
VON UNSERER MITARBEITERIN
MARTHA WEISHAAR

BONNDORF. Über eine Gold- und eine Silbermedaille des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks freut sich Bäcker- und Konditormeister Karl-Egbert Jost mit seinem Team. Für ihren Mandelstollen erhielt die Bonndorfer Bäckerei die seltene Goldmedaille, für den Christstollen die Silbermedaille. 75 Bäckereien aus dem süddeutschen Raum hatten sich diesem Wettbewerb gestellt, für insgesamt 15 Produkte wurden Medaillen verliehen. Bewertet wurden dabei Buttergehalt, Geschmack, Struktur, Lockerung, Form und Aussehen sowie sämtliche Zutaten.

Bäcker Jost gilt in Fachkreisen eher als kleiner Betrieb und freut sich natürlich umso mehr, dass er bei diesem Vergleich sogar zwei Auszeichnungen erzielte. Verantwortlich für die Herstellung der Weihnachtsstollen ist Konditormeister Olaf Thor, der bereits seit 18 Jahren bei Jost beschäftigt ist und die Konditorei in der Brunnenstraße seit seiner Meisterprüfung mehr oder weniger selbständig leitet. Das ganze Geheimnis, woraus die leckeren Stollen bestehen, verrät kein Bäcker und auch Karl-Egbert Jost offenbart nur vage das Erfolgs- und Traditionsrezept seines Vaters Karl-Heinz. Fest steht, dass nur edle Zutaten verwendet werden. Neben Mehl, Zucker und Hefe werden Butter und geriebene Mandeln zum Teig gegeben. Zitronat, Orangeat, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und das Mark von Vanilleschoten sorgen in der richtigen Portionierung für den feinen Geschmack. Vor allem jedoch Sultaninen, die zuvor eine Nacht lang in Rum eingelegt werden, um sich mit diesem Aroma vollzusaugen. Diesen Geschmack geben die süßen kleinen Trockenfrüchte dann ganz allmählich wieder an den Stollen ab und halten ihn, ebenso wie die flüssige Butter, die nach dem Backen über den Stollen gestrichen wird, weich. Lagert man den Christstollen dunkel, kühl und trocken in Aluminiumfolie hält er sich bis zu einem halben Jahr. Dasselbe gilt für Mandelstollen oder die neueste Kreation, den Walnussstollen mit Amarena-Kirschen.

So lange im Voraus wird bei Jost jedoch kein Stollen gebacken, und damit hebt man sich klar von großer Industrieproduktion ab. Erst zwei Wochen vor dem ersten Advent beginnt das vierköpfige Team in der Konditorei mit der Weihnachtsbäckerei. Saisonal unterstützen in dieser Zeit Hausfrauen die Profis in der Backstube. Vor allem bei der Herstellung von Vanillegipferl, Hildabrötle, Schoko-, Nuss- oder Kokosmakronen, Zimsternen oder Basler Leckerli ist nämlich intensive Handarbeit angesagt.

Immerhin 2000 Christstollen verlassen in dieser Zeit die Backstube in der Brunnenstraße. Der mit weißem Puderzucker bestäubte Christstollen erinnert von seiner aufgerollten Form her übrigens an das in Windeln gewickelte Christkind in der Krippe. Die Geschichte dieses traditionellen Weihnachtsgebäcks soll bis ins Jahr 1329 zurückgehen, als Bischof Heinrich in Naumburg an der Saale einen Christstollen als Weihnachtsgabe erhielt. Allerdings bestand dieser noch aus ganz bescheidenen Zutaten, da die vorweihnachtliche Fastenzeit die Verwendung von Butter verbot. Erst mehr als hundert Jahre später gestattete Papst Nikolaus auf Bitte des Kurfürsten Ernst von Sachsen im sogenannten „Butterbrief“ die Beimischung von Butter und weiterer edlerer Zutaten.

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte man immer bessere Varianten des Christstollen, dem wandernde Bäcker Gesellen im weiteren Verlauf in immer mehr Gegenden zu großer Bekanntheit und Beliebtheit verhalfen.