

Gemeinsames Projekt von Kulturstiftung, Kirchengemeinde und den Halberstädter Bäckern

Domstollen ruht ab heute im Keller des Halberstädter Domes

Kontakt:

Claudia Wyludda
Domschatz
Halberstadt
Domplatz 16 a
38820 Halberstadt

T: +49 3941 24237
F: +49 3941 621293

claudia.wyludda@
kulturstiftung-st.de
www.dom-schatz-
halberstadt.de

Wenn der Halberstädter Dom nicht nur seinen weltberühmten Domschatz beherbergt, sondern auch süße Köstlichkeiten, dann ist die Adventszeit nicht mehr fern.

Nach der Erfolgsgeschichte des Halberstädter Domstollens in den vergangenen fünf Jahren wirken die Halberstädter Bäcker- und Konditoren GmbH, die Kulturstiftung Sachsen-Anhalt und die Evangelische Gemeinde Halberstadt auch in diesem Jahr an der Fortsetzung. Nach der bewährten Rezeptur und mit den besten Zutaten arbeiteten Bäckermeister Peter Potratz und Mathias Hlady bereits seit Sommer an der Vorbereitung. Ein schwerer Hefeteig, viel gute Butter, Mandeln, Rosinen, Zucker und andere Leckereien gehören zu den Zutaten, die einen guten Stollen ausmachen, natürlich nur in sorgsamer Handarbeit geformt und verarbeitet. Damit es nun ein echter Domstollen wird, fehlt nach dem Backen nur noch eine Zutat, das besondere Klima im Domkeller.

Mit dem heutigen Tag beginnt die Einlagerung im Remterkeller. Der Remter, ein zweigeschossiger Steinbau, entstand bereits in der ersten Bauphase des Domes im 13. Jahrhundert. Während die Säle im Erd- und Obergeschoss als repräsentativer Versammlungsraum und Speisesaal des Domkapitels dienten, lagerten im Keller bereits im Mittelalter Lebensmittel, sicher auch Wein. Den Keller verwaltete der Cellarius, der Kellerer des Domkapitels.

In den kommenden vier Wochen ruhen dort die weihnachtlichen Gebäcke, bevor sie am Samstag vor dem ersten Advent im Gottesdienst angeschnitten werden. Danach sind 2500 dieser ganz besonderen Domstollen in den Filialen der Halberstädter Bäcker und Konditoren zu erwerben.

Dabei kommt pro verkauftem Stollen eine Spende dem Halberstädter Domorgelprojekt zugute.

Der große Domstollen wird 19,95 Euro und der kleine 12,50 Euro kosten. Unter der Telefonnummer 03941-623115 oder der Mailadresse domstollen@hbs-baecker.de nimmt die Bäcker GmbH Vorbestellungen entgegen.