

# Worüber ich mich heute freuen kann...

Beitrag von „Super-Lion“ vom 29. November 2025 00:00

[Zitat von fossi74](#)

So habe ich bis vor 20 Jahren auch gesprochen, bis ich den ersten sächsischen Christstollen probieren durfte und feststellen musste, dass süddeutsche Bäcker vieles können, aber keinen Christstollen. Was hier als "Stollen" verkauft wird, ist ein furztrockener Hefekuchen mit Ekelzeugs (Orangeat, Zitronat, Rosinen) drin. Da helfen auch keine bei der von der hiesigen Bäckerinnung organisierten Stollenprämierung errungenen Preise.

Sächsischer Christstollen hingegen ist butterstrotzend, saftig, aromatisch und lange haltbar und schafft es, dass aus dem Ekelzeugs leckere, fruchtige Zutaten werden. Mehr als eine Scheibe zur gleichen Mahlzeit braucht man aber nicht. Ach ja, und ein "Original Dresdner Stollen" der Marke Dr. Quendt, den man für knapp 10 Euro bei Aldi bekommt, taugt auch nicht besonders viel. So das drei- bis vierfache muss man für ordentlichen Stollen schon hinlegen.

Leider nein, meine Mutter bekommt von einer Freundin (um die 95 Jahre alt) jedes Jahr einen Originalen Dresdner Stollen. Die Freundin ist gebürtig aus dem Vogtland und lässt sich diese inzwischen schicken. Früher ( ist noch gar nicht so ewig lange her) ist sie immer noch selbst hingefahren und hat sie dort abgeholt.

Weg kommt er trotzdem. Mein Mann liebt Stollen. ☐☐