Kirche im hr

02.12.2015 um 17:45 Uhr
hr4 ÜBRIGENS



Ein Beitrag von
Gudrun Olschewski,
Evangelische Pfarrerin, Pfungstadt

Jesuskind im Puderzucker

Keine halbe Stunde ist vergangen, seit Bäckermeister Johann die Bleche in den Ofen geschoben hat. Schon steigt weihnachtlicher Duft in die schnuppernde Nase: ein süßes Aroma von Zucker, Mandeln und Butter. Von September bis Weihnachten herrscht Hochbetrieb in seiner Backstube. „Für den Dresdener Stollen gibt es ein Grundrezept," erzählt der Bäckermeister: „Das muss eingehalten werden". Und auch die Form der Hefekuchen ist bei allen Stollenbäckern gleich. Sie sind weiß bepudert und sollen das in Windeln gewickelte Jesuskind darstellen.

Johann erklärt, das kommt aus dem Mittelalter und sagt: „Früher war der Stollen ein Fastengebäck. In der adventlichen Fastenzeit durften die Bäcker in katholischen Gegenden neben Hefe, Mehl und Wasser nur Öl zum Backen nutzen. Butter war verboten. Das schmeckt natürlich nicht so gut wie mit Butter."

Deshalb wandte sich der Dresdener Kurfürst Ende des 15. Jahrhunderts mit einem Bittbrief an den Papst. Der antwortete tatsächlich und erlaubte Butter statt Öl. „Seitdem ist mit unserem Dresdener Christstollen alles in Butter, schließt der Bäckermeister.

Und nicht nur das: Mich erinnert der Christstollen vor allem daran, was wir an

Weihnachten eigentlich feiern: Gott kommt zur Welt, wird Mensch wie wir. Sein Geburtshaus ist ein Stall, seine Wiege eine Futterkrippe. Darin liegt er, als Kind in Windeln gewickelt und kommt den Mensch so nah.

Wenn Sie in den nächsten Tagen ein Stück Dresdener Christstollen genießen, dann denken Sie vielleicht auch daran: Diesen besonderen Hefekuchen gibt es nur deshalb, weil es einmal Heilig Abend geworden ist, weil Gott Mensch wurde in Jesus, dem Kind in der Krippe, in Windeln gewickelt. In drei Wochen ist es wieder soweit.