

Der ungeduldige Weihnachtsstollen

von Helmut Wördemann

Es war einmal ein Weihnachtsstollen, der war ganz durchknetet von dem Gedanken, als leckeres Frühstücksbrot mit Butter zu dienen. Ja, es wurde ihm sogar in Aussicht gestellt, zum Nachmittagskaffee serviert zu werden, wie richtiger Kuchen. Nun lag der süße Stollen aber schon wochenlang im Brotfach, lag da in durchsichtigem, glänzendem Weihnachtspapier mit Schneelandschaft und Christkind-Schlitten und musste mit ansehen, wie alle anderen Brote gebraucht wurden: das Schwarzbrot, das Vollkornbrot; sogar das Weißbrot und das Knäckebrot kamen regelmäßig an die Reihe und durften sich bewähren. Ich glaube, der Stollen wurde ganz blass vor Neid und Ungeduld, aber das konnte man nicht sicher sagen, weil er ja über und über mit Puderzucker bedeckt war. „Da hat man soviel Aufhebens um mich gemacht, hat mich gesüßt und mit Rosinen gespickt. Ja, sogar Marzipanstückchen hat die Hausfrau in mich hineingebacken. Und nun? Nun bin ich überflüssig und gammele hier rum, schön und lecker, aber unnütz.“ Doch dann kam Heiligabend. Die Hausfrau deckte den festlichsten Kaffeetisch des Jahres; und das Beste, das Edelste und das Leckerste, das sie zu bieten hatte, das war der Weihnachtsstollen.

Leider konnte er seine große, feierliche Wichtigkeit nicht lange genießen, denn er schmeckte gar zu gut und war nach einer halben Stunde gegessen.

Impressum:

Ökumenische Sozialstation Sebnitz e.V. ♦ Burggäbchen 5 ♦ 01855 Sebnitz
Telefon: ambulanter Pflegedienst: 035971/52381 ♦ Tagespflege: 035971/83746
Fax: 035971/809551 ♦ E-Mail: verwaltung@sozialstation-sebnitz.de



Ökumenische Sozialstation
Sebnitz e.V.

79. Rundbrief Dezember 2025



Liebe(r)

kennen Sie das Spiel „Teekesselchenraten“? Dabei erklären zwei Menschen einen doppeldeutigen Begriff. Eine Nadel kann an einem Nadelbaum hängen oder bei den Nähutensilien auf ihren Einsatz warten. Auf einem Flügel erfreut uns der Pianist mit Weihnachtsliedern während ein Vogel zwei davon benötigt. Die Pyramide dreht wieder ihre Runden, im Unterricht hat sie jedoch oft Schweißperlen auf die Stirn getrieben. Manche Begriffe haben mehr als 2 Bedeutungen. Erraten Sie unser Teekesselchen?

In einer seiner Bedeutungen ist es an (Fußball-)Schuhen befestigt. In einer zweiten Bedeutung können wir hineingehen. Und in der dritten Bedeutung ist es ein leckeres Gebäck, das es nur in der Advents- und Weihnachtszeit zu kaufen gibt. Sie ahnen es sicher schon. In unserem Rundbrief dreht sich diesmal alles um den Stollen.



Lassen Sie sich unseren Stollen bei einem heißen Getränk Ihrer Wahl schmecken und genießen Sie beides zusammen in vollen Zügen. Haben Sie es gemerkt? Auch dieser Satz ist doppeldeutig. Suchen Sie gern weiter nach Doppeldeutigkeiten in unserer Sprache. Ganz ohne Doppeldeutigkeit wünschen wir Ihnen eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit und ein gutes und zufriedenes neues Jahr.

Der Vorstand der Ökumenischen Sozialstation Sebnitz e.V. und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Der Stollen, so wie wir ihn sicher alle kennen wird aus schwerem, sehr fettreichem süßen Hefeteig gebacken, mit Butter bestrichen und dick mit Puderzucker bestreut. Doch das war nicht immer so. Im Mittelalter war die Adventszeit eine Fastenzeit, in der es nur einfaches Backwerk aus Wasser, Hefe und Mehl gab. In einem heute als „Butterbrief“ bekannten Dokument wurde das Aufheben des Verzichtes auf Butter in der Fastenzeit beantragt. Dem wurde stattgegeben und es konnte ab sofort mit Butter gebacken werden. Mit weiteren typischen Zutaten wie Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat, ... trat das Gebäck seinen Siegeszug an und ist heute aus der Advents- und Weihnachtszeit nicht mehr wegzudenken.

Viele Familien hatten ihre eigenen Rezepte. Zu Hause wurden die Zutaten vorbereitet und beim Bäcker gebacken. Um die Stollen nicht zu verwechseln hatten die Familien ihre eigenen Stollenmarken. Zu Hause wurden die Stollen gebuttet und reichlich gezuckert.

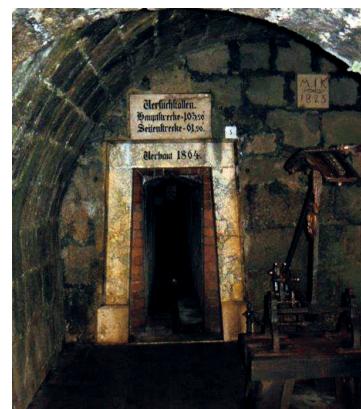
Die ganze Familie wartete sehnüchsig auf den ersten Anschnitt.

Inzwischen treffen die Klassiker Rosinen- und Mandelstollen vermehrt auf neue Kreationen wie Mohnstollen, Käse- oder Quarkstollen. Auch der Puderzucker wird teilweise durch einen Schokoladenüberzug ersetzt.

Haben Sie schon einmal etwas vom Domkellerstollen oder Stollenstollen gehört? In beiden Fällen wird der Stollen in kühlen Räumen mit konstanten klimatischen Bedingungen gelagert und soll noch besser schmecken. Der Flüsterstollen hingegen ist ein Rosinenstollen mit besonders vielen Rosinen. Die Rosinen liegen so dicht, dass sie miteinander flüstern können ... sagt man!



In einer völlig anderen Bedeutung finden wir den Begriff Stollen im Bergwerk wieder. In einen Bergwerksstollen können wir als Besucher hineingehen und die „Welt von unten“ betrachten. Am bekanntesten dürfte der „Marie Louise Stolln“ in unserer Region sein. Vielleicht waren Sie selbst schon einmal als Besucher dort? Die letzte Schicht vor dem Weihnachtsfest war die Mettenschicht. Anschließend gingen die Bergleute mit ihren Familien in die Christmette. In Erinnerung an diese bergmännische Tradition laden Schaubergwerke in den Wochen vor Weihnachten zu weihnachtlichen Mettenschichten ein.



Die Stollen an den Fußballschuhen haben weder mit einem Gebäck noch mit dem Bergwerk zu tun. Sie wurden an den Schuhen der Fußballer befestigt, um die Standfestigkeit auf dem Rasen zu erhöhen. Heute gibt es je nach Beschaffenheit des Platzes unterschiedliche Stollen. Sie werden an die Schuhe geschraubt und können auch ausgetauscht werden.

Die Schraubstollen hatten beim „Wunder von Bern“ 1954 einen entscheidenden Anteil daran, dass die deutsche Fußballnationalmannschaft Weltmeister wurde.

