

# Öffnungszeiten & Vorbestellungen



## Vorbestellungen sind möglich für:

Dinkel-Baguette, Flöte, Wurzel-Brot, Mehrkorn- und Zwiebelwurzel, Roggen-Baguette, Weizenmeter groß und klein, Olivenbrot und alle anderen „normalen“ Brotsorten (sie werden zwischen und nach den Feiertagen gebacken). Frisch gebacken werden auch an den Feiertagen Schwingekorn und Landbrot.

**Für Berliner und Brötchen können wir leider keine Vorbestellungen für die Feiertage annehmen.**



## Harsefelder Straße

Heiligabend	7:00 – 13:00 Uhr
Erster Weihnachtstag	7:00 – 13:00 Uhr
Zweiter Weihnachtstag	7:00 – 13:00 Uhr
Silvester	7:00 – 13:00 Uhr
Neujahr	8:00 – 13:00 Uhr

## Harburger Straße

Heiligabend	8:00 – 11:00 Uhr
Erster Weihnachtstag	8:00 – 11:00 Uhr
Zweiter Weihnachtstag	8:00 – 11:00 Uhr
Silvester	8:00 – 11:00 Uhr
Neujahr	geschlossen

**In eigener Sache:** Wie Sie vielleicht der Presse entnommen haben, sahen wir uns gezwungen unser Fachgeschäft in der Schölischer Straße Ende Oktober zu schließen. Eine Verlängerung des Mietvertrages machte für uns aus wirtschaftlichen Gründen keinen Sinn, weil die anstehenden Baumaßnahmen der Schölischer Straße keine günstige Prognose für uns zuließen. Wir bedauern das sehr und hoffen, viele unserer treuen Kunden in unseren anderen Fachgeschäften begrüßen zu dürfen. Bei allen möchten wir uns ganz besonders für die langjährige Verbundenheit bedanken!  
**Übrigens: Niemand im Team wird wegen der Schließung seinen Arbeitsplatz verlieren!**

## Impressum

**Hrsg.:** Wolfgang Heyderich  
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade  
Telefon: 04141-61214 Fax: 62358  
www.stader-backstube.de

## Redaktion, Fotos, Grafik:

Harald Winkler  
Marketing & Kommunikation  
www.wimakom.de / info@wimakom.de

*Das Team der  
Konditorei & Bäckerei  
Heyderich wünscht Ihnen  
und Ihren Lieben sehr an-  
genehme Feiertage und  
einen fröhlichen Start  
ins neue Jahr!*

Heyderichs  
**Back.  
Papier**

Konditorei-Bäckerei  
**Heyderich**

Café

Ausgabe November 2017

## Der Stader Stollen das Unikat



Moin Moin und herzlich willkommen zur aktuellen Ausgabe unseres Back.Papiers.

Der Stollen war und ist schon immer das Sinnbild für die weihnachtliche Bäckerei. Für uns als Spezialisten für handwerkliche Back- und Konditoreiwaren gehört er zu den großen Herausforderungen an unsere Kunst.

Es bedarf großer Sorgfalt, es braucht viel Geduld und Erfahrung und natürlich sehr hochwertige Zutaten, um diese Prachtstücke herzustellen. Der Aufwand ist sehr groß und manche

Kollegen haben den Stollen aufgrund der Preiskonkurrenz durch den Handel aus dem Sortiment genommen.

Wir überlassen es unseren Kunden zu entscheiden, ob der Preis das einzige Kriterium ist oder ob es auch spürbare qualitative Unterschiede gibt. Einen Unterschied gibt es aber ganz gewiss: Wir sind die einzige Bäckerei, die den **STADER Stollen** backt. Nach unserem hauseigenen Rezept und mit unserem Bekenntnis zur Spitzenqualität.

# In der Stollenbäckerei



Nach der Knetkur kann sich der Teig in Ruhe wieder entspannen.



Die abgewogenen Stücke kommen in Backformen und werden dann im vorgeheizten Ofen ...



... schonend ausgebacken. Dabei entfalten sich alle Geschmacks- und Aromakomponenten.



Um 1330 tauchte der Begriff Stollen, abgeleitet vom althochdeutschen „stollo“ (Pfosten oder Stütze) zum erstenmal in Naumburg auf. Viel war an diesem kargen Gebäck nicht dran. Erst im Laufe der Jahrhunderte wurde er immer opulenter. Inzwischen gibt es zahlreiche Variationen mit den exotischsten Zutaten.

Wir bleiben beim Original. Die Hauptbestandteile für den Teig sind Weizenmehl, ein spezieller Vorteig aus Vollmilch, Hefe und Weizenmehl, Wasser und eine Mischung aus Butter, Marzipan, Gewürzen, frischen Eiern und Zucker.

Die saftig aromatischen Sultaninen, die Sukkaden und das Orangeat legen wir für mindestens 12 Stunden in Rum und Weißwein ein. Die Mandelstifte werden mild geröstet und mit heißer Milch übergossen. So werden sie schön weich und noch feiner im Geschmack.

Aber das größte Geheimnis liegt in der Ruhe und der Zeit, die wir dem Teig lassen, um sich voll zu entwickeln. Massenproduktion ist in der Stader Backstube ein Fremdwort. Alles was hier entsteht

ist einmalig. Kein Stollen sieht so aus wie der andere, weil jeder per Hand geformt und weiter verarbeitet wurde. Die einzige Maschine die zum Einsatz kommt ist der Kneter, in dem alle Zutaten vermengt und zu einem geschmeidigen Teig gewalgt werden. Danach ist erst einmal Ruhe. Zugedeckt und in angenehmer Atmosphäre entwickeln sich alle Geschmacks- und Aromakomponenten zur vollen Reife, die sich dann im Backofen voll entfalten. Ein kurzes Bad in heißer Markenbutter und ein Wälzen in feinem Kristallzucker vollenden das Werk. Danach wird er liebevoll verpackt und unseren Kunden zum Kauf angeboten.

**Unser Tipp für langen Genuss:** Wenn Sie Ihren Stader Stollen nicht sofort gemeinsam mit Ihrer Familie oder Freunden genussvoll verzehrt haben, können Sie ihn natürlich auch zwei bis drei Wochen aufbewahren. Am besten in der Originalverpackung oder in Butterbrotpapier oder einem Leinentuch verpackt an einer dunklen Stelle in einem kühlen und trockenem Raum.

*„Die Adventszeit ist eine Zeit, in der man Zeit hat, darüber nachzudenken, wofür es sich lohnt, sich Zeit zu nehmen.“* Gudrun Kropp (\*1955), Lyrikerin, Aphoristikerin, Kinder- und Sachbuchautorin.



Nach dem Backen werden die Stollen kurz in heißer Butter gebadet ...



... und dann sorgfältig mit feinem Kristallzucker umhüllt.



Laut Überlieferung soll der Stollen das Christkind in der Wiege symbolisieren.