

# Stollenbacken gestern und heute

Stollen ist das traditionelle Weihnachtsgebäck. Früher ließ man ihn beim Handwerksbäcker oder sogar im Industrieofen ausbacken. Heute tut es auch der heimische Backofen.

Von Sibylle Lottes

**Heubisch** – In der Vorweihnachtszeit ist vielerorts Stollenbacken angesagt. Das leckere Weihnachtsgebäck gibt es in verschiedenen Geschmacksvarianten, mal mit Rosinen oder ohne, mit viel Rum oder weniger, jedem nach seinem Geschmack, so auch, seit man denken kann, in Heubisch.

Dass Stollenbacken auf dem Dorf keine einfache Sache war, zeigen Aufzeichnungen aus der Heubischer Chronik, die man im Internet unter [www.heubisch.eu](http://www.heubisch.eu) auch nachlesen kann. Dort findet man auch einen Hinweis, wie es zu DDR-Zeiten mit der Stollenbäckerei auf dem Lande vor sich ging.

Der Ort Heubisch gründete bereits im Jahr 1904 eine Backofengemeinschaft, die sich in „oberes Dorf“ und „unteres Dorf“ aufteilte. Acht weitere, teils ganz ansehnliche private Backöfen, so steht es im Buch der Pfarrei Mupperg von Walter Friedrich, gab es außerdem.

Heubisch hatte auch eine Bäckerei, die durch Johann Köhler gegründet wurde. Weitergeführt wurde das Geschäft durch den Sohn des Gründers, Hermann Köhler.

## Ausbacken im VEB

Bis in die 1960er Jahre gab es den Bäcker, wie Adolf Köhler, der Enkel des Gründers berichtete. Er selbst stand bis zur Schließung der Bäckerei mit seinem Vater Hermann in der Backtuba.

Stollen, so sagt er, wurden schon immer und in großen Mengen beim Bäcker oder in den Backöfen geba-



Los geht es mit Hefeteig.

Foto: Sibylle Lottes



Die Rosinen bringen Saft.



Fertiger Stollen wartet auf die Abholung.

cken. Um die Weihnachtszeit gab es besonders viel zu tun. Zu DDR-Zeiten, als die Backhäuschen nicht mehr in Betrieb waren und der Dorfbäcker Köhler geschlossen hatte, bot der damalige VEB Feinbackwaren Sonneberg aber eine Alternative. So wurden über den Ortsfunk die Bürger informiert, dass an einem bestimmten Wochenende Stollen gebacken werden konnten.

Die Bürgerinnen bereiteten den Stollenteig zu Hause vor, ließen den Teig „gehen“ und brachten dann ihren Stollenteig in Schüsseln, die wiederum in Tücher und Decken gewickelt waren, denn der Teig musste warm stehen, in das Büro des Heubischer Bürgermeisters. Dort wurde der Teig abgeholt. Im VEB Feinbackwaren wirkte man den Teig aus, backte die Stollen und lieferte diese wieder nach Heubisch.

Elisabeth Böttger aus Heubisch erinnert sich gerne daran. Die mittlerweile 90-jährige Heubischerin brachte auch ihren Stollenteig zum Backen. Mit dabei waren kleine Namensschildchen, sagt sie. Damit die Stollen nicht vertauscht werden

konnten, markierten diese den ausgewirkten Teig.

Großer Andrang herrschte, als das Feinbackwarenauto die Heubischer Steinbrücke überquerte. Dort warteten die Heubischer Bäckerinnen bereits auf ihre Stollen. Man hatte meist den Handwagen dabei, um das weihnachtliche Backwerk nach Hause transportieren zu können.

## Qualität im Großofen

Diese Möglichkeit nutzten die Heubischer gerne, denn der in der eigenen kleinen Röhre gebackene Stollen erreichte einfach nicht die Qualität, die die gleichmäßige Hitze des Industriebackofens hervorbrachte.

Doch wie ist das heute mit dem Stollenbacken? Viele Stollenrezepte sind überliefert und befinden sich in Familienbesitz. Elisabeth Böttger bäckt heute auch noch Stollen, nur nicht mehr so viele wie damals. Meist bäckt sie fünf Pfund zu Hause im eigenen Ofen.

Bei Regina Barnikol aus Heubisch werden größere Mengen gebacken. Insgesamt kommt sie auf rund zehn

Stollen, die sie seit Anfang der 1970er Jahre backt. Damit erfreut sie ihre Mutti, Geschwister sowie ihre Kinder und Enkel. Eigentlich brachte sie ihren Teig immer zum Bäcker zum auswirken und backen.

Dieses Jahr hat das nicht geklappt und so hat sie elf Stunden lang zehn Stollen, alles Dreipfünder, zu Hause in zwei Öfen gebacken. Aber das ist es ihr wert, wie sie versichert, denn ein Weihnachten ohne Stollen kann sie sich nicht vorstellen. Und bis die



Der Stollen von Regina Barnikol.

Stollen auf den Tisch kommen, dauert es.

Das Mehl muss ordentlich, nachdem es mit der Hefe gegangen ist, zu einem Teig verknetet werden, zuvor gibt man alle Zutaten dazu. Dann muss der Teig wieder gehen, bevor er ausgewirkt wird und die Stollen, je nach Größe, entstehen. Dann folgt die Zeit des Backens.

Auch Bäcker bieten das heutzutage an, aber gerade in Corona-Zeiten war es heuer schwierig, beim Bäcker

backen zu lassen. Nach der Backzeit werden die frischen Stollen mit Butter bepinselt und mit Puderzucker bestäubt. Nachdem der Stollen durchgezogen ist, kann er probiert werden.

Es ist einfach schön, dass diese, von den Vorfahren überlieferten Rezepte auch heute noch ausprobiert werden und das Stollenbacken bei einem kleinen Teil der Bevölkerung noch in Mode ist, so auch im romantischen Heubisch.

## Der Riesenstollen des Königs

Ein früher Beleg für einen Stollen, der von der Grundrezeptur wohl dem heutigen Gebäck schon ähnlicher war, ist der große Kuchen, der auf dem Zeithainer Lustlager, einer prachtvollen Truppenschau Augusts des Starken, mit großem Aufwand produziert und am 29. Juni 1731 an die sächsischen Truppen verteilt wurde. Der etliche Meter lange Kuchen (je nach Quelle 13 Ellen lang oder größer) wurde von zeitgenössischen Berichterstattern als „Butter-Stollen“ oder „Striezel“ bezeichnet.

Der Teig soll aus 18 Scheffeln Mehl, 82 Schock (4920) Eiern, drei Tonnen Milch, einer Tonne Hefe und einer Tonne Butter zubereitet worden sein; Zucker, Rosinen, Mandeln und Gewürze werden nicht erwähnt.

Nach heutigem Maßstab wäre ein Gebäck mit diesen Zutatenverhältnissen bei Weitem nicht gehaltreich genug für einen Stollen, doch darf man so einen Rekordkuchen nicht ohne Weiteres als beispielhaft für die allgemeinen Backgewohnheiten der Zeit unter August des Starken ansehen.