

Wir backen Stollen



Viele interessierte Slow Food Mitglieder hatten sich am Samstagnachmittag in der Backstube der Bäckerei Wiemeler auf der Warendorfer Strasse in Münster eingefunden. Thema der Slow Food Veranstaltung war die Herstellung klassischer Weihnachtsgebäcke wie Stollen, Zimtsterne und Spekulatius.

Zunächst wurden die Teilnehmer vorschriftsmäßig mit Haube und Schürze ausgestattet, dann konnte es losgehen. Herr Wiemeler, seine Tochter Christine und sein Geselle Georg Lechtreck zeigten uns als erstes wie ein Stollenteig hergestellt wird und welche Zutaten nötig sind



– alle Zutaten werden übrigens im Haus zusammengestellt und genauestens dosiert, auch die Gewürzmischungen werden im Hause Wiemeler kreiert und zusammengestellt. Das zeigt sich spätestens am Geschmack z. B. des Stollens, wenn man das erste Stückchen probiert: Die Mandeln sind schön knackig, das Ganze nicht zu süß, Orangeat und Zitronat sind spürbar, halten sich aber dezent im Hintergrund- anders als man es von so manchem Stollen aus dem Supermarkt kennt.



Geschmacks- und Aussehensunterschiede hängen aber auch davon ab, ob eine Stollenbackform benutzt wird oder nicht.



Wir haben natürlich beide Versionen probiert und es ist wie im übrigen Leben auch – über Geschmack lässt sich nicht streiten, der eine bevorzugt die kräftigere Kruste mit etwas dunkleren Rosinen, der andere die etwas weichere, durch die Backform schonendere Zubereitung.

Nachdem nun Mohn- und klassischer Christstollen ihre Garzeit im Backofen verbrachten, konnten wir uns – abgesehen vom immer wiederkehrenden Probieren der fertigen Produkte (Hatte ich das schon probiert? Ich glaube nicht) – der Herstellung von Zimtsterne und der Spekulatius widmen.



Der Spekulatiusteig wurde natürlich in verschiedene alte Holzformen gedrückt, ausgeschlagen und auf ein Backblech gelegt. Jetzt konnte jeder noch seiner Fantasie freien Lauf lassen und z. B. die Nikolausformen mit Mandeln, Nüssen und Zierkirschen zu seinem persönlichen Spekulatiusmann gestalten.



Hiervon machten vor allem die anwesenden Kinder reichlich Gebrauch.



Auf der anderen Seite der Backstube stachen unentwegt und akribisch genau einige fleißige Mitstreiter Zimtsterne aus der großen weißen Fläche, die aus dem Grundteig (Marzipanrohmasse, Staubzucker, Eiweiß, Nuss- oder Mandelgrieß, Zitrone, Zimt, kein Gramm Mehl) und der Eiweißmasse bestanden. Das Ganze für 10 Minuten in den Ofen und fertig waren die leckeren Zimtsterne.



Aber noch mal zurück zum Stollen. Nachdem dieser gebacken ist, sollte er erst einmal 24 h auskühlen, bevor er dann ein kurzes Bad aus flüssiger Butter erhält, Staub- oder Feinzucker darüber und fertig ist der Stollen. Fachleute sprechen gerne in diesem Zusammenhang von einer ‚Hohlraumversiegelung‘, die aber ganz offensichtlich der Konservierung und damit der Haltbarkeit dient.
Merke: Ein guter Stollen schmeckt frühestens drei Wochen nach seiner Herstellung!

Als Geschenk des Hauses durfte jeder Teilnehmer dann noch ein Stück Stollen mit nach Hause nehmen, ebenso seinen Spekulatiusmann und eine Tüte Zimtsterne.

Alles in allem somit ein lehrreicher und gelungener Nachmittag, der nach Wiederholung verlangt. Doch beim nächsten Besuch der Backstube werden wir uns wohl dem Thema Brot backen verschreiben – Die Bäckerei Wiemeler bzw. Herr Wiemeler ist doch auch voll zertifiziertes Mitglied der Vereinigung Slow Baking e. V., also ein Überzeugungstäter durch und durch. (Mehr zu Slow Baking unter www.slowbaking.de)