



PRESSEMITTEILUNG

DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

Die Wissenschaft, einen Dresdner Christstollen zu prüfen Unabhängige Fachjury testet Dresdner Christstollen und vergibt Qualitätszertifikat

Dresden, 8. November 2019. Mehr als 115 Bäckereien und Konditoreien aus Dresden und Umgebung müssen alljährlich einen Test bestehen: die Stollenprüfung. Denn wer den echten Dresdner Christstollen verkaufen möchte, hat laut Satzung des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V. hohe Qualitätsanforderungen zu erfüllen – erst dann erhält das feine Gebäck sein Qualitätszeichen, das goldene Siegel. Die Stollenprüfung ist eine Wissenschaft für sich: Nach einem festgelegten Punktesystem werden die Striezel bewertet. An insgesamt 17 Terminen seit Oktober nimmt sich eine unabhängige Fachjury die Dresdner Stollen vor. Es wird geschnuppert, gefühlt, beschaut und natürlich verkostet. Normalerweise geschieht das alles hinter verschlossenen Türen; nur einmal nicht: Zur Öffentlichen Stollenprüfung sind heute alle Dresdner, ihre Gäste und Stollenfans eingeladen, den Prüfern von 11 bis 18 Uhr in der Altmarkt-Galerie Dresden über die Schultern zu schauen. Und natürlich auch zu probieren. Prominente Unterstützung bekommt die Jury vom amtierenden 25. Dresdner Stollenmädchen Veronika Weber.

Strenge Vorschriften für höchsten Genuss. Ob ein Striezel zum echten Dresdner wird, hängt zu allererst einmal von seiner Entstehung ab: Er muss in Handarbeit in einer ganzjährig betriebenen Backstube in einem eng um die sächsische Landeshauptstadt definierten Umkreis hergestellt worden sein. Hinzu kommt die fest vorgeschriebene Zusammensetzung: Bezogen auf die Mehlmenge müssen mindestens 65 Prozent Rosinen, 50 Prozent Butter oder Butterfett, 20 Prozent Orangeat und Zitronat sowie 15 Prozent süße und bittere Mandeln enthalten sein. Die Verwendung von Margarine, künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffen ist nicht erlaubt. Die Prüfer benoten zudem vier Kriterien: innere und äußere Beschaffenheit, Geruch und Geschmack. Maximal fünf Punkte sind pro Kriterium möglich; ein Stollen kann also auf maximal 20 Punkte kommen. Wie bei einer Zeremonie werden die Stollen bei der Öffentlichen Stollenprüfung auf Holzbrettern präsentiert, dann in Scheiben aufgeschnitten, begutachtet, probiert. Zu guter Letzt heben die Prüfer die Schilder mit den Punkten – an diesem Tag für rund 70 Striezel.

Aus welcher Backstube die Anwärter kommen, ist der Jury bis zum Ende einer jeden Prüfung nicht bekannt, schließlich soll sie unabhängig urteilen. Testkäufer haben die Stollen erworben, ohne sich vorher zu erkennen zu geben. Erst nach dem Kauf teilen sie dem Bäcker mit, dass sein Stollen nun in die Prüfung geht. Mindestens 16 Punkte sind Pflicht, soll der Stollen das begehrte goldene Siegel erhalten.

EU-weit geschützt. Neben dem goldenen Stollensiegel tragen die echten Dresdner Stollen auch das blau-gelbe EU-Siegel. Dieses kennzeichnet Erzeugnisse und Lebensmittel, deren Herkunft eine direkte geografische Zuordnung erlauben oder fest einer Region zuzuordnen sind. Der Dresdner Christstollen zählt zu den Produkten mit geschützter geografischer Angabe. Er ist in das europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben – das „EU-Qualitätsregister“ – eingetragen. Geführt und bewacht wird dieses durch die Europäische Union.



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) · Dirk Einert · Tino Gierig · Marcel Hennig · Robert Schiehandl · Rico Uhlig · Ralf Ullrich

GESCHÄFTSFÜHRERIN Karoline Marschallek **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.

„Jeder Kunde, der sich einen Dresdner Christstollen für seine Weihnachtszeit kauft, erwirbt auch ein Qualitätsversprechen“, so Ralf Ullrich, Vorstandsmitglied des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V., und dort für die Stollenprüfungen verantwortlich. „Als Inhaber der Marke Dresdner Christstollen sehen wir es als Verband als unsere Pflicht an, die hohen Erwartungen an das Traditionsprodukt zu erfüllen. Jeder Stollen, der das goldene Siegel tragen darf, muss den hohen Anforderungen unseres Verbandes an Geschmack und Güte entsprechen.“ Sollte es doch einmal vorkommen, dass ein Stollen nicht besteht, gibt es eine Nachprüfung. „Wir bewerten hier ein Handwerksprodukt. Das sind allesamt Unikate. Es ist sehr selten, aber natürlich kann es vorkommen, dass nicht alles perfekt ist. Dann tauschen wir uns mit den Meistern aus, beraten, geben Tipps - da wir ja alle selber am Backofen stehen oder gestanden haben, kann man von der Erfahrung aller profitieren.“

Handwerk trifft Wissenschaft – Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Dresden

Dass alle Sinne geschärft sein müssen, wenn es um die Qualitätsprüfung für den echten Dresdner Stollen geht, versteht sich von selbst. „Um uns dahingehend weiterzubilden, haben wir uns im Sommer auf wissenschaftliches Terrain begeben“, so Ullrich. „In Zusammenarbeit mit der Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände der Technischen Universität Dresden und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen haben wir ein speziell auf unseren Dresdner Christstollen hin abgestimmtes Sensorik-Seminar entwickelt. In diesem wurden unsere Stollenprüfer und interessierte Mitglieder geschult.“

Durchgeführt wurde das Seminar von Prof. Dr. Thomas Simat, der die Professur leitet: „Normalerweise bilde ich unsere Lebensmittelchemie-Studenten allgemein in Lebensmittelsensorik aus. In Zusammenarbeit mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk haben wir eine Schulung für die Stollenprüfer nach dem Schema des Stollenschutzverbandes ausgearbeitet. Für mich war beeindruckend, wie sich die gestandenen Handwerker auf die sensorische Grundschulung eingelassen haben und mit welcher Leidenschaft und fachlicher Expertise für dieses Produkt bei der Bewertung der von der Akademie bereitgestellten Stollenproben zwischen den Teilnehmern diskutiert wurde. Der Dresdner Christstollen ist für die hiesigen Stollenbäcker kein Produkt wie jedes andere. Es ist absolut bemerkenswert, mit welcher Zielstrebigkeit sie alle an der Optimierung der Qualität in den backenden Betrieben selbst und auf Verbandsseite an der Weiterbildung der Prüfer arbeiten.“

Für die zahlreichen Stollenfans in der Altmarkt-Galerie zählte derweil vor allem eines: Perfekt muss er schmecken, der Dresdner Stollen. Ob es nun die angerösteten Mandeln sind, die dem einen Striezel das gewisse Extra verpassen oder die Prise mehr Gewürze im anderen Stollen – darüber lässt sich herrlich fachsimpeln. Bäckermeister Ralf Ullrich hat dazu einen Tipp: „Obwohl jeder Stollenbäcker sich an strenge Vorgaben halten muss, so hat er doch einen gewissen Spielraum. Am besten, man geht auf Stollen-Genusstour und probiert, wo es den persönlichen Liebling gibt.“





DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

Schutzverband Dresdner Stollen e. V. Seit 1991 vertritt der Schutzverband Dresdner Stollen e. V. die Interessen der Stollen-Bäckereien und Konditoreien aus dem Großraum Dresden. Seine Aufgabe ist es, das Traditionsgebäck als Markenprodukt und geographische Herkunftsbezeichnung zu schützen: mit der Gemeinschaftsmarke "Dresdner Christstollen" in der Europäischen Union. Ausdruck dessen sind das goldene Stollensiegel sowie das EU-Siegel, die die Marke als geographische Herkunftsangabe innerhalb der europäischen Union kennzeichnen. Der Begriff "Dresdner Stollen" ist seit 2010 als geographische Herkunftsangabe geschützt und als solche mit mehreren Wort- und Bildmarken beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragen.

Pressekontakt:

Karoline Marschallek

Tel.: 0351-89968037

Mobil: 0172-9842041

presse@dresdnerstollen.com

Save the date – die nächsten Stollen-Termine

18. November 2019, 11:00 Uhr: Riesenstollenkarton in der Centrum Galerie

22. November 2019, 11:00 Uhr: Backen für den Riesenstollen im Ausbildungsbetrieb des Dresdner Stollenmädchens, dem Ottendorfer Mühlenbäcker

1. Dezember 2019, 11:00 Uhr: Zusammenbau Riesenstollen in der Messe Dresden

7. Dezember 2019, ab 10:00 Uhr: 26. Dresdner Stollenfest

