

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 sieben Jahren wirken die Halberstädter Bäcker- und Konditoren GmbH, die Kulturstiftung Sachsen-Anhalt und die Evangelische Gemeinde Halberstadt auch in diesem Jahr an der Fortsetzung. Peter Potratz und seine Bäckerkollegen trugen in den vergangenen Wochen wieder die guten Zutaten zusammen. Nach bewährtem Rezept und in sorgsamer Handarbeit wurde der schwere Teig geknetet, in Stollenlaibe geformt und im großen Ofen der Bäckerei gebacken. 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. Den Keller verwaltete der Cellerarius, der Kellerer des Domkapitels.

In den kommenden vier Wochen ruhen dort die weihnachtlichen Gebäcke, bevor sie vor dem ersten Advent aus dem Keller geholt 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 einem Restaurierungsprojekt am Dom zugute.

Der Domstollen wird 29,50 Euro kosten. Unter der Telefonnummer 03941-623115 oder der Mailadresse domstollen@hbs-baecker.de nimmt die Bäcker GmbH Vorbestellungen entgegen. 2022 wurde die Domstolle mit der Urkunde für hervorragende Stollenqualität durch die Vereinigung der Backbranche prämiert.