

Dresdner Christstollen - Geschenktradition mit Heidelberger Note

Beatrice Bierbaum und Alexios Kakouris bezeichnen ihre Zeit in der Kurpfalz als wichtige Inspiration für die Philosophie ihrer Konditorei in Dresden – Neben Stollen wird auch anderes Weihnachtsgebäck weltweit geliefert

Dresden/Heidelberg. (zg) Dresdner Stollen aus Heidelberg? Da würde Kurfürst August der Starke, König Sachsens und Polens sowie berühmter Lebemann und Genießer, bestimmt nicht mitmachen. Schließlich hat er den Dresdner Stollen außerhalb der Stadtgrenzen der sächsischen Hauptstadt berühmt gemacht, in dem er schon im 18. Jahrhundert das köstliche Dresdner Traditionsgebäck sogar mit dem Stollenfest feiern ließ und an alle europäischen Königshäuser als Weihnachtsgeschenk verschickte. Und so wurde der Dresdner Stollen immer beliebter und August der Starke eine Art Gründer des Versandhandels.

Und doch hat der Dresdner Stollen der familiengeführten Konditorei Bierbaum in Dresden-Niedersedlitz etwas mit Heidelberg zu tun. Geschäftsinhaberin Beatrice Bierbaum aus Dresden und Ehemann Alexios Kakouris aus Griechenland haben nämlich mehrere Jahre in Heidelberg gelebt und dort die Grundlagen für die erfolgreiche Betriebsübernahme gelegt. Bierbaum machte kurz vor der Jahrtausendwende Ihren Konditormeister in Mannheim, während Kakouris sein Wirtschaftsstudium an der Universität Heidelberg absolvierte. „Das Altstadtleben mit den all den kleinen Cafés, Kneipen und Märkten war einfach toll“, sagt Kakouris. Und seine Frau ergänzt: „Diese gastronomische Vielfalt Heidelbergs hat uns damals bei der Gründung unseren eigenen Betriebs inspiriert.“

Der Weg dahin war nicht leicht. Und durch die Erkrankung des Altmeisters Sigfried Bierbaum, dem Vater von Beatrice, lief al-



les ganz anders als eigentlich geplant. Bereits 2001 kehrte Beatrice Bierbaum nach Dresden zurück und übernahm den verschuldeten Elternbetrieb zunächst allein, da ihr Mann nach seinem Studium bereits im Vertrieb von Nahrungsmittel Konzern Nestlé arbeitete. „Bei Nestlé habe ich gelernt, das Produkte nicht nur über die Ladentheke verkauft werden“ sagt Kakouris. Erfahrungen, die ihm nach seinem Umzug nach Dresden enorm weiterhalfen.

Nachdem Kakouris die Konzernkarriere den Rücken zugekehrt hatte, unterstützte er seine Frau im Außendienst und als Teilzeitbäcker.

Vor allem aber baute er einen Online-Handel auf. „Über die Weihnachtszeit wird unsere Konditorei jährlich zu einem Versandunternehmen von Leckereien. Wir sind mehr denn je als kleiner Handwerksbetrieb gezwungen, noch mehr Artikel Online anzubieten und zu versenden“, sagt Kakouris.

Im Mittelpunkt steht natürlich immer die Qualität des Dresdner Stollens. Dafür ist Konditormeisterin Bierbaum verantwortlich. Das wunderbare Rezept ihres Vaters hat sie verfeinert. Die edlen Rohstoffe sucht sie selber aus. Alle Mitarbeiter wurden von ihr ausgebildet. Mittlerweile hat Bierbaum mehr



als 30 Jahre Berufserfahrung. „Beatrice hat diese unglaubliche Fähigkeit, die Backstube zu betreten und sofort zu spüren wenn irgendwas nicht stimmt. Meine Bäcker und ich haben fast schon Angst, wenn sie sich den Teig oder unsere handgeformte Stollenteiglinge kritisch anschaut“ sagt Kakouris schmunzelnd.

Das muss aber genauso sein. Die Kunden sollen handwerkliche Ware vom feinsten erhalten und der Name Bierbaum steht in Dresden seit 1933 ununterbrochen dafür. Kontrolliert wird die Qualität übrigens auch vom Schutzverband „Dresdner Stollen e.V.“

Deren Beauftragten kaufen die Produkte ohne Ankündigung und testen die Ware in einer geschlossenen und in einer öffentliche Stollenprüfung. Nur wer die Kriterien (Geschmack, Konsistenz, Aroma usw.) erfüllt, bekommt die Urkunde sowie das goldene Qualitätssiegel und darf den patentierten (G.g.H.) Namen „Dresdner Stollen“ nutzen. Natürlich gibt es nicht nur Dresdner Stollen. In der Backstube der Konditorei Bierbaum werden mit viel Leidenschaft verschiedene Leckereien gebacken. Die Meisterin ist berühmt für Ihren handgemachten Baumkuchen. Und ihre erfahrenen Mitarbeiter kümmern sich liebevoll um Weihnachtsplätzchen, Zimtsterne und Strietzel. Es sind alles leckere, handwerkliche Gebäcke welche sowohl für private als auch gewerbliche Geschenke ideal geeignet sind. Mittlerweile kann vieles über den Online-Shop bestellt und deutschlandweit versendet werden. „Vor einigen Jahren hätte niemand gedacht, das der Familienbetrieb auf diesem Wege einen Großteil seiner Waren an die Kunden bringt und dafür sogar Google-Bewertungen bekommt“, sagt Kakouris stolz und fügt an: „Ausprobieren lohnt sich auf jeden Fall. Auch in Heidelberg.“

Konditorei & Café Beatrice Bierbaum

Sosaerstraße 7, 01257 Dresden

Telefon: 0351/2002101

Online Shop: www.dresdner-stollen-bierbaum.de

Facebook:

www.facebook.com/konditoreibierbaum.de/

E-Mail: lecker@konditorei-bierbaum.de

Homepage: www.konditorei-bierbaum.de