



Die Experten: Bernd Richter und Siegfried Heller leiten fachkundig die Jury an, erklären die Kategorien und tragen die Punkte der Tester exakt ein. Am Ende rechnen die Stollenprüfer die Werte zusammen, und der Publikumsliebbling steht fest.

Fotos: Christian Juppe



Die Gewinner: Silke Zimny und Bäcker Frank Hübner von der Bäckerei Maaß.



Die Tester: Die Publikumsjury wertet mit Punkten, Uwe Steimle kommentiert.

Ein süßer Sieg

Die Dresdner Bäckerei Maaß gewann den ersten öffentlichen SZ-Stollentest Sachsens. Doch die fünf Nominierten trennten nur wenige Zehntel.

VON PETER UFER

Ein Duft zog durch das Sarrasani-Zelt. Süße Vorfreude auf „Stollen für alle“. Die Veranstaltung war die Premiere und ein Experiment für die erste öffentliche Stollenverkostung. Gesucht wurde der sächsische Lieblingsstollenbäcker 2014.

Silke Zimny lächelte zum Schluss das Lächeln der Siegerin. Die Inhaberin der Dresdner Bäckerei Maaß setzte sich immerhin gegen vier Bäckermeister durch: Andreas Wippler von der Bäckerei Wippler,

Thomas Heller von der Biokonditorei und Bäckerei Bucheckchen, Frank Gehre von der Bäckerei Christian Gehre sowie René Dolze von der Konditorei Dolze aus Radebeul. Silke Zimny lächelte auch deshalb, weil der Sieg sehr knapp ausfiel. Die fünf nominierten Stollen trennten auf den Plätzen eins bis fünf nur wenige Zehntel. Bäckermeister Siegfried Heller vom Dresdner Stollenschutzverband sagte: „Das Resultat zeigt, dass die Qualität aller getesteten Stollen sehr gut und jeder ein Gewinner ist.“

Nach dem Aufruf der Sächsischen Zeitung zur Suche des beliebtesten Stollenbäckers 2014 trafen in der Redaktion 308 Mails, Postkarten und Briefe ein. 50 Bäcker kamen so auf die Liste, nominiert wurden die fünf am meisten Genannten. Zehn Zuschauer, die per Zufall aus dem Publikum im ausverkauften Sarrasani-Zelt ausgewählt wurden, prüften unter Anleitung

von Siegfried Heller die Stollen. Die Frauen und Männer begutachteten das äußere und das innere Aussehen, den Geruch, den Geschmack und gaben Punkte von 1,0 bis 5,0. Einen Stollen zu bewerten, ist eine sehr sensible Angelegenheit und braucht Zeit. Der Zucker auf dem Backkörper muss betrachtet werden, die Verteilung der Rosinen im Inneren, der leicht marzipanische Geruch, die Feuchtigkeit und nicht zuletzt der Geschmack: rein, vollaromatisch, vollmundig und harmonisch abgerundet. Wie unterhaltsam für die Zuschauer solch eine Prozedur ist, blieb schon während der Veranstaltung die Frage. Zehn Menschen beim Schmecken und Riechen zuzusehen, begeisterte die einen, andere langweilten sich, weil ihnen die Show zu kurz kam.

Siegfried Heller feierte indes ein kleines Abschiedsfest. Denn der Stollenprüfer wird sein Amt zum Ende des Jahres abgeben.

Über zwanzig Jahre war der Rentner beim Dresdner Stollenschutzverband aktiv dabei. Sein Nachfolger Bernd Richter assistierte dem Altmeister bei der öffentlichen Stollenprüfung. Der Vorsitzende des Bäckerfachverbandes übernimmt ab kommenden Jahr die regelmäßigen Tests. Die werden jährlich vorgenommen, um die Qualität des Weihnachtsgebäcks zu sichern. Denn nur der Bäcker erhält für seinen Produkte das Stollensiegel, der den Kriterien standhält. Beim Backen geht es vor allem um das handwerkliche Können.

Silke Zimny erhielt zum Sieg ein extra angefertigtes Stollenmesser, hergestellt von der Messermanufaktur Zenker aus Pirna. „Der öffentliche Test feierte den Stollen. Denn der hat das als sächsisches Weltkulturerbe verdient“, sagte Kabarettist Uwe Steimle, der den heiteren Teil des Abends bestritt.