

## Menschen im Bergischen



Zur Adventszeit gehört der Stollen. Die Auswahl ist groß, es gibt ihn mit Schokolaglasur oder Puderzucker, mit Marzipan oder ohne.

Foto: Christopher Arlinghaus

### 5 FRAGEN AN: Karl-Ernst Schmalz

## „Beim Stollen isst das Auge mit“

Der Brotprüfer spricht über die Wertungskriterien.

**Wie ist die ideale Form des Stollens?**

Er muss gleichmäßig geformt sein, die Ecken dürfen nicht flach abfallen oder abbrechen. Wird er in einer Form oder in einer Haube gebacken, muss die Masse jede Ecke ausfüllen. Das Auge isst mit.

**Gibt es Traditionen, nach denen sich die Stollenbäcker richten?**  
Ein Stollen soll überlappen. Da spielen biblische Gedanken mit, der Stollen soll die Windel Christi darstellen.

**Was ist bei der Oberfläche zu beachten?**

Die Fett-Zucker-Schicht soll verkrusten. Nach dem Backen wird der Stollen in Butter getaucht und in Kristallzucker gewälzt. Die Zuckerschicht darf nicht fingerdick aufgetragen werden.

**Was ist bei der Elastizität wichtig?**

Trocken darf er natürlich nicht sein. Ein Stollen muss feine Poren haben, und saftig soll er sein. Ich schaue auch auf die Zutaten: Die Rosinen müssen zum Beispiel hell und klar sein.

**Wieviele Stollen testen Sie im Jahr?** Rund 1000 werden es sein. Nach der Weihnachtszeit geht es mit Broten und Brötchen weiter.

## Gesucht wird ein neuer Herausforderer

**Tippspiel** Der deutsche „Classico“ steht an: Borussia Dortmund gegen Bayern München, am Samstag um 18.30 Uhr. Das Topspiel ist ein besonderer Anreiz, sich am Fußball-Tippspiel zu beteiligen. Wer heute um 12 Uhr als erster in der Redaktion anruft, geht als Herausforderer ins Rennen: (0 22 02) 93 78 56 10. Getippt wird gegen Joachim Daubenbüchel oder

### SERIE WER SCHLÄGT DEN SIEGER?

Günter Schneeloch, hier fiel die Entscheidung gestern nach Redaktionsschluss im Spiel HSV gegen 1. FC Köln.

Getippt werden, zusätzlich zum Spitzenspiel: Hannover 96 – VfL Wolfsburg, Hoffenheim 1899 – FC Augsburg, Werder Bremen – Mönchengladbach, SC Freiburg – Mainz 05, Fortuna Düsseldorf – Hertha BSC Berlin, 1. FC Nürnberg – VfB Stuttgart, RB Leipzig – Bayer Leverkusen, Eintracht Frankfurt – Schalke 04, 1. FC Köln – Dynamo Dresden, TV Herkenrath – Rödinghausen, Arnoldsweiler – SV 09 Bergisch Gladbach.

Egal ob Tippsieg oder nicht: Jeder Teilnehmer hat die Chance auf einmal zwei Freikarten für ein Spiel der Fußball-Bundesliga in der Saison 2019/20. (cbt)

# Harte Prüfung für süßes Adventsgebäck

**Qualitätstest** Süße Düfte ziehen durch die Verkaufsräume der RheinBerg-Galerie. Auf den Tischen im Erdgeschoss stapeln sich wahre Meisterwerke der heimischen Bäckerzunft: Stollen – große, kleine, mit Marzipan und ohne, mit Schokolade oder Zuckerüberzug, immer mit Rosinen im Überfluss. Das hat schon sehr viel Weihnachtliches, dieses Bild.

Alle diese Prachtstollen sind in den vergangenen Tagen in den Backstuben der Meisterbetriebe entstanden, von Fachleuten durchgeknetet und dekorativ arrangiert. Beste bergische Handarbeit, geleistet von Mitgliedsbetrieben der Bäckerinnung Bergisches Land. Heute dürfen die Stollen verkostet werden.

Die Leckerei für den adventlichen Kaffeetisch zu bewerten, ist eine ganz andere Sache. Fast könnte man ihn den Meisterverkoster der Christstollen nennen. Karl-Ernst Schmalz vom Deutschen Brotinstitut in Weinheim ist seit 30 Jahren in ganz Deutschland unterwegs, um die Stollen der Innungsbetriebe zu bewerten. Ihm macht keiner etwas vor, er kennt alle Tricks. Wobei die bergischen Meisterbetriebe gar keine Tricks nötig haben: Sie verstehen ihr Fach und liefern für die Prüfung Wohl-schmeckendes ab. „Beim Zuckerüberzug muss auch auf die Unterseite geachtet werden“, sagt Schmalz in einer seiner wenigen Arbeitspausen. Er hebt ei-



Prüfer Karl-Ernst Schmalz (sitzend) und die bergischen Bäckermeister mit Stollen. Foto: Anton Luhr

### DIE ERGEBNISSE DER PRÜFUNG

**Elfmal** ein „sehr gut“ und sechsmal ein „gut“ verteilte Prüfer Karl-Ernst Schmalz bei der Bewertung in der RheinBerg-Galerie.

**Bäckerei Norbert Müller**, Overath, zweimal „sehr gut“ (Butterstollen, Butter-Kirsch-Stollen), einmal „gut“ (Butter-Mohnstollen).

**Bäckerei Peter Lob**, Gladbach, zweimal „sehr gut“ (Stollen mit Marzipan, Meisterstollen).

**Bäckerei Roland Horst**, Bergisch Gladbach, (zweimal „gut“, Meisterstollen mit Marzipan, Meisterstollen).

**Bäckerei Willeke**, Leverkusen, sechsmal „sehr gut“ (Butterstollen, Butterstollen mit Marzipan, Refugium-Champagner-Stollen, Stollini, Dinkelstollen, Butterstollen mit Schokolade).

**Bäckerei Kretzer**, Burscheid, „sehr gut“ (Butterstollen mit Mar-

zipan), „gut“ (Butterstollen)

**Bäckerei Eilers**, Leverkusen, „gut“ (Dinkelstollen)

**Für dreimal „sehr gut“** in Folge erhalten die Goldmedaille des Deutschen Brotinstituts: Bäckerei Lob für den Meisterstollen, Bäckerei Müller für den Butter-Kirschstollen, Bäckerei Willeke für den Butterstollen mit Marzipan. (cbt)

nen der Stollen in die Höhe und deutet auf die weiße Glasur. „Ja, so ist es gut“, erklärt er und tippt weitere Wertungsnoten in seine Tabellen. Da ist es beim Stollen nicht anders wie beim Wein: Der

Gesamteindruck ist entscheidend. Der Prüfer verkostet die Krume, er prüft Rosinen und das Marzipan, das im Herz des Stollens steckt. Bei 17 Stollen, die die Meisterbetriebe aus Rhein-

Berg, Oberberg und Leverkusen zur Prüfung eingereicht haben, ist eine faire Bewertung eine gar nicht so leichte Aufgabe. Der Experte wiegt die Stollen vorsichtig in der Hand, und wirft einen

CLAUS BOELEN-THEILE

## Handwerk unterstützt Ehrenamtler

**Benefiz** Die Maler- und Lackierinnung Bergisches Land spendet bereits seit vielen Jahren die Einnahmen der Tombola ihrer Lossprechungsfeier an den ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst Köln. In diesem Jahr hat die Kraftfahrzeuginnung den Betrag aufgestockt und sich die Fleischerinnung angeschlossen, die im Frühjahr vor der Rhein-Berg Galerie Pulled Pork angeboten hat. Der komplette Erlös wurde gespendet. Durch den Zusammenschluss kam eine große Spendensumme von 2270 Euro zusammen. Der ambulante Kinder- und Jugend-

hospizdienst, der die Spende dankbar annahm, begleitet Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene, die lebensverkürzend erkrankt sind, sowie deren Familien. „Es verursacht mir Gänsehaut, wenn ich sehe und höre, wofür sich die Kreishandwerkerschaft einsetzt“, sagt Gabi Mies vom Kinder- und Jugendhospizdienst.

Die zweite Spende, 800 Euro, die bei der Weihnachtsfeier gesammelt wurden, wird in über sechseinhalbtausend Kilometern Entfernung eingesetzt – in Nepal. Der Verein „Nepal & wir“ wurde von drei Handwerkern

und einer Hebamme nach den schweren Erdbeben im Jahr 2015 ins Leben gerufen. Der Elektromeister Markus Laudenberg war von Augenzeugenberichten erschüttert und bereiste die Katastrophengebiete. Sichtlich berührt erzählte er von den dort herrschenden Zuständen. Hinter dem Projekt stecken neben Laudenberg Hebamme Andrea Fleißgarten, Tischlermeister Martin Linden und Sanitärmeister Andreas Manjowk. Gemeinsam unterstützen sie den Architekten Rabindra Puri bei seinem Projekt „Berufsausbildung Nepal“. Ziel ist es, vor Ort eine Be-



Vertreter der Innungen übergaben die Spendenscheck an Gabi Mies und Markus Laudenberg (M.). Foto: Isabelle Schiffer

rufslehre aufzubauen. Mittlerweile gibt es eine Elektro-Klasse, eine Schnitzer- und Tischler-Klasse sowie einzelne Schüler, die den Bronzeguss erlernen.

Ende Oktober führen die vier wieder nach Nepal, um eine

Tischlerei aufzubauen. Eine Krankenstation sei ebenfalls geplant. Vorallem möchten sie versuchen, europäische Standards nach Nepal zu bringen. „In allen Bereichen wird sehr improvisiert“, so Laudenberg. (fp)