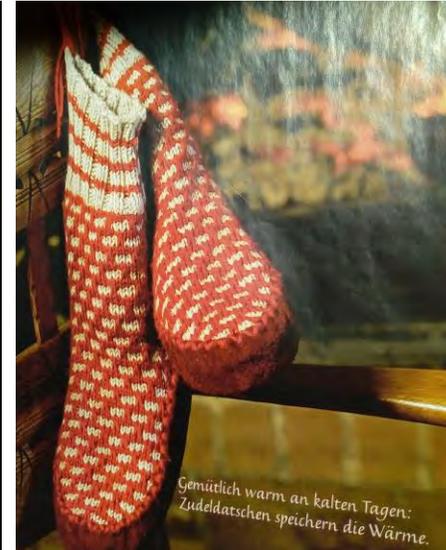
Wurde kein weihnachtlicheres Gebäck als Zimsternen, für die es im deutschsprachigen
in Backbüchern des frühen 18. Jahrhunderts Rezept gab. Allerdings war Zimt in
auch ein Luxusgewürz, das sich nur sehr wenige leisten konnten. Wie der Zimstern



Wo ist Österreich

Österreich ist ein mitteleuropäischer
mit gut 9,1 Millionen Einwohnern.
Die angrenzenden Staaten sind
Deutschland und Tschechien im
Norden, die Slowakei und Ungarn
im Osten, Slowenien und Italien im
Südosten sowie die Schweiz und
Liechtenstein im Westen.





Gemütlich warm an kalten Tagen:
Zudeldatschen speichern die Wärme.





**Einen Dank an die Autoren und
Autorinnen der Rezepte.**