

Glauben genussvoll schmecken

über die Hintergründe des Stollens



Zum Christstollen gibt es unzählige Rezepte, ob mit oder ohne Hefe.

In unserem Rezept ist es einer, der mit Quark leicht zuzubereiten ist.

Unzählig scheinen auch die Erklärungen zur Herkunft und Bedeutung des Christstollens zu sein, wenn man einfach diesen Begriff in die Suchmaschinen des Internets eingibt.

Dieser Umstand veranschaulicht, dass es sich beim Christstollen, sowohl bei seiner Zubereitung als auch im Erschließen seiner Bedeutung, um eine durch die Zeiten gewachsene Tradition handelt. Es ist ja kein Geheimnis, dass viele Traditionen um das Christfest vornehmlich im 19. Jahrhundert entstanden sind, einige dieser Bräuche reichen jedoch teilweise mehrere Jahrhunderte weiter zurück. Beim Christstollen wird hinsichtlich seiner Bedeutung gerne als Erstes auf sein Aussehen verwiesen. Die Form des Gebäcks erinnere an das **in Windeln gewickelte Christkind**.

Magere Anfänge

Diese gängige Deutung ist ganz sicherlich nachträglich entstanden, denn die Urform des Christstollens war ein Gebäck, das zum Adventsfasten (vom 11.11. bis 24.12.) aus Mehl, Wasser und Hefe, geschmacklich eher etwas fade und vor allen Dingen sehr trocken, zubereitet wurde. Als Gebäckbrot, wie Spekulatius und Springerle, gehörte dieses Brot zu adventlichen bzw. weihnachtlichen Gebäcken und wird als eine Vorform unseres heute gebräuchlichen Stollens 1329 urkundlich als Weihnachtsbrot für den dortigen Bischof Heinrich I. von Grünberg erwähnt, der als Gegengabe für die Verleihung des Innungs- bzw. Zunftrechts an seine Stadtbäcker dieses aus reinem Weizenmehl gebackene Weihnachtsbrot erhielt.

Darf es etwas fetter sein?

Auch in Dresden gibt es einen, wenngleich jüngeren Hinweis auf den Striezel bzw. Stollen, der an den Hof geliefert wurde. Da sich das Striezel genannte Brot ebenfalls recht fade ausnahm, bat Kurfürst Ernst von Sachsen Papst Nikolaus V. um das Jahr 1450 das Verbot des Gebrauchs von Milch und Butter in der Adventszeit für dieses Gebäck auszusetzen.

Das als „Butterbrief“ gewährte päpstliche Privileg läutete nicht nur eine Verbesserung der Teigbeschaffenheit ein, sondern auch eine geschmackliche Verbesserung, sodass sich das ursprüngliche Fastenbrot langsam in ein köstliches Weihnachtsgebäck wandeln konnte, dem mit der Zeit immer mehr kostbare Zutaten hinzugefügt wurden wie Honig, Gewürze, Mandeln und Rosinen.

Daher verwundert es nicht, dass der Christstollen, sowohl von seiner Form, als auch durch seine Zutaten und nicht zuletzt in seinem Namen, immer deutlicher auf das Weihnachtsfest hin gedeutet wurde.

Süßer Stollen im Haus des Brotes

Immer wieder liest man, dass der Begriff Stollen, sowohl dem Althochdeutschen im Sinne von Pfeiler, Pfosten oder Sockel oder auch dem Altsächsischen im Sinne von Gestell entlehnt ist. Es spielt ein wenig auf die längliche Form des Gebäckes an, die an Pfeiler oder einem Gestell erinnern kann.

Spirituell betrachtet, greift die Namensgebung das Motiv des im Futtertrog gebetteten Christkindes in der Krippe bzw. Höhle auf. In Bethlehem wird Christus gemäß den Weissagungen des Propheten Micha (5,2) geboren - übersetzt bedeutet Betlehem - Haus des Brotes - und so verweist der Christstollen, der von seiner ursprünglichen Entwicklung her ein Weihnachtsbrot war, auf denjenigen, der sich selbst im Zeichen des Brotes zur Vergebung der Sünden und Erlösung der Welt hingibt.

Exotische Noten aus dem gelobten Land

Mit der Anreicherung weiterer Zutaten Honig, Gewürze, Mandeln (Nüsse) und Rosinen erfährt der Christstollen nicht nur eine geschmackliche Verbesserung, sondern wird auch zu einem in mehrfacher Hinsicht köstlichen und kostbaren Gebäck: Es erinnert uns an die Verheißungen, die dem ins Gelobte Land wandernden Gottesvolk gegeben wurde: es werde in einem Land zu Hause sein, das vor Milch und Honig trieft (Ex 3,8) und dessen Fruchtbarkeit eine große Traube (Rosinen) aus dem Kidrontal (Num 13,23) versinnbildlicht.

Schließlich gelten auch Gewürze seit jeher als kostbares Heilmittel, womit eine Anspielung an das in Christus gekommene Heil mit dem gewürzten Stollen, aber auch in den Lebkuchen und Spekulatius einhergeht.



Die Mandel bzw. gemahlene Nüsse, sowie Zitronat, kommen zwar später zum Stollen hinzu, ab der Mitte des 18. Jahrhundert, und sind ganz sicher seiner geschmacklichen Optimierung geschuldet, aber sie haben ihre Vorbilder in den sogenannten Dreikönigskuchen, die seit dem 15. Jahrhundert in Gebrauch sind und einen mit kandierte Früchten und Nüssen gebackenen Hefekranz bezeichnen, der wiederum auf den königlichen Charakter des Festes (Dreikönig-Erscheinung des Herrn) anspielt.

So gesehen wären dann Zitronat und Mandeln bzw. gemahlene Nüsse durchaus auf den neugeborenen König der Juden (Mt 2,2) zu deuten und letztlich auf die königliche Gabe, die Gott uns in seinem Sohn gewährt.

So möge Ihnen allen der Christstollen, ein an Zutaten und Bedeutungen reiches Gebäck, nicht nur den Sinnen „schmecken“, sondern auch der Seele und im Glauben hinführen zu dem, der in der Krippe liegt.