



PRESSEMITTEILUNG

DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

*Nur echt mit dem Siegel.*

## Dresdner Stollenbäcker backen für den Jubiläums-Riesenstollen Für Stollenmädchen Lina und Bäckermeister Heiko Trepte ist es eine Premiere

**Dresden, 27. November 2018.** Es striezelt gewaltig in Dresden und Umgebung. Auch beim 25. Dresdner Stollenfest am 8. Dezember soll wieder ein tonnenschwerer Riesenstollen die Herzen der Stollenfans höher schlagen lassen kann. Doch so ein Gigant backt sich nicht von alleine. Wie gut, dass die Mitgliedsbetriebe des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V. es da wie die Musketiere halten: »Einer für alle, alle für einen« – so lautet das Motto der Dresdner Stollenbäcker. Für den Jubiläums-Striezel entstehen derzeit Hunderte Stollenplatten, die dann schon Ende dieser Woche nach einem speziellen Bauplan zusammengesetzt werden.

Auch in der Feinbäckerei Trepte in Radebeul, dem Ausbildungsbetrieb des 24. Dresdner Stollenmädchens Lina, werden die süßen Bausteine gefertigt. »Stollen backen wir ja seit jeher, aber es ist das erste Mal, dass wir an der Herstellung des Riesenstollens beteiligt sind – und dann gleich an der Jubiläumsausgabe«, freut sich Heiko Trepte. Der Bäckermeister und stolze Stollenmädchen-Papa erklärt weiter: »Die Zutaten unterscheiden sich rein gar nicht von denen unseres Dresdner Christstollens. Der Riesenstollen soll ja schließlich ein Dresdner Original werden.« Und auch, wenn Lina quasi in der Backstube groß geworden und das alljährliche Stollenbacken ein geliebtes Ritual ist, ist dieser Back-Einsatz etwas Besonderes für sie.

»Heute heißt es: Ärmel hochkrempeln und ran an die Rosinen«, lacht die 18-Jährige. So entstehen die 40 mal 60 Zentimeter großen und rund acht Kilogramm schweren Teigplatten. »Jetzt bin ich schon gespannt, wie das dann funktioniert; wie der Riesenstollen schließlich zusammengesetzt wird.« Dafür treffen sich die Stollenexperten am kommenden Sonntag. Wie groß und schwer der XXL-Striezel dann ist, wird aber erst in 11 Tagen bekannt gegeben, wenn der Riese perfekt in Form geschnitten, gebuttert und gepudertzuckert seinen großen Auftritt hat. Bejubelt von Tausenden Festbesuchern wird der Riesenstollen dann in einer feierlichen Parade zum Striezelmarkt gebracht, wo er von Lina und einem Stollenbäckermeister angeschnitten und schließlich für einen guten Zweck verkauft wird.

**Tipp für Stollenmädchen- und Dresdner Stollenfans:** Am Samstag, 1. Dezember 2018, lädt die Feinbäckerei Trepte zum großen Stollenverkauf und Stollenmädchen-Plausch ein. Samstag, 1. Dezember 2018, 10.00 bis 16.00 Uhr Winzerstraße 1, 01445 Radebeul.

**Pressekontakt:** Karoline Marschallek | Mobil: 0172-9842041 | [presse@dresdnerstollen.com](mailto:presse@dresdnerstollen.com)



GESCHÄFTSSTELLE Schutzverband Dresdner Stollen e.V. · Am Lagerplatz 8 · D-01099 Dresden

TEL +49 351 89 96 80 35 FAX +49 351 89 96 80 36 E-MAIL [info@dresdnerstollen.com](mailto:info@dresdnerstollen.com) INTERNET [www.dresdnerstollen.com](http://www.dresdnerstollen.com)

VORSTAND René Krause (Vorsitzender) · Andreas Wippler (Stellv. Vorsitzender) · Stephan Berens · Dirk Einert · Tino Gierig · Marcel Hennig · Rico Uhlig · Ralf Ullrich

GESCHÄFTSFÜHRERIN Kathrin Eckhardt AMTSGERICHT DRESDEN Sitz Dresden · VR-Nr. 1265 · Steuernummer 202/143/04849 · USt-IdNr. DE191549231

BANK Dresdner Volksbank Raiffeisenbank eG · IBAN DE52 8509 0000 2619 0510 01 · BIC GENODEF1DRS