



Barbara und Hans Otzen

Gerichte mit Geschichte

Promirezepte vergangener Zeiten

REGIONALIA
VERLAG

Barbara und Hans Otzen

Gerichte mit Geschichte –

Promirezepte vergangener Zeiten

Barbara und Hans Otzen

Impressum

Barbara und Hans Otzen

Gerichte mit Geschichte – Promirezepte vergangener Zeiten

1. Auflage 2022

Regionalia Verlag,
ein Imprint der Kraterleuchten GmbH,
Gartenstraße 3, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Titelbild/Collage: iStock.com/Anna Skvortsova

Lektorat: Thorsten Hanson

Korrektur: Tim Becker

Gestaltung, Satz: Kerstin Fiebig

Umschlag: Björn Pollmeyer

Alle Abbildungen gemeinfrei, außer:

Seite 20: furmanphoto (envato.com), Seite 71: kapusnak (envato.com)

Seite 94: prosto_juli (envato.com), Seite 119: Alex9500 (envato.com)

Seite 117: motghnit (envato.com), Seite 122: NatashaBreen (envato.com)

Hergestellt in der Europäischen Union, Finidr, CZ



ISBN 978-3-95540-368-3

www.regionalia-verlag.de

Gerichte mit Geschichte

Promirezepte vergangener Zeiten

REGIONALIA
VERLAG

Inhalt

Vorwort.....6

Eine Hülsenfrucht macht Weltgeschichte
Diogenes von Sinope (um 412 – 323 v. Chr.) · Linsengericht8

Erinnert an einen Heiligen
Martinus von Tours (316/17 – 397) · Martinsgans13

Hat eine lange Geschichte
Ernst von Sachsen (1441 – 1486) und Ernst von Sachsen (1443 – 1500) · Christstollen 17

Eine süße Leckerei
César de Choiseul, 1er duc de Choiseul, Vicomte de Saint-Jean (1598 – 1675) · Praline..... 20

Füllung und Sauce
François-Pierre de La Varenne (1618 – 1678) · Duxelles 23

Bis heute eine Grundsauce in der Küche
Louis de Béchameil, Marquis de Nointel (1630 – 1703) · Béchamelsauce26

Ein Braten mit feiner Sauce
Fürst Nikolaus I. Joseph Esterházy de Galantha (1714 – 1790) · Rostbraten30

Eine feine Zwiebelsauce
Gattin des Marschall Soubise (1715 – 1787) · Sauce Soubise 33

Das berühmteste Pausenbrot aller Zeiten
John Montagu, 4. Earl of Sandwich (1718 – 1792) · Sandwich 36

Nicht nur Kartoffeln gekonnt zubereitet
Apotheker Antoine Auguste Parmantier (1737 – 1813) · à la parmentière 40

Ein reichhaltiger Eintopf
Freiherr Franz von der Trenck (1711 – 1749) · Pichelsteiner44

Blumenkohl auf neue Art
Madame du Barry (1743 – 1793) · Blumenkohlsuppe47

Traditioneller geht es nicht
Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832) · Frankfurter Grüne Sauce50

Ein neuartiger Nachtisch
Ferdinand von Trauttmannsdorff (1749 – 1827) · Milchreis 52

Einst Armenspeise – heute Küchen-Klassiker
Reichsgraf Rumford (1753 – 1814) · Kartoffelsuppe 54

Das Gericht einer Lebedame
Amy Lyon, spätere Lady Hamilton (1765 – 1815) · Seezunge 57

Ein Meisterstück der Wiener Küche
Josef Wenzel Radetzky von Radetz (1766 – 1858) · Wiener Schnitzel 60

Die Lieblingsspeise eines Kriegshelden
Arthur Wellesley, 1. Herzog von Wellington (1769 – 1852) · Filet64

Ein Riesensteak für England
Francois René de Châteaubriand (1768 – 1848) · Steak 70

Auf die schnelle Zubereitung kommt es an
Graf Grigori Alexandrowitsch Stroganoff (1770 – 1857) · Rinderfiletstreifen 73

Eis von der feinen Sorte
Hermann Ludwig Heinrich Fürst von Pückler-Muskau (1785 – 1871) · Fürst-Pückler-Eis76

Eier, Öl, Essig, Gürkchen und Senf
Alexandre Dumas, eigentlich Marquis Davy de la Pailletterie (1802 – 1870) · Sauce Dumas79

Ein Geschenk für einen Fürsten
Otto von Bismarck (1815 – 1898) · Hering82

Zwei Marmeladenschichten zum Glück
Franz Sacher (1816 – 1807) · Torte84

Das Leibgericht der »Grauen Eminenz«
Friedrich August Karl Ferdinand Julius von Holstein (1837 – 1909) · Schnitzel Holstein.....88

Er liebte seine überbackenen Austern
John Davison Rockefeller (1839 – 1937) 91

Ein Missgeschick mit entflammter Marinade
Prince of Wales (Edward VII 1841 – 1910) · Crêpes Suzette 94

Typisch englisch – nein, eine deutsche »Erfindung«
Herzog von Cumberland (1845 – 1923) · Johannisbeergeleesauce97

Die schöne Helena
Auguste Escoffier (1846 – 1935) · Birne Helene 100

Ein »Missgeschick« auf dem Land
Kaiser Franz Joseph I. (1830 – 1916) · Kaiserschmarrn104

Die bekannteste aller Pizzen
Königin Margarethe (1851 – 1926) · Pizza Margherita106

Nicht 1000 Inseln, sondern 1000 Zutaten
George C. Boldt (1851 – 1916) · 1000 Island Dressing108

Der Pfirsich der »Australischen Nachtigall«
Nellie Melba (Helen Mitchell, 1861 – 1931) · Pfirsich Melba III

Vom berühmten Koch des Waldorf Astoria Hotel
Oscar Tschirky (1866 – 1950) · Waldorfsalat II3

Sehr fein, aber nicht mehr erlaubt
Lady Curzon (Mary Victoria Leiter, 1870 – 1906) · Schildkrötensuppe.....117

Diese Torte macht ein Provinznest berühmt
Père Tatin (1898) · Tarte Tatin119

Aus der Not geboren
Cesare Cardini (1896 – 1956) · Caesarsalat 122

Aus Bruchkeks gezaubert
Josef Nickerl (1905) · Zaunerstollen 124

VORWORT

»Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen« – Dieses Sprichwort gilt nicht nur für die armen Leute, die permanent um ihre Existenz kämpfen müssen, sondern in besonderem Maße für die Privilegierten, die Essen und Trinken zum Genuss machen. Die Lust an Speisen und Getränken hat Spuren in der Weltgeschichte hinterlassen. Über Jahrtausende haben die Großen aus Kunst, Kultur und Politik ihre Vorlieben für ihre Leibgerichte publik gemacht, privat bei Einladungen und öffentlich bei großen Banketten präsentiert. Das meiste davon ist uns verborgen geblieben, weil es nicht dokumentiert worden ist. Dennoch ist vieles bekannt geworden, weil mit der Entwicklung der Medien solche Informationen ein immer größeres Publikum erreicht haben. Das erste Kochbuch stammt aus römischer Zeit, die Anleitungen zur Essens- und Getränkezubereitung nehmen seit dem Mittelalter immer umfangreichere Formen an. In die Kochbücher der letzten Jahrhunderte sind dann auch zunehmend Rezepte aufgenommen

worden, die von mehr oder weniger berühmten Persönlichkeiten ihrer Zeit stammen. Da schmeichelten Köche ihren Herren, indem sie ihre Gerichte mit dem Namen ihres Herrn versahen. Da gab es Lebedamen in hoher Gesellschaft, deren Leibgerichte Eingang in die Geschichte fanden. Da gab es findige Köche und clevere Lehrlinge, die aus ihren Pannen neue Kreationen entwickelten, die heute zu den Klassikern der Kochkunst zählen. All diese Geschichten und Histörchen finden Eingang in dieses Buch über Promi-Rezepte vergangener Tage.

Die Autoren wünschen viel Freude bei der Lektüre
und gutes Gelingen beim Nachkochen!

Barbara und Hans Otzen



Eine Hülsenfrucht macht Weltgeschichte

Diogenes von Sinope (um 412 – 323 v. Chr.) · Linsengericht

Der griechische Philosoph Diogenes von Sinope (* um 412, † um 323 v. Chr. in Korinth oder Athen) trägt den Namen seiner Geburtsstadt in Kleinasien am Schwarzen Meer. Als Sohn des Geldwechslers Hikesias musste er zusammen mit seinem Vater in den 360er-Jahren Sinope wegen Falschmünzerei verlassen und gelangte nach Athen, wo er Schüler des Kynikers Antisthenes wurde. Über seinen Lebenslauf ist wenig bekannt, die Anekdoten und Legenden, die sich um ihn ranken, stammen alle aus viel späterer Zeit. Eine davon wird von Plutarch, der mehrere Jahrhunderte nach ihm lebte, überliefert. Danach soll Diogenes mit Alexander dem Großen zusammengetroffen sein. Dieser habe ihn freundlich begrüßt und gefragt, was er für ihn tun könne. Darauf soll Diogenes geantwortet haben: »Geh mir aus der Sonne!«. Damit ist schon viel über die Lebenseinstellung des Diogenes gesagt.

Der Kynismus war eine vom Sokratesschüler *Antisthenes* begründete griechische Philosophenschule, die durch Diogenes große Verbreitung fand. Diese Lehre entstand vor dem Hintergrund der Machtausweitung Alexanders des Großen, der den griechischen Kleinstaaten ihre Selbständigkeit nahm. In der Konsequenz erachteten die Kyniker nur die Selbstgenügsamkeit als tugendhaft. Sie propagierten eine natürliche, bedürfnislose Lebensweise und lehnten traditionelle Normen und Gesetze, den Staat und die Religion ab. Sie versammelten sich regelmäßig im *Kynosarges*, einem der *Athener Gymnasien*. Im Laufe der Zeit wurden die Kyniker nach diesem Ort benannt, vielleicht aber auch danach, dass sie gelegentlich in den sonst als Hundehütten (griechisch *kyon* = Hund) verwendeten alten Vorratskrügen schliefen. Daraus entwickelte sich das Vorstellungsbild von »Diogenes« in der Tonne.

Ganz im Sinn der von ihm propagierten Lehre führte Diogenes ein Leben in Armut. Demonstrativ stellte er sich den Einschränkungen des einfachen Lebens, auch indem er sich die Tonne als Wohnstatt aussuchte. Sein Hab und Gut soll aus einem Mantel und einem Rucksack mit dem Nötigsten bestanden haben. Ernährt hat er sich von rohem Gemüse, wild gewachsenen Kräutern, Bohnen, Oliven, Feigen, einfachem Gerstenbrot – und vor allem Linsen, die er vor seiner Tonne öffentlich verzehrte. Linsen waren in der damaligen griechischen Lebenswelt als Armenspeise bei den »oberen Tausend« verpönt, und gerade deshalb nahm er sie demonstrativ zu sich.

Eine weitere Anekdote, die über Diogenes berichtet wird, handelt von seiner Vorliebe für diese Linsen. So soll der Philosoph Aristippos, dessen Lehren grundsätzlich von denen des Diogenes abwichen, an seiner Tonne vorbeigekommen sein und verächtlich zu ihm gesagt haben: »Wie bedauerlich für dich, Diogenes (...) Wenn du lernen würdest, etwas unterwürfiger zu sein und dem König ein wenig mehr zu schmeicheln, dann müsstest du nicht immer nur Linsen essen.« Diogenes hörte auf zu essen, hob sein Haupt und blickte Aristippos fest in die Augen. Er erwiderte: »Bedauerlich für dich, Aristippos. Wenn du gelernt hättest, mit Linsen auszukommen, müsstest du nicht so unterwürfig sein und dem König ständig schmeicheln.«

Heute kann uns das alles nicht mehr passieren. Wenn auch vom Mittelalter bis in die Neuzeit Linsen weiterhin als Armenspeise galten, hat man doch heute längst ihren kulinarischen Wert erkannt und weiß die Hülsenfrüchte auf allerlei Weise zuzubereiten. Nachfolgend ein Beispiel ...

REZEPT

Exotischer Linsensalat

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Tellerlinsen · 750 ml Brühe · 1 Staudensellerie
2 EL Essig · 2 EL Öl · 1 gehäufter TL Salz · 1 gehäufter EL Zucker
1 TL Senf · nach Geschmack 1 EL Sojasauce
Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die Linsen etwa 30 Minuten in Brühe garen.
2. Den Wurzelansatz des Staudensellerie und das Grün abschneiden, die Stangen waschen, mit dem Spargelschäler schälen und in gewünschter Menge klein würfeln.
3. Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Zucker, Salz und Senf bereiten.
4. Die Selleriewürfel und die Vinaigrette unter die noch lauwarmen, gut abgetropften Linsen heben.
5. Für einen exotischen Touch sorgt die Zugabe von Sojasauce.
6. Zum Anrichten den Linsensalat in Schüsseln füllen, gehackte Petersilie darüber streuen und mit Fladenbrot servieren.

THEMA

Linsen

Am Ende der letzten Eiszeit mussten sich die Menschen im Mittleren Osten von der vormals überwiegend tierischen Ernährung auf pflanzliche Ernährung umstellen. Dazu zählten auch Linsen. Die Domestikation dieser Nutzpflanze erfolgte im Zuge der beginnenden Sesshaftigkeit der Menschen und dem damit zusammenhängenden Ackerbau. Unsere heutigen Kulturlinsen (*Lens culinaris*) stammen aller Wahrscheinlichkeit von der Wildlinse (*Lens orientalis*) aus Kleinasien ab. Erste Funde von Kulturlinsen lassen sich im Südosten Europas auf die Zeit um 7000 v. Chr., in Mitteleuropa auf die Zeit um 5500 v. Chr. datieren. Im Fruchtbaren Halbmond zwischen Mesopotamien über Palästina bis Ägypten entwickelten sich die Linsen schon bald zu einem Grundnahrungsmittel. So kennt auch die Bibel Linsen, wie es der Genesis Kap. 25, Vers 29-34 zu entnehmen ist. Hier wird beschrieben, was heute unter dem Begriff »Linsengericht« bekannt ist. Dort heißt es:

29: Und Jakob kochte ein Gericht. Da kam Esau vom Feld und war müde
30: und sprach zu Jakob: Lass mich schnell von dem Roten (= Linsen) essen, dem Roten da; denn ich bin müde.
31: Aber Jakob sprach: Verkaufe mir zuvor deine Erstgeburt.
32: Esau antwortete: Siehe, ich muss doch sterben; was soll mir da die Erstgeburt?
33: Jakob sprach: So schwöre mir zuvor. Und er schwor ihm und verkaufte so Jakob seine Erstgeburt.
34: Da gab ihm Jakob Brot und das Linsengericht, und er aß und trank und stand auf und ging davon. So verachtete Esau seine Erstgeburt.

Linzen sind die Samen des Linsenstrauchs. Der Linsenstrauch ist eine krautige Pflanze mit Wuchshöhen bis 50 Zentimeter. Die Hauptachse ihrer Fiederblätter endet in einer Ranke. Aus den traubigen Blüten entwickeln sich 10 bis 15 Millimeter lange Hülsenfrüchte mit flachen Samen von 3 bis 7 Millimetern Durchmesser. Getrocknet stellen die Linsensamen ein lang haltbares, nährstoffreiches Lebensmittel dar, das aufgrund dieser Eigenschaften beispielsweise von den Römern vor allem auch zur Truppenverpflegung genutzt wurde.

Im Mittelalter war der Linsenanbau in Mitteleuropa weit verbreitet. Ihre Genügsamkeit ließ sie auch auf weniger guten Böden gedeihen, wie etwa auf der Schwäbischen Alb. So waren Linzen zu dieser Zeit fester Bestandteil der Ernährung aller Bevölkerungsschichten, galten aber vor allem als Armenspeise, die als Suppe oder Brei verzehrt wurde. Auch Diogenes nahm übrigens gern Linsenbrei zu sich. Das Stroh der Linsenpflanze diente wegen des geringen Rohfaser- und hohen Proteinanteils als Tierfutter. Auch im *Capitulare de villis*, der Landgüterverordnung Karls des Großen, wurden Linzen genannt. Im Kräuterbuch *Macer floridus*, einem »Standardwerk« aus dem 11. Jahrhundert, sind verschiedene Zubereitungen erwähnt, die *bei Blutstuhl und Bauchgrimmen* helfen und *heilen die Wahnwitzigen und nützen der Fußgicht*.

Der Anbau von Linzen erfolgt meist in Mischkultur mit Getreide, an deren Stängeln sich die Linsenranken festkrallen können. Nach der Ernte mit dem Mähdrescher müssen die Linzen in einem aufwändigen Verfahren von den Getreidekörnern getrennt werden. Die ist einer der Gründe dafür, dass der Linsenanbau in Mitteleuropa unwirtschaftlich wurde. Die Hauptanbaugebiete von Linzen bestehen heute in überseeischen Ländern. An die 50 Linsensorten werden angebaut. Am weitesten verbreitet sind Braune und Grüne Tellerlinzen, kleinere Rote Linzen, Berglinzen, Gelbe Linzen und die ganz kleinen Belugalinsen.



Erinnert an einen Heiligen

Martinus von Tours (316/17 – 397) · Martinsgans

Martin von Tours (316/17 – 397), dritter Bischof von Tours, wurde als Sohn eines römischen Militärtribuns in Savaria, der römischen Provinz Pannonien geboren und starb in Candes bei Tours. Als Sohn eines römischen Offiziers musste er auch eine militärische Laufbahn beginnen. Während seiner kriegesischen Einsätze kam er mit dem Christentum in Berührung, das sich auch unter den Soldaten ausbreitete. Schon bald fühlte er sich mehr als Soldat Christi, denn als Soldat des Kaisers. Aber eine Verabschiedung aus dem Militärdienst wurde ihm erst nach 25 Jahren Militärdienst gewährt. Er führte von jetzt an ein asketisches Leben und gründete die ersten Klöster des Abendlandes. Anfang der 370er-Jahre wurde er zum Bischof von Tours ernannt und schon bald nach seinem Tod heiliggesprochen.

Um den heiligen Martin ranken sich viele Legenden. Die bekannteste darunter ist die vom geteilten Mantel. Danach traf er im Winter auf einer Straße einen spärlich bekleideten Bettler, der ihn um eine milde Gabe bat. Daraufhin teilte Martin seinen Mantel mit dem Schwert und gab dem Bettler eine Hälfte des Mantels. In der folgenden Nacht erschien Martin Jesus Christus im Traum und gab sich als der Bettler zu erkennen. Dieses Traumereignis soll Martin dazu bewegt haben, den christlichen Glauben anzunehmen. Die Legende vom geteilten Mantel machte Martin zum Sinnbild der Barmherzigkeit und Nächstenliebe und zum Schutzpatron der Armen, aber auch der Bettler, Soldaten, Flüchtlinge oder Waffenschmiede.

Eine weitere Legende besagt, dass sich der bescheidene Martin versteckte, um nicht zum Bischof geweiht zu werden. Doch das Geschnatter von Gänsen verriet ihn. Seither gilt die Gans als eines seiner Heiligenattribute und am Martinstag wird gern ein Gänseessen gegeben. Der Martinstag ist der 11. November. Zwar starb der heilige Martin schon am 8. November 397, doch wurde er am 11. November unter großer Beteiligung der Bevölkerung beerdigt. Seitdem ist der 11. November sein Gedenktag.

Eine weitere Erklärung für das traditionelle Gänseessen am 11. November ist noch in einer anderen Tradition zu finden. Danach wechselten Mägde und Knechte gern ihre Arbeitsstelle am Ende des Jahres. Zum Abschied war es Brauch, dass der Bauer ihnen eine Gans schenkte. Der Martinstag war nun eine der letzten Gelegenheiten für ein Festmahl, bevor die früher übliche vorweihnachtliche Fastenzeit begann.

Auch Laternenumzüge sind am Martinstag traditionell üblich. Heute werden diese vor allem von Kindergärten veranstaltet. Dieses Laternenfest erinnert an die Lichterprozession zur Überführung des toten Heiligen mit einem Boot nach Tours. Und dass der Karneval in vielen deutschen Städten und Gemeinden am 11. November beginnt, hängt auch mit dem heiligen Martin zusammen. An seinem Tag, dem Martinstag, dem letzten Tag vor der früheren Fastenzeit, konnte noch einmal ausgiebig gefeiert werden. Diese Tradition haben die Karnevalisten gern übernommen, die Fastenzeit aber weit nach hinten verschoben ...

REZEPT

Weihnachtliche Martinsgans

Zutaten (für 4 – 6 Personen)

1 küchenfertige Eifeler Gans (ca. 3,5 kg) · 1 Zitrone
Pfeffer, Salz · 2 Zwiebeln · 150 g Maronen · 30 g Butter
50 g Schinkenspeck in Würfeln · 400 ml Gemüsebrühe
1 Packung Kloßmehl für Klöße halb und halb (12 Stück)
100 g Crème fraîche · 325 g Maiskörner · je 1 Messerspitze
Muskatnuss, Piment, Nelken · 2 EL Rapsöl 1 EL Honig
100 ml süße Sahne · 2 TL Semmelbrösel
2 TL geriebene Nüsse

ZUBEREITUNG

1. Die Gans heiß abwaschen und trocken tupfen.
2. Die Zitrone auspressen und die Gans innen und außen mit der Hälfte des Zitronensaftes, Salz und Pfeffer einreiben.
3. Die Maronen kreuzweise einritzen, den Kern dabei möglichst nicht verletzen, in kaltem Wasser aufsetzen und ab dem Siedepunkt 4 Minuten blanchieren, danach abschütten und pellen.
4. Die Zwiebeln fein würfeln, die Maronen gut abtropfen lassen.
5. Den Speck im Fett zerlassen und die Zwiebeln darin hellbraun braten. Dann die Maronen kurz mitbraten, alles mit Brühe angießen, das Kloßmehl einrühren, Gewürze, Maiskörner samt Sud und Crème fraîche zugeben, alles in die Gans füllen und diese zustecken.
6. Die Gans mit Öl bestreichen und in einen Bratenschlauch schieben. Den Schlauch oben einstechen.

-
7. Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen. Die Gans auf einen kalten Rost mit der Fettpfanne darunter setzen und zweieinhalb Stunden braten.
 8. Den Bratenschlauch aufschneiden, den restlichen Zitronensaft mit Honig mischen und auf die Gans streichen, die nun weiter brät, bis die Haut kross ist.
 9. Den Fond mit etwas Wasser lösen, in eine Pfanne gießen, mit der Sahne, den Bröseln und den Nüssen aufkochen.
 10. Anrichten
 11. Zu dieser Martinsgans passen verschiedene Beilagen, so Kartoffeln und Rotkohl oder Rosenkohl.



Hat eine lange Geschichte

Ernst von Sachsen (1441 – 1486) und Ernst von Sachsen (1443 – 1500) · Christstollen

Die Tradition des Dresdner Christstollen lässt sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte 1474 auf einer Rechnung des christlichen Bartolomai-Hospitals. Die auch »Christbrod« genannte adventliche Fastenspeise, die das in Windeln gewickelte Jesuskind darstellen soll, durfte entsprechend den kirchlichen Regeln nur aus Mehl, Hefe, Öl und Wasser bereitet werden. Dies behagte den sächsischen Adeligen überhaupt nicht, schmeckte diese Fastenspeise doch fad und tranig. Deshalb baten sie ihren Kurfürsten Ernst von Sachsen und seinen Bruder Albrecht, sich beim Papst für die Aufhebung des »Butterverbots« einzusetzen. Das taten sie denn auch. 1491 erlaubte Papst Innozenz III. im so genannten »Butterbrief« die Verwendung von Butter im Stollen. Der Papst verband diesen Erlass aber mit der Zahlung eines Buttergeldes, das für den Bau des Freiburger Doms eingesetzt wurde.

Mit dem verbesserten Zugang zu den orientalischen Gewürzen seit dem 16. Jahrhundert begann der Stollen sich geschmacklich zu verändern und entwickelte sich zu dem, was den Dresdner Christstollen heute ausmacht. Doch zu DDR-Zeiten war der Zugang zu Mandeln, Orangeat und Zitronat kaum gegeben. Stattdessen experimentierte man mit heimischen Nüssen, kandierten Tomaten- oder Kürbiswürfeln und gewürfeltem Backobst.

Bis 1560 ist der Brauch der Dresdner Bäcker zurückzuverfolgen, ihrem Landesherrn zu Weihnachten einen 36 Pfund schweren Stollen zu überreichen. August der Starke übertraf diese Tradition bei Weitem. Er ließ für das Zeithainer Lustlager, seine prachtvolle Truppschau, am 29. Juni 1731 durch Bäckermeister Zacharias einen sechs Meter langen als »Striezel« bezeichneten Stollen backen, den er stückweise an seine Soldaten verteilte. Der Teig soll nach alten sächsischen Maßen aus 18 Scheffeln Mehl, 82 Eiern, 3 Tonnen Milch, 1 Tonne Hefe und 1 Tonne Butter zubereitet worden sein.

Nach der Wende wurde 1991 der »Schutzverband Dresdner Stollen« gegründet. Er ist der Hüter des Rezepts, und Dresdner Christstollen darf sich nur nennen, was in der Elbmétropole und seiner unmittelbaren Umgebung nach diesen Standards hergestellt wird. Längst ist der Dresdner Christstollen in das europäische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben eingetragen und genießt entsprechenden Rechtsschutz. So wird das Stollensiegel des Dresdner Verbandes dann auch nur jenen Bäckern verliehen, die diese Standards erfüllen.

REZEPT

Original Dresdner Christstollen

Zutaten

1,2 kg Mehl · 80 g Hefe · 400 ml Milch · 600 g Butter
abgeriebene Zitronenschale · 600 g Rumrosinen · 100 g süße Mandeln
10 g bittere Mandeln · 150 g Zitronat · 100g Orangeat
100 g Zucker · 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in warmer Milch auflösen und eine Viertelstunde gehen lassen.
2. Den Teig aus dem Mehl, 450 g Butter, den Gewürzen und der Milch kneten.
3. Den Teig eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
4. Den Teig danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, mit dem Nudelholz der Länge nach in der Mitte eindrücken, so dass zwei längliche Rollen entstehen. Die eine Rolle bis zur Hälfte über die andere schlagen und leicht andrücken, so dass die typische geschlagene Stollenform entsteht.
5. Den Stollen auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen.
6. Den Stollen bei 200° Celsius im Ofen eine Stunde backen.
7. Die restliche Butter zerlassen, den Stollen damit bestreichen und mit Puderzucker besieben.
8. Abschließend den Stollen vor dem Anschneiden zwei Wochen mit einem Leinentuch bedeckt durchziehen lassen.