

Mitten im Sommerloch für Stollenfans

12.07.2012, 19:49 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Sächsische und Dresdner Back- und Süßwaren GmbH und Co. KG.*

Jetzt, mitten im Sommer ist es besonders schwer an die beliebten Stollen heranzukommen. Erst ab Oktober werden die ersten Stollen wieder in Dresden verkauft. Eine Zwischenmeldung aus der Backstube von Vadossi und Original Elbflorenz Stollen.

Radebeul, Juli 2012 Viele verbinden mit dem Original Christstollen explizit Dresden und seine Umgebung. Zum Schutz dieses Merkmals und zur Wahrung der Qualitätsstandards schlossen sich die Striezelbäcker zu einer Interessenvertretung zusammen und kennzeichnen seitdem ihre Stollen mit dem Siegel des Original Dresdner Christstollens.

Auch die Stollen von Vadossi Dresden tragen das bekannte Siegel und sind damit originale Dresdner Christstollen. Zwar garantiert das Siegel Dresdner Stollen® des Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. die Herkunft aus dem Großraum Dresden und eine gleichbleibend hohe Qualität des Gebäcks. Doch die mehr als 150 Stollenbäcker des Vereins schwören alle auf ihre eigenen Versionen des Rezeptes. Ebenso die wahren Stollenfans – nicht wenige kaufen schon seit Jahren bei der gleichen Bäckerei ihres Vertrauens. Seit über 100 Jahren backen die Bäcker der Sächsischen und Dresdner Back- und Süßwaren GmbH und Co. KG. unter den Marken von Vadossi und Original Elbflorenz Stollen. Dabei ist das traditionelle Stollenrezept natürlich ihre Grundlage – in dem gehaltvollen Hefeteig kommen auf 10 kg Mehl, 3 kg Butter und 6kg getrocknete Früchte (Rosinen, Orangeat und Zitronat). Abgesehen davon haben die Traditionsbäcker bei Vadossi ihre ganz eigene Rezeptur bei der Zugabe von süßen und bitteren Mandeln und natürlich den exotischen Gewürzen, die streng gehütet wird.

Ein Stollen ist kein Gebäck, das man spontan zubereiten kann. Zu der Vorbereitungszeit, dem Kneten und Backen kommt eine Ruhephase von idealer Weise 3 bis 4 Wochen, damit sich die Aromen im sogenannten Striezel richtig entfalten können. Deswegen beginnen viele Striezelbäcker schon im Herbst ihre Stollenproduktion, um zur Adventszeit die Nachfrage der Stollenfans erfüllen können. Auch die ersten Dresdner Christstollen von Vadossi werden ab September/Oktober gebacken, denn schon vor Beginn der Adventszeit sollen die Stollen aus Dresden im Online-Shop von Vadossi bestellt werden können. Das wird nicht nur diejenigen freuen, die selbst keine Zeit zum Stollenbacken haben, sondern alle Liebhaber der süßen Versuchung aus Dresden.

Dieses Backwerk ist in der Vorweihnachtszeit ein beliebter Snack zum Kaffee und auch ein gern gesehenes Mitbringsel oder Geschenk. Für die Fans des original Dresdner Christstollens hat die Sächsische und Dresdner Back- und Süßwaren GmbH und Co. KG auch Stollenkonfekt in verschiedenen Geschmacksrichtungen kreiert, die man sich neben den Originalen sowie anderen Süßspeisen und Pralinen im Online-Shop nach Hause liefern lassen kann. Das ganze Sortiment des Vadossi-Shops finden Sie unter www.vadossi.de.

Portrait

Die Sächsische Dresdner Back- und Süßwaren GmbH aus Radebeul bei Dresden ist ein Familienunternehmen mit 100-jähriger Backtradition. Hier werden auch die beliebte Nuss-Nougat-Creme „Nudossi“ sowie unter der Marke „Oma Hartmanns“ zum Beispiel „Kalter Hund“ als fertiger Schichtkuchen und als Rohmasse zum Selberbacken hergestellt.

News-ID: 647977 • Views: 752 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/647977/Mitten-im-Sommerloch-fuer-Stollenfans.html>