

## 1. Advent - Sachsen-Anhalt und der Stollenirrtum

*Wie die Naumburger die Geschichte mit einem eigenen Stollen wieder gerade rücken*

(Mynewsdesk) Manch einer lässt es sich bis heute nicht nehmen, seinen Stollen selbst zu backen. Und jeder hütet sein Rezept wie einen Schatz. Natürlich auch die Dresdner, die seit Jahrhunderten köstlichste Stollen produzieren. Aber erfunden haben sie ihn nicht ? diese Ehre kommt den Naumburgern zu.

Ganze 150 Jahre liegen zwischen der ersten urkundlichen Erwähnung aus Naumburg und jener aus Sachsen. 1329 tauchte der Begriff Stollen erstmals in einem Schreiben auf, das noch heute im Archiv der Saalestadt zu finden ist. Wie Ernst Krziwanie schreibt, hatte damals Bischof Heinrich I. in Naumburg das Sagen. Sämtliche Bauvorhaben, Rechtsgrundsätze und Gründungen, so erklärt der Autor des Buches ?Advent, Advent. Bräuchte der Weihnachtszeit zwischen Altmark, Unstrut, Harz und Fläming?, mussten vom Bischof genehmigt werden. ?Nachdem er den Naumburger Fleischern im Jahr 1323 als ersten Handwerkern der Stadt das Recht zur Gründung einer Innung zugesprochen hatte, wollten auch die Bäcker ihre Berufsinteressen [...] in einer solchen Körperschaft wahren und regeln.?

Mit dem Zunftprivileg vom 24. Juli 1329 verpflichtete der Bischof die Herren, ihm zum katholischen Adventsfasten zwei längliche weiße Brote, genannt Stollen, zu backen. Mit Stollen, wie wir sie heute kennen, hatten diese Backwaren allerdings nichts zu tun. Vielmehr wurde mit Rücksicht auf das Fastengebot lediglich Weizenmehl, Hefe, Wasser und Rüböl verwendet. Weder Butter noch Milch waren als Zutat erlaubt. ?An Vanille, Rosinen, Korinthen, Mandeln, Zitronat, Orangeat oder Marzipan war gar nicht zu denken?, ergänzt Krziwanie. Derartige Beigaben seien erst Ende des 19. Jahrhunderts in Mode gekommen.

?Das könnte heute auch niemand mehr essen?, sagt Bäcker Rolf Block aus Klosterhäsele bei Naumburg, der sich in seiner Backstube mit der Geschichte des Stollens beschäftigt. Ihm ließ es keine Ruhe, dass die Dresdner ihren Stollen derart erfolgreich an den Mann bringen. Deshalb setzte er sich 2012 mit Vertretern von Stadt, Dom und Bürgerverein zusammen, um eine moderne, aber trotzdem geschichtsträchtige Variante des Naumburger Stollens zu kreieren. Nach einigen Verkostungen stand fest: Es wird einen Kirschstollen geben, mit in Kirschwasser eingelegten getrockneten Süßkirschen.

Denn Naumburg und die Kirschen, das ist eine eigene Tradition. Die Einwohner erzählen sich, bei der Belagerung der Stadt durch die Hussiten um das Jahr 1431 habe ein Lehrer Kinder in weißen Büßerhemden zu den Angreifern geschickt. Sie sollten um Gnade für die Naumburger bitten. Dem Feldherrn Prokop habe das dermaßen imponiert, dass er den Kindern Kirschen geschenkt und seine Truppen abgezogen habe. Tatsächlich gibt es weder für die Belagerung noch für die Kirschgabe einen historischen Beweis, aber die Naumburger feiern trotzdem seit Hunderten von Jahren ihr Hussiten-Kirschfest.

Doch das ist eine andere Geschichte. Zurück zum neuen Naumburger Stollen, für den Bäckermeister Bock als zweite wichtige Zutat -? neben den Kirschen ? Dinkelmehl verwendet. Das hat seinen Grund: ?Dinkel gab es schon im Mittelalter, und heute essen es die Leute wieder gern.? Und natürlich fehlen auch nicht Butter und Zucker, sowie die typischen Stollenbeigaben Mandeln, Orangeat und Zitronat. So haben auch die Naumburger aus dem mageren Fastenbrot ein schweres Backwerk entwickelt, das im Hinblick auf sein Gehalt durchaus mit Buttercremetorte konkurriert.

Apropos Butter: Der Geschmack des Rüböls war nicht gerade zuträglich für den ohnehin faden Stollen. Deshalb baten die beiden regierenden Brüder Kurfürst Ernst von Sachsen und Herzog Albrecht um 1470 den Heiligen Vater, er möge ausnahmsweise den Gebrauch von Butter erlauben. Erst viele Jahre später genehmigte dies schließlich Papst Sixtus IV. im so genannten Butterbrief.

In Naumburg wird zur Eröffnung des Weihnachtsmarktes am 1. Advent bereits zum zweiten Mal ein großer Kirschstollen von Bäcker Bock angeschnitten. Und auch dabei beziehen sich die Naumburger auf den Ursprung ihres Stollens: Die eine Hälfte bringt die Stadtwache zum Dom, wie damals, als die Bäcker mit Stollen für das Innungsrecht bezahlten. Die andere Hälfte geht unters Volk und wird auf dem Weihnachtsmarkt für einen guten Zweck verkauft. Bäckermeister Bock missgönnt den Dresdnern zwar nicht ihren Stollen-Ruhm, aber ganz will er ihnen das Feld nicht überlassen. ?In Naumburg gab's den ersten urkundlich erwähnten Stollen, und das sollen die Leute ruhig wissen.?

Autor: regio.m

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:  
<http://shortpr.com/p397ib>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:  
<http://www.themenportal.de/unternehmen/1-advent-sachsen-anhalt-und-der-stollenirrtum-47298>

### Pressekontakt

Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH

Frau Luisa Kittner  
Am Alten Theater 6  
39104 Magdeburg

[luisa.kittner@img-sachsen-anhalt.de](mailto:luisa.kittner@img-sachsen-anhalt.de)

### Firmenkontakt

Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH

Frau Luisa Kittner  
Am Alten Theater 6  
39104 Magdeburg

investieren-in-sachsen-anhalt.de  
luisa.kittner@img-sachsen-anhalt.de

Die Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH (IMG) ist die Ansiedlungs- und Marketingagentur des deutschen Bundeslandes Sachsen-Anhalt.

Die Mitarbeiter der IMG bieten alle Leistungen rund um die Ansiedlung im Land von der Akquisition bis zum Produktionsstart. Außerdem vermarktet die IMG den Wirtschafts- und Wissenschaftsstandort nach außen und zeichnet sich verantwortlich für das Tourismusmarketing im In- und Ausland.

Das Land Sachsen-Anhalt ist einziger Gesellschafter der IMG. Aufsichtsratsvorsitzender ist der Minister für Wirtschaft und Wissenschaft, Hartmut Möllring.

Die Ansiedlung von Unternehmen im Land Sachsen-Anhalt wird aktiv von der IMG begleitet und unterstützt. Zum Anderen betreut die IMG im Auftrag des Landes die hier ansässigen Unternehmen. Unser Service ist vertraulich und kostenfrei.