

Leseprobe



Weihnachtsduft in jedem Haus

Geschichten & Anekdoten vom Christstollen

80 Seiten, 11,5 x 17,5 cm, gebunden, farbige Abbildungen

ISBN 9783746262017

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2022



benno

Inhalt

| | |
|---|----|
| <i>Dieter Zimmer:</i> | |
| Eine gebrauchte Kindheit | 7 |
| <i>Kurt Arnold Findeisen:</i> | |
| Schimmer aus dem Paradies | 17 |
| <i>Wolfgang Mischnick:</i> | |
| Dresdner Stollen bis Ende Januar | 21 |
| <i>Klaus Weyers:</i> | |
| Original Dresdner Christstolle | 27 |
| <i>Michael Schulze:</i> | |
| August der Starke und der Riesenstollen. | 43 |
| <i>Michael Schulze:</i> | |
| Der Stollen in Dichtung und Literatur ... | 49 |
| <i>Eva Alvers:</i> | |
| Es fing an mit der Stollenbäckerei | 57 |
| <i>Wolfram Böhme:</i> | |
| Christstollen | 61 |
| <i>Lenelies Pause:</i> | |
| Das Rezept | 65 |
| <i>Manfred Blechschmidt:</i> | |
| Der Weihnachtsstollen | 69 |

Bibliografische Information der Deutschen
Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell
auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm, zu
Neuerscheinungen und Aktionen. Einfach anmelden
unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-6201-7

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig
Zusammenstellung: Volker Bauch, Gößnitz
Umschlagabbildung: © [stock.adobe.com/Yulia Furman](http://stock.adobe.com/Yulia_Furman)
Umschlaggestaltung: Rungwerth Design, Düsseldorf
Gestaltung & Gesamtherstellung: Kontext, Dresden (A)



Eine gebrauchte

Kindheit

Dieter Zimmer

*Von Stollen, Klavieren, Thomanern und
Geschenken*

Pünktlich zum Heiligen Abend versank Leipzig im Schnee. Unaufhörlich rieselten leise die Flocken vom verhangenen Himmel. Stündlich wuchs die weiße Decke um Knöchelhöhe und verbarg gnädig die Schlaglöcher. Die Menschen tapsten vorsichtig von der Straßenbahn nach Hause, Alte hielten sich bisweilen, um nicht auszugleiten, an Vorgartenzäunen fest. Ab und zu schlich ein Auto durch unsere stille Straße und zerfurchte hässlich den unberührten Teppich. Auf den Gaslaternen häuften sich weiße Mützen.

Es schneite und schneite und schneite in einem fort.

So war es jedes Jahr am Heiligen Abend. Oder fast jedes Jahr. Vielleicht auch nur ein einziges Mal. Es kann sogar sein, dass es am Heiligen Abend nie so war, sondern an einem völlig anderen Tag. Ich weiß es nicht mehr. Aber das macht nichts. Es ist dennoch die Wahrheit, denn Erinnerung trügt nicht.

Die Weihnachtszeit begann sehr früh. Nicht so früh wie heute, da man das Gefühl hat, der Konsumterror beginne Jahr für Jahr eine Woche eher. Im Gegenteil. Die Ursache war der Mangel.

Es war guter sächsischer Brauch, und meine Oma hielt auch im Sozialismus eisern daran fest, beizeiten vor Weihnachten seine Stollen zu backen. Dazu brauchte man Zutaten, vor allem weißes Mehl und gute Butter, sodann Rosinen, Orangeat und Zitronat, vielleicht Mandeln, Puderzucker auf jeden Fall. Wo gab es alle diese Wertsachen? Nun, wo? Jawohl: im Westen! Also richtete sich das adventliche Sinnen und Trachten im Wesentlichen auf die Frage, ob das Paket von Tante Elfriede aus Essen oder von Tante Hedwig aus Hannover beizeiten eintraf. Die Tanten konnten eine ganze Familie auflaufen lassen! Nicht mal aus böserartiger Berechnung, sondern einfach aus Ge-

dankenlosigkeit. Weil sie vergaßen, dass es in Deutschland – in einem Teil jedenfalls – auch fünf Jahre nach Ende des Kriegs noch keine Rosinen zu kaufen gab.

Wenn für die Stolle alle Zutaten glücklich beisammen waren, wurden sie zum Bäckermeister Nerlich gebracht, gleich um die Ecke in der Stallbaumstraße. Der knetete damals den Teig, man stelle sich das vor, noch mit Muskelkraft. Die Oma, misstrauisch wie fast alle alten Leute, hatte immer den Verdacht, Nerlich zweige etwas ab von den teuren Zutaten, aber es war nie nachzuweisen. Der ehrliche Bäckermeister walkte und walkte also und formte schließlich die Laibe und schlug sie einmal ein, damit sie die typische Form annahmen. Drei bis vier Stollen pro Familie waren das übliche Maß. Man hatte damals keine Angst, zu dick zu werden. Dann der große Augenblick: Nerlich ließ durch seinen Lehrling ausrichten, die Stolle sei bereit. Die Oma griff nach ihren allerwichtigsten Utensilien, dem Topf mit der geschmolzenen Butter und dem Sieb mit dem Puderzucker, und machte sich auf den Weg in die Backstube, die das Jahr über den Kunden verschlossen war. Ich lief mit, aus Neugierde. Herrlich, dieser Duft! Eine winzige Backstube nur, aber der Meister hantierte virtuos, als beherrsche er eine ganze Fabrik.



Es fing an mit der Stollenbäckerei

*Eva Alvers;
aufgezeichnet von Günter Groß*

Es fing an mit der Stollenbäckerei, im November vereinbarte man beim Bäcker den Backtermin, der dann zwischen dem Totensonntag und der vierten Adventswoche lag. Oft war es an einem Wochenende, denn da war die Backstube frei.

Am Abend vor dem Backtag wurden Rosinen verlesen, gewaschen durften sie nicht werden, nur mit einem sauberen Tuch abgerieben. Es wurden süße und bittere Mandeln gebrüht, abgezogen und mit dem Wiegemesser zerkleinert, Citronat sowie Orangeat geschnitten, Zucker und Butter abgewogen. Das Mehl gab der Bäcker wegen der gleichmäßigen Temperatur in der Backstube. Am Backtag früh wur-