



Presseinformation; 25.11.2015

45 Meter Christstollen für 45 Jahre „Spandauer Weihnachtstraum“ Der traditionelle Weihnachtsmarkt öffnet am 25. November 2015

Für jedes Jahr einen Meter Christstollen – das ist das ehrgeizige Ziel, das sich Andreas Rösler und Thilo-Harry Wollenschlaeger gesetzt haben. Der Chef der gleichnamigen Traditionsbäckerei und der Berliner Schaustellerkönig eröffnen den 45. „Spandauer Weihnachtstraum“ mit dem Anschnitt eines 45 Meter langen Christstollens – dem längsten der Stadt. Anschneiden wird ihn heute um 12.00 Uhr Spandaus Bezirksbürgermeister Helmut Kleebank. Weihnachtsmann und Weihnachtsengel helfen dann, jedes einzelne Stück Christstollen an die Besucher zu verteilen – für eine Spende zugunsten der Gesellschaft für Interkulturelles Zusammenleben (GIZ e.V.), die damit Weihnachtsgeschenke für Flüchtlingskinder finanzieren will.

Der Christstollen, der vor dem Rathaus Spandau angeschnitten wird, passt in keinen herkömmlichen Backofen. Selbst Bäckermeister Andreas Rösler musste in seiner großen Backstube ein wenig „zaubern“, um die 45 Meter Stollen herzustellen. Vier Tage vor dem Beginn vom „Spandauer Weihnachtstraum“ hatte er damit begonnen, und Mittwochfrüh war er pünktlich fertig.

Allein die Liste der Zutaten ist rekordverdächtig: 75 Kilo Weizenmehl, 40 Kilo Butter, 90 Kilo (!) Rosinen, 15 Kilo gehackte und geröstete Mandeln, 40 Liter Milch, 10 Liter Rum, 70 Eier, 7,5 Kilo Zucker, 6 Kilo Hefe und mehr als 2,5 Kilo Gewürze. Viele, viele Hände hätten diese Mengen stundenlang rühren und kneten müssen – und wären dennoch nicht rechtzeitig fertig geworden. In der Traditionsbäckerei stehen jedoch große Maschinen, mit denen die Vorarbeiten erledigt werden konnten. Doch für einen Christstollen in dieser Größe gibt es keine passende Backform. Also musste in Etappen gebacken werden, um am Ende alle Teile zu dem 45 Meter langen Christstollen zusammenfügen zu können.

Damit nicht genug: Der Riesenstollen wiegt fast 290 Kilo – so viel wie ein Klavier! Also mussten viele starke Männer aus der Traditionsbäckerei Rösler mit anpacken, um den Christstollen zu verladen. Thilo-Harry Wollenschlaeger, der Chef vom „Spandauer Weihnachtstraum“, wollte für den Transport schon einen seiner großen Tieflader zur Verfügung stellen, mit denen er sonst die Bauteile für seine Schaustellerattraktionen zu den Rummelplätzen fährt. Aber der Lieferwagen der Bäckerei reichte aus.

Einzig vor dem Rathaus Spandau wurde es ein wenig eng. Viele Tische mussten aneinandergereiht werden, damit der lange Christstollen darauf angerichtet werden konnte. Dabei wurde klar: Wenn diese Tradition noch einige Jahre weiter gefeiert wird, muss wohl irgendwann der Altstädter Ring gesperrt werden.

Pressekontakt: Bernd Schwintowski

Schwintowski | Communications • Tel. (030) 30 100 100 • 0177 306 60 60 • info@schwintowski.com

Veranstalter: Thilo-Harry Wollenschlaeger • www.wollenschlaeger-berlin.de

Werkstraße 1 • 16727 Oberkrämer OT Bötzwow • Tel. (03322) 4288245