

14.11.2019 um 18:15 Uhr

hr3 MOMENT MAL



Ein Beitrag von

Dr. Fabian Vogt,

Evangelischer Pfarrer in der Öffentlichkeitsarbeit, Frankfurt

Stollen backen

Moderator/in: *Nach altem Brauch fangen echte Kenner ja diese Woche mit dem Stollen-Backen an. Warum? Weil ein guter Stollen sechs Wochen ziehen muss, damit sich die Aromen richtig entfalten, das Ganze schön saftig wird und man an Weihnachten den vollen Stollen-Genuss hat. Fabian Vogt von der Evangelischen Kirche: Du hast dich ja viel mit Weihnachtsbräuchen beschäftigt: Warum ist denn so ein Stollen was Besonderes?*

Na, zu allererst ist Stollen weltweit eines der beliebtesten Weihnachtsgebäcke überhaupt.

Und das hat auch damit zu tun, dass so ein Stollen gleich auf mehrfache Weise als Symbol verstanden wird. Zum Beispiel fand man seit dem Mittelalter: Die mit Puderzucker umhüllte Stollen-Form, die sieht wie das kleine Jesuskind aus, das ja vermutlich in ein weißes Tuch gehüllt war.

Der Christstollen weist also darauf hin: Gott ist mitten unter den Menschen, wenn sie in Erinnerung an ihn zusammen essen. Den Stollen umweht deshalb die Aura des „Heiligen“.

Ist ja wirklich mehr als ein Gebäck.

Genau, und du hast ja erwähnt, dass ein guter Stollen viele Wochen reifen muss. Auch das hat natürlich Symbolkraft: So wie der Stollen reift, sollte der Mensch damals die Fastenzeit im Advent nutzen, um reif für Weihnachten zu werden.

Man wusste also: Wenn man etwas wirklich genießen will, dann muss man sich darauf einstellen. Und das gilt bis heute.

Sprich: Lass es uns machen wie die Stollen, lass uns innerlich bereit werden für das große Fest!