



## PRESSEMITTEILUNG

DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

*Nur echt mit dem Siegel.*

### Geprüft auf Krume und Rosine

### Fachjury bewertet Dresdner Christstollen und vergibt Stollensiegel als Qualitätssiegel – Öffentliche Stollenprüfung in Dresden

**Dresden, 9. November 2018.** Ein geschmackvoller Tag steht der sächsischen Landeshauptstadt bevor. Bei der Öffentlichen Stollenprüfung in der Altmarkt-Galerie kommt heute Dresdens kulinarischer Botschafter auf den Prüfstand: der Dresdner Christstollen. In einem großen Qualitätstest werden im Auftrag des Dresdner Stollenschutzverbandes rund 60 Stollen von einer unabhängigen Jury auf Krume und Rosine geprüft. Einzig Gebäcke, die den hohen Verbandsanforderungen entsprechen, dürfen das goldene Stollensiegel sowie das EU-Siegel tragen. Letzteres kennzeichnet den Dresdner Stollen als EU-weit geschützte geografische Herkunftsangabe. Als Inhaber der Gemeinschaftsmarke »Dresdner Christstollen«<sup>®</sup> vergibt der Schutzverband Dresdner Stollen e. V. die Auszeichnung als Echtheitszertifikat und garantiert damit die hohe Qualität sowie die traditionelle handwerkliche Herstellung. Welche Stollen nun aber als Original Dresdner verkauft werden dürfen, darüber entscheidet das unabhängige Gremium aus Bäckern, Konditoren und Sachverständigen an insgesamt 17 Prüftagen zu Beginn einer jeden Stollensaison.

Nur ein Termin ist öffentlich: In der Altmarkt-Galerie können Stollenfans heute (9. November) bis 18 Uhr das Prüfprozedere live erleben: 13 Expertinnen und Experten nehmen im Laufe des Tages am Prüftisch Platz. Welchen Stollen aus welcher Backstube sie gerade begutachten, das wissen die Stollenfachleute im Vorfeld nicht. So wird eine objektive Bewertung gewährleistet. Geprüft wird nach einem in der Verbandssatzung und in der EU-Spezifikation festgelegten Punktesystem und vier Kriterien: innere und äußere Beschaffenheit, Geruch und Geschmack. In diesen Kategorien können jeweils bis zu fünf Punkte vergeben werden. Die daraus gebildete Gesamtnote gibt an, ob die Gebäcke in der aktuellen Saison das begehrte goldene Gütesiegel tragen dürfen. Maximal 20 Punkte kann ein Stollen erreichen. Mindestens 16 sollte er erzielen, um die Prüfung zu bestehen.

Bei der Öffentlichen Stollenprüfung können Besucher der Fachjury heute beim Begutachten und Bewerten über die Schultern schauen und dabei nicht nur den ein oder anderen Stollen probieren, sondern auch eine besonders sympathische Stollenbotschafterin kennenlernen: Lina Trepte, das 24. Dresdner Stollenmädchen, unterstützt das Prüfungsgremium.

**Was aber macht ihn nun aus, den originalen Dresdner Stollen?** Ganz sicher der Geschmack und die Rosinen natürlich, denn das Dresdner Traditionsgebäck ist ein klassischer Rosinenstollen. Zwar gibt es kein allgemein feststehendes Rezept, jedoch müssen sich die Dresdner Stollenbäcker an die in der Satzung vorgeschriebenen Mindestmengen für die Herstellung eines Dresdner Christstollen-Teiges halten:



**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 **INTERNET** 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



## DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

*Nur echt mit dem Siegel.*

Mindestens 65 Prozent Rosinen, 50 Prozent Butter oder Butterfett, 20 Prozent Orangeat und Zitronat sowie 15 Prozent süße und bittere Mandeln bilden neben Mehl, Hefe, Milch und Gewürzen die Hauptzutaten für Dresdens weihnachtlichen Genussbotschafter. Margarine, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe hingegen dürfen nicht verwendet werden.

Und auch wenn die Grundzutaten für den Dresdner Stollen seit Jahrhunderten festgeschrieben sind, so hat doch jeder Dresdner Stollenbäcker sein Familienrezept: Ein paar Rosinen mehr. Zweimal Buttern nach dem Backen, anstatt einmal. Ein bisschen mehr Rum, dafür etwas weniger Muskat – genau diese Nuancen verleihen jedem Dresdner Christstollen seinen einzigartigen Geschmack und zeigen auch den Gästen der Stollenprüfung, dass jeder Dresdner Stollen ein Unikat ist.

Doch nicht nur die Zutaten machen einen Striezel zum Dresdner Christstollen: Einzig Gebäcke, die in Handarbeit in einer ganzjährig betriebenen Backstube in einem eng um die sächsische Landeshauptstadt definierten Umkreis hergestellt wurden, dürfen als das Dresdner Original verkauft werden.

**Der Schutzbund Dresdner Stollen.** Seit 1991 vertritt der Schutzbund Dresdner Stollen e. V. die Interessen der 125 Stollenbäckereien und Konditoreien aus dem Großraum Dresden. Aufgabe des Verbandes ist es, die Marke »Dresdner Christstollen®« zu schützen und auf die Einhaltung seiner Satzungsvorgaben zu achten. Das Dresdner Traditionsgebäck ist seit Jahren marken- und patentrechtlich geschützt. Erst das goldene Qualitätssiegel sowie ein EU-Siegel, welches das Weihnachtsgebäck aus Dresden als EU-weit geschützte geografische Angabe kennzeichnet, verleihen einem Stollen die Auszeichnung, ein „echter“ Dresdner zu sein. Als Inhaber der Gemeinschaftsmarke »Dresdner Christstollen« vergibt der Verband das Siegel als Echtheitszertifikat und garantiert damit die hohe Qualität der Zutaten und Verarbeitung. Durch eine einheitliche Markenkommunikation fördert er die Bekanntheit des Dresdner Stollens.

### Kontakt für Rückfragen

Karoline Marschallek

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mobil: 0172-9842041

[presse@dresdnerstollen.com](mailto:presse@dresdnerstollen.com)

