

Original Dresdner Stollen im Slow Food Check

WEIHNACHTLICHES TRADITIONSGEBÄCK – OFT MIT PALMFETT UND E330

In Zusammen-
arbeit mit
der Slow Food
Qualitäts-
kommission

Weihnachtsstollen und insbesondere der »Original Dresdner Christstollen« werden meist mit den Worten »edel«, »fein« und »traditionell« beworben. Doch werden diese Versprechen eingelöst? Das wollte Bio-Food-Testerin **Annette Sabersky** wissen und prüfte zwei Original Dresdner Stollen und einen weiteren »Pfosten«, der zwar im Sinne der sächsischen Tradition gebacken wird, aber aus einer Backstube in Schleswig Holstein kommt. Mit überraschenden Ergebnissen.



Im Altdeutschen heißt »Stollo« Pfosten oder auch Stütze. Wohl daher hat das Gebäck seinen Namen. Doch auch der Vergleich zum gewickelten Christuskind wird gezogen. Ursprünglich, das war um 1475 n. Chr., war der Stollen noch eine karge Fastenspeise aus Mehl, Wasser und Hefe. Erst der sogenannte Butterbrief, den die Sachsen 1491 beim Heiligen Vater erwirkten, erlaubte es, den Kuchen gehaltvoller zuzubereiten, neben Mehl und Wasser auch mit viel Zucker und Fett.

Heute werden Stollen vor allem zur Weihnachtszeit in Bäckereien, Supermärkten und bei Discontern aller Art angeboten. Sie enthalten neben den Basics auch Rosinen, Marzipan, Mandeln, Mohn oder Nüsse. Was in den Stollen muss, geben die »Leitsätze für feine Backwaren« vor. Sie fordern, immer bezogen auf die Mehlmenge, 30 Prozent Butter oder andere Fetterzeugnisse, dazu 60 Prozent Trockenfrüchte sowie Zitronat und Orangeat. Darüber hinaus gibt es weitere spezielle Vorgaben z. B. für Butter- oder Mohnstollen.

Zu allen weiteren Zutaten schweigen die Leitsätze hingegen. Und so können die Bäckereien letztendlich in den Teig rühren, was sie möchten. So wird z. B. der »Edel-Marzipan Stollen« der Großbäckerei Lambertz mit dem umstrittenen, weil umweltschädlich gewonnenen Palmfett zubereitet, das Slow Food ablehnt. Er enthält zudem den aus Glucose gewonnenen Zuckeralkohol Sorbit, der ihn saftig halten soll. Sogenannte natürliche Aromen geben ihm Geschmack. Jedoch werden diese Aromen nicht aus Nüssen oder Früchten gewonnen, wie man meinen könnte, sondern aus Naturstoffen wie Blättern, Wurzeln und Holzstoffen – oft mithilfe von Mikroorganismen im Labor. Auch Emulgatoren und Verdickungsmittel stecken in dem Edel-Stollen.

Glucose und Zitronensäure

Das kommt bei den Bäckern des traditionellen Dresdner Christstollens nicht ins Gebäck, oder? Immerhin wacht ein eigener Schutzverband darüber, dass der Stollen, der nur in Dresden und einigen fest definierten umliegenden Orten gebacken werden darf, seinem Namen alle Ehre macht. »Handwerkliches Können, Leidenschaft und jahrhundertelange Tradition« zeichnen




BIO HOTELS

mehr als Hotel

den »Original Dresdner Christstollen« aus, heißt es seitens des Verbandes. Ein eigenes Stollensiegel bürgt für die Qualität. Es steht unter anderem dafür, dass in den Teig keine Margarine und keine künstlichen Aromen kommen, auch sind zugesetzte Zusatzstoffe tabu. Dazu gibt es Vorgaben für die Menge an Butter, Sultaninen, Sukkade und Mandeln. Sie liegt immer etwas höher als die Vorgaben seitens der »Leitsätze für feine Backwaren«. Gut so!

Trotzdem tummeln sich im Dresdner Traditionsgebäck einige Zutaten und Zusatzstoffe, die nicht im Sinne von Slow Food sind. So enthalten das Orangeat und Zitronat fast immer Glucosesirup, einen Flüssigzucker, der sich zwar gut verarbeiten lässt, aber industriell aus der Stärke von Mais oder Weizen mit Hilfe von Enzymen oder Säuren gewonnen wird. Die Sukkade enthält oft auch die unerwünschte Zitronensäure (E 330), die jedoch rein gar nichts mit der Zitrusfrucht gemein hat, denn sie wird aus Mais oder Melasse mit Hilfe von Schimmelpilzen gewonnen. Alternativ ließe sich Sukkade verwenden, die mit Zitruschalen aromatisiert ist, so, wie es Bäckermeister Thomas Heller von der Dresdner »Bio Konditorei Bucheckchen« macht. Statt frischer Milch wird darüber hinaus oft Milchkpulver verwendet, dem das Wasser entzogen wurde. Das Arbeiten mit dem Pulver ist für Bäcker zwar praktisch, würde aber in der hauseigenen Backstube nie in den Teig kommen.

Butter als Naturprodukt? Fehlanzeige!

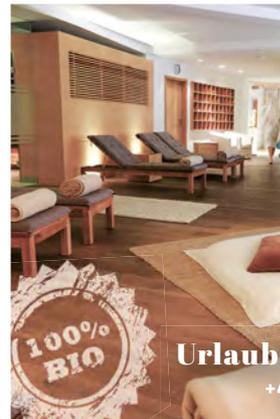
Fast alle Original Dresdner Christstollen enthalten zudem Butterreinfett. Dies ist frei von Wasser, Milchzucker und Eiweiß und verdirbt somit nicht so schnell wie frische Butter. Es wird darum zum »Buttern« des fertig gebackenen Stollens verwendet; so ist er monatelang haltbar. Es wird neben echter Butter aber auch zum Backen eingesetzt, weil der Teig dann nicht so sehr zerläuft. Butterreinfett lässt sich zwar einfach nach dem Vorbild des indischen Ghee selbst herstellen: Butter erhitzen, köcheln lassen und den eiweißreichen Schaum abschöpfen, fertig. Jedoch wird meist das industriell erzeugte Butterreinfett eingesetzt. Es wird durch Zentrifugieren gewonnen, wobei Wasser, Milchzucker und Eiweiß herausgeschleudert werden. Übrig bleibt ein fast wasserfreies Fett, dem bei 100 °C im Vakuum noch das letzte bisschen Wasser entzogen wird; teils wird es dann auch noch mit Luft oder Stickstoff aufgeschlagen. Das Ergebnis hat folglich nur noch wenig mit dem Naturprodukt Butter zu tun.

Trotzdem tragen Stollen, die diese wenig natürlichen Zutaten und Zusatzstoffe enthalten, das begehrte »Original Dresdner Stollensiegel« – vorausgesetzt sie bestehen die sogenannte Stollenprüfung. Hier wird das fertige Gebäck von einer unabhängigen, geschulten Jury in Bezug auf Zutaten, äußere und innere Beschaffenheit, Geruch und Geschmack geprüft. Das Siegel erhält, wer eine bestimmte Punktzahl erreicht.

Das gelingt aber nicht nur Stollen aus Traditionsbäckereien, sondern auch solchen aus Massenproduktion. Die »Pfosten« der Großbäckerei Quandt etwa, die rund zwei Millionen Stollen im Jahr bäckt, schmückt ebenfalls das Siegel. Diesen »Original Dresdner Christstollen« gab es kürzlich bei Aldi – für 6,99 Euro das Kilo.



Das Naturhotel Chesa Valisa ****
Ihr Bio Refugium im Kleinwalsertal
Telefon +43 5517 5414-0 | www.naturhotel.at



Sturm
hotel. bio. garten. spa.



Urlaub im Biosphärenreservat Rhön
+49 9776 818 00 www.biohotel-sturm.de



Glücks-Momente am Hopfensee

- Bergblick und Bio-Küche
- Hallenbad und (Außen-)Saunen
- Wellness und Naturkosmetik

z. B. 3 Bio-Genießer-Tage ab € 425,-
2 Tage Glücks-Momente ab € 367,-
p. P. im DZ inkl. Bio-Verwöhn-HP,
Behandlungspaket und FüßenCard

NEU Garten-SPA-Bereich

Biohotel Eggenberger **** · EGGENBERGER OHG · Enzensbergstr. 5
D-87629 Füssen/Hopfen am See · ☎ +49 (0) 8362 / 91030 · www.eggenberger.de



www.holzleiten.at

HOLZLEITEN
BIO WELLNESS HOTEL ****

A-6416 Obsteig · Tirol
tel +43 (0)5264 8244
hotel@holzleiten.at

www.biohotels.info

zertifizierte Bio-Garantie

ORIGINAL DRESDNER STOLLEN

von Backstube Hennig, vertrieben durch KSI International

Hier gibt es das Produkt: Backstube Hennig, Heynahtsstr. 3, 01309 Dresden, www.stollen-aus-dresden.de

Preis je Kilo: 14,90 Euro

Das ist drin (Zutaten lt. Anbieter): Weizenmehl Type 630, Weizenmehl Type 405, Sultaninen, Butter, Wasser, Zucker, Sukkade (Zedernfrucht, Glucosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure (E 330), Mandeln süß, Butterschmalz, Hefe, Dekorzucker (Traubenzucker, Weizenstärke, Pflanzenfett (Palm), Orangeat (Bitterorangen, Glucosesirup, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure (E 330), Zitronenschalenpaste (Zucker, Zitronenschalen, Aromaextrakte, Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose (E 466), ÜberseeRum, Vollmilchpulver, Bittermandel, Salz, Macisblüte.

Das ist dran: Die Bäckerei Hennig ist Mitglied im Schutzverband Dresdner Stollen. Laut Werbung wird der Stollen »traditionell von Hand gefertigt«. Das trifft für die Herstellung ab Teigbereitung auch zu, also auf das Formen, in-den-Ofen-schieben und Buttern und Zuckern. Die Teigherstellung selbst findet jedoch in großen Kesseln und einer Maschine statt, wie Mitarbeiterin Juliane Schneider erklärt. Das ist auch kaum anders möglich, denn hier werden täglich etwa 600 Kilo Stollen hergestellt. In den Teig kommen: Mehl, Sultaninen, Butter, Zucker und Sukkade. Die Teigzutaten entspre-

chen also den Vorgaben des Schutzverbandes Dresdner Stollen.

Das Mehl wird von der Webermühle im mittelsächsischen Niederwiesa bezogen. Beim Rum handelt es sich um den sogenannten Übersee-Rum. Das ist echter Rum, der anders als Original-Rum mit bis zu 80,5 Vol-% aber »nur« einen Alkoholgehalt von ca. 37,5 Vol-% hat. Die übrigen Zutaten kommen von der BÄKO-Ost, dem »Großhändler für Bäcker, Konditoren und Pfefferkuchler«. Welche Qualität sie genau haben, lässt sich darum nicht zurückverfolgen.

Sicher ist aber: Es landen auch unerwünschte Zutaten im Stollen. Dazu zählen Glucosesirup und die unerwünschte Zitronensäure (E 330) (s. S. 11), Milchpulver und das unerwünschte Palmfett, das Bestandteil des Dekorzuckers ist. Zudem verbergen sich »Aromaextrakte« in der Zitronenschalenpaste, die aber vom Lieferanten nicht näher präzisiert werden. Aromaextrakte sind für Slow Food zwar grundsätzlich akzeptabel, wenn sie aus der namensgebenden Pflanze ausschließlich mit Hilfe von Wasser oder Alkohol, durch Destillation, Mazeration oder Pressen gewonnen werden. »Ohne Transparenz, also Vorlage des Datenblattes, sind sie jedoch nicht zulässig«, betont der Leiter der Slow Food Qualitätskommission Sebastian Wenzel.

In der Zitronenschalenpaste findet sich auch das Verdickungsmittel E 466 (Carboxymethylcellulose). Im Tierversuch schädigte sie den Darm von Ratten und förderte Entzündungen. Selbst wenn sie dem

Menschen nicht schadet:

In einem traditionellen Backwerk haben Dickungsmittel nichts zu suchen, auch nicht als Zusatz in einer Zutat. Geschmacklich ist der Stollen aber in Ordnung. Er ist zwar ein klein wenig trocken, aber recht würzig durch Rosinen und Sukkade und nicht zu süß.

ECHTER DRESDNER BIO-CHRISTSTOLLEN

von Bio Konditorei & Bäckerei Bucheckchen Thomas Heller

Hier gibt es das Produkt: Bio Konditorei Bucheckchen, Wilhelm-Franke-Str. 36, 01219 Dresden, www.biokonditorei.de

Preis je Kilo: 21 Euro

Das ist drin (Zutaten* lt. Anbieter): Sultaninen, Weizenmehl, Butter, Süßrahmbutter, Rübenzucker, Zitronat (Stärkesirup, Zitronenschalen), Mandeln blanchiert, gehackt, Hefe, Mandeln bitter, Butterreinfett, Orangeat (Stärkesirup, Orangenschalen), Rum, Dekorzucker (Rübenzucker, Zucker, Glucose, Pflanzenfett (Palm), Stärke (Weizen), Vollmilchpulver, Zitronenschalenpaste (Zucker, Zitronenschalen, Zitronensaft, Zitronenschalenöl), Speisesalz, Macisblüte.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Das ist dran: Sehr gut: Hier kommen mehr Rosinen als Mehl in den Stollenteig. Das spricht dafür, dass hier nicht an »Substanz« gespart wird. Auch sind alle Rohstoffe bio und der Stollen enthält keinerlei Zusatzstoffe und Aromen. »Gute Rohstoffe sind entscheidend, um einen aromatischen, sehr guten Stollen herzustellen«, betont Bäckermeister Thomas Heller. Darum weiß er auch genau, woher die Teigzutaten stammen. Mehl, Zucker und Backmittel werden von der sächsischen Rolle-Mühle im Erzgebirge bezogen. Sie mahlt seit

Fotos: Peer Axel



BUTTER-ROSINEN-STOLLEN

von Heimlichs-Kekse

1563 Korn, führt heute aber auch einen Biogroßhandel.

Die Butter kommt von der bekannten Gläsernen Molkerei. Die Zitronenschalenpaste kauft Heller direkt in Thüringen ein, Orangeat und Zitronat – ohne Zitronensäure (E 330)! – werden hingegen aus Italien, Mandeln aus Spanien und die Sultaninen aus der Türkei bezogen. Soweit, so gut. Schade nur, dass auch hier Vollmilchpulver statt Milch und Butterreinfett verwendet werden. Auch der Stärkesirup in der Sukkade ist nicht Slow Food konform (siehe S. 11). Zudem enthält das Stollenfinish ein wenig Palmfett. »Wenn wir hier Butter verwenden, fettet der Puderzucker durch«, erklärt Thomas Heller. Das würde den Stollen nach einiger Zeit unansehnlich aussehen lassen.

Doch trotz Palmfett ist der Zucker auf dem bestellten und zugeschickten Stollen ein wenig durchgefettet – was aber völlig akzeptabel ist. Immerhin ist das Palmöl bio, sodass hier beim Anbau keine Pflanzenschutz- und synthetischen Düngemittel zum Einsatz kommen. Auch gut: Thomas Heller stellt den Stollen auf Wunsch auch ohne Palmfett her. Der Praxistest zeigt: Beim Anschneiden und im Mund ist er zwar eher fest, doch er ist ja auch mit Rosinen gespickt. Sukkanat und Mandeln sorgen zudem dafür, dass er aromatisch und ausgewogen schmeckt. Lecker!

Hier gibt es das Produkt:

Hamburger Wochenmärkte (Isemarkt, Winterhude, Glinde, Rahlstedt), www.heimlichs-kekse.de

Preis je Kilo: 18 Euro

Das ist drin (Zutaten lt. Anbieter):

Weizenmehl, Sultaninen, Butter, Vollmilch, Zucker, Frischhefe, Süße Mandeln, Schweineschmalz, Rum, Bittere Mandeln, Sukkade (Glucose-Fructose-Sirup, Orangenschalen, Zitronenschalen, Zucker, Cedernfruchtschalen, Säuerungsmittel: Zitronensäure (E 330), Dekor (Butterschmalz, Zucker, Puderzucker), Salz.

Das ist dran: Dieser Stollen orientiert sich an dem Original Dresdner Stollen, darf sich aber nicht so nennen. Denn Bäckermeister Jens Heimlich bäckt ihn im Schleswig-Holsteinischen Trittau. Wir stellen ihn trotzdem vor, da hier (fast) nur Zutaten verbacken werden, die man auch in der heimischen Backstube verwenden würde, also Mehl, Sultaninen, Butter, Zucker, Hefe plus die Stollen-Beigaben wie Mandeln, Rum und Sukkade. Die Zutaten bezieht Bäckermeister Heimlich, übrigens ein gebürtiger Sachse, von Johannes Heinrich Martens aus Lübeck. Der Anbieter für Backzubehör aller Art bietet sehr hochwertige Zutaten rund ums Backen an, so Heimlich.

Nach Angaben von Martens sind dies »Backmittel führender Hersteller sowie Frischeprodukte aus der heimischen Region«, etwa »Eier von entspannten Hühnern und Molkereiprodukte von glücklichen Kühen«. Allein die Sukkade ist nicht im Sinne von Slow Food. Denn sie enthält Glucose-Fructose-Sirup und Zitronensäure (E 330) (s. S. 11).

Die Herstellung des Stollens erfolgt fast ausschließlich in Handarbeit. Dafür wird zunächst ein Hefevorteig hergestellt, um der Hefe mehr Triebkraft zu verleihen, schließlich ist der Teig durch Rosinen, Butter und die anderen Stollenzutaten sehr schwer. Das Kneten übernimmt eine Maschine. Nach Zugabe der Zutaten wird der Stollen aber von Hand geformt und gebuttert. Das Besondere: Das Butterschmalz stellt der Bäckermeister selbst her, er verwendet also kein industrielles Butterreinfett. Das Fett wird auf das fertige Backstück gepinselt, bevor der Stollen ein Finish aus Kristallzucker und Staubzucker erhält. So »konserviert« ist der Stollen monatelang haltbar. Jens Heimlich empfiehlt, ihn unbedingt kühl zu genießen – bei Temperaturen zwischen fünf und zwölf Grad Celsius. So probiert, besticht er, weil er würzig und sehr saftig schmeckt. Das kommt vermutlich vom Schweineschmalz, das hier verbacken wird. Sehr lecker! ●

