



## PRESSEMITTEILUNG

DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

### Tradition und Qualität, die überzeugen: Dresdner Stollen ist der Beste!

Dresden, 17. November 2022. Die besten Stollen kommen aus Dresden - das ist die Nachricht des Tages! Unter den Top-6-Weihnachtsstollen der aktuellen Ausgabe der Stiftung Warentest sind fünf der Dresdner Christstollen aus Mitgliedsbetrieben des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V. Dass das Original so gut ist, ist kein Zufall. Denn hinter dem Versprechen für höchsten Genuss steht eine Qualitätsgemeinschaft mit einem gemeinsamen Ziel.

„Das ist ein ausgezeichnetes Ergebnis und für uns ein positives Zeichen für mehr als 30 Jahre Verbandsarbeit für die Qualität unseres Traditionsgebäcks und den Schutz unserer Marke Dresdner Christstollen“, freut sich Karoline Marschallek, Geschäftsführerin des Schutzverbandes Dresdner Stollen e. V. „In unserem Verband sind 100 Hersteller ganz unterschiedlicher Größe zusammengeschlossen. Sie alle stehen für hohe Qualitätsansprüche und lebendige Traditionen. Herzlichen Glückwunsch allen Herstellern, die jetzt bei der Stiftung Warentest geprüft wurden und hier so ausgezeichnet abgeschnitten haben.“

Dass der Dresdner Christstollen im Test überzeugt hat, ist auch das Ergebnis der verbandsinternen Qualitätskontrollen. Die Bäckereien und Konditoreien aus Dresden und Umgebung müssen alljährlich einen Test bestehen: die Stollenprüfung. Nur wer hier besteht, bekommt für das feine Gebäck das goldene Siegel als Qualitätskennzeichen. Als Dresdner Christstollen darf er dann auch das EU-Siegel tragen, das die geschützte geografische Herkunft ausweist.

Strenge Vorschriften für höchsten Genuss: Ob ein Striezel zum echten Dresdner wird, hängt von der fest vorgeschriebenen Zusammensetzung ab. 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. Hinzu kommt, dass der Dresdner Stollen in einer ganzjährig betriebenen Backstube in einem eng um die sächsische Landeshauptstadt definierten Umkreis handwerklich hergestellt werden muss.

„Die Stollenprüfung ist kein Wettbewerb um den schönsten, den besten Stollen. Vielmehr ist es unser Ziel, die Qualität und Exklusivität unseres Traditionsproduktes zu bewahren“, sagt Bäckermeister Ralf Ullrich, Vorstandsmitglied des Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. und dort verantwortlich für die Stollenprüfungen.



**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** Andreas Wippler (Vorsitzender) · Tino Gierig (Stellv. Vorsitzender) · Dirk Einert · Marcel Hennig · Karsten Liebscher · 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.*

Die Qualität des Traditionsprodukts Dresden Christstollen steht für den Verband an erster Stelle: „Wir Stollenbäcker sehen es als unsere Pflicht, die hohen Erwartungen des Kunden an die Qualität eines Stollens zu erfüllen“, erklärt Ralf Ullrich. Diese sind neben dem Markenschutz und dem Marketing eine der wichtigsten Maßnahmen im Verbandsleben. Hier werden die goldenen Siegel vergeben, die einen echten Dresden Christstollen auszeichnen. Als solcher darf das Gebäck auch das EU-Siegel tragen, das die geschützte geografische Herkunft ausweist.

Geprüft wird an 18 Tagen nach strengen Maßstäben. Die Prüfjury, in der Experten aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie Sensorik-geschulte Fachleute aus der Lebensmittelkunde mitarbeiten, setzt sich aus sechs Personen zusammen: Der Prüfungsleiter moderiert die Prüfung, der Prüfstollenvorbereiter schneidet die Striezel professionell an und präsentiert sie. Vier Prüfer bewerten die vier Kriterien: äußere und innere Beschaffenheit, Geruch und Geschmack. Der Geschmack geht mit der höchsten Wichtung ins Gesamtergebnis ein. Maximal fünf Punkte sind pro Kriterium möglich, ein Stollen kann also auf maximal 20 Punkte kommen. Die Mindestpunktzahl zum Bestehen beträgt 16. Aus welcher Backstube die Anwärter kommen, ist der Jury bis zum Ende einer jeden Prüfung nicht bekannt, schließlich soll sie unabhängig urteilen.

Wer in die Jury möchte, muss zuallererst eine Sensorikprüfung bestehen. Schließlich müssen alle Sinne geschärft sein, wenn es um die Qualität des Dresden Stollens geht. In Zusammenarbeit mit der Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände der Technischen Universität Dresden und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen wurde 2019 ein speziell auf den Dresden Christstollen abgestimmtes Sensorik-Seminar entwickelt.

Geprüft wird mittels einer Prüfsoftware. Über das Display wird er durch die Prüfung geführt, kann sein Fachurteil zum Prüfstollen eingeben und die Gebäcke auf Basis des Prüfschemas, in dem mögliche Fehlerbilder definiert sind, bewerten. Die Punktzahl errechnet sich automatisch bei Eingabe etwaiger Abweichungen durch das Benennen konkreter Auffälligkeiten. Es wird also geschnuppert, gefühlt, beschaut, verkostet – und die Beobachtungen über das Touch-Display eingetippt.

Automatisch zieht das Programm von den pro Kriterium möglichen 5 Punkten einen zuvor definierten Anteil ab. Beim Prüfungsleiter laufen alle Bewertungen zusammen. Das Gesamtergebnis wird dann von der Software berechnet. Ein Stollen kann auf maximal 20 Punkte kommen. 16 Punkte sind notwendig, um zu bestehen. Nach der Prüfung erhält der Meister ein detailliertes Gutachten auf dessen Basis er gegebenenfalls Dinge in seiner Stollenherstellung anpassen kann. „Somit können wir auch Statistiken zur Qualitätssicherung viel einfacher erstellen“, sagt Ralf Ullrich.





DRESDNER CHRISTSTOLLEN®

*Nur echt mit dem Siegel.*

Jeder Dresdner Stollen ist ein Unikat. "Wir tauschen 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", sagt Ralf Ullrich.

Alle Informationen zum Dresdner Christstollen und dem Schutzverband Dresdner Stollen e. V. finden Sie unter [www.dresdnerstollen.com](http://www.dresdnerstollen.com).

Der Dresdner Christstollen auf Facebook und Instagram:

[www.facebook.com/dresdnerstollencom](http://www.facebook.com/dresdnerstollencom)

[www.instagram.com/dresdnerchriststollen](http://www.instagram.com/dresdnerchriststollen)

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 geografische Herkunftsangabe innerhalb der europäischen Union kennzeichnen. Der Begriff „Dresdner Stollen“ ist seit 2010 als geografische Herkunftsangabe geschützt und mit mehreren Wort- und Bildmarken beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragen.



Pressekontakt:  
Caroline Staude  
[presse@dresdnerstollen.com](mailto:presse@dresdnerstollen.com)

Agentur Sender und Empfänger GmbH  
An der Dreikönigskirche 1  
01097 Dresden  
T +49 351 31396416  
[www.senderundempaenger.de](http://www.senderundempaenger.de)

