



Wo der Stollen aus dem Stollen kommt

In der Dalheimer Backstube hat man den Mut, eigenen Ideen zu vertrauen

Von Tina Fischbach-Nispel

Das macht Sinn: Den Stollen für die Weihnachtszeit Ende September zu backen. Denn ein guter Stollen muss durchziehen, sagt Bäckermeister Heinz-Walter Eckhardt aus Dalheim. Er bringt seine Christstollen dazu in die Grube Fortuna. Die Idee ist gut, nicht nur für die Stollen, auch fürs Marketing.

Dies ist die Stelle, an der von dem herrlichen Duft in der Backstube die Rede sein



Vater und Sohn: Fortuna ist ein gutes Konzept für Heinz-Walter und Markus Eckhardt. Sie bringen ihren traditionellen Christstollen für die Intensivierung des Aromas in die gleichnamige Grube in Oberbiel. Die Maschine auf unserem Foto dient der Herstellung von Brötchen. (Foto: Fischbach-Nispel)

könnte, von der Geschäftigkeit der Bäcker-gesellen und von all den Leckereien, die sie geschickt mit ihren Händen produzieren. All das, um einen Einblick zu geben in das Unternehmen in der Wetzlarer Hohen Straße. Doch diese Situation findet sich in nahezu jeder Bäckerei und die eigentliche Frage lautet: „Was unterscheidet die Dalheimer Backstube von ihren vielen Mitbewerbern?“

Antwort darauf geben die beiden Männer in den weißen T-Shirts – mit Mehl an den Händen. Vater und Sohn. Heinz-Walter und Markus Eckhardt, Bäckermeister mit Familienbetrieb. Ohne dass sie Worte dafür gebrauchen müssen, schlicht durch ihr Tun.

Insgesamt sieben verschiedene Stollen hat die Backstube zur Weihnachtszeit im Angebot, erzählt Heinz-Walter Eckhardt. Eisen-Stollen, Schwarzwälder-Kirsch-Stollen, Mohn-Nuss-Stollen – mmh, klingt das gut. Da läuft einem beim Erzählen sogar im Sommer das Wasser im Munde zusammen. Das älteste Rezept im Haus, das schon Heinz-Walters Vater von seinem Vorgänger übernommen hat, gehört zu einem klassischen Christstollen. Mit richtig viel Butter, Rosinen, Marzipan und Mandeln, Zitronat, Orangeat und einem tüchtigen Schuss Rum. Drei bis vier Wochen muss er ziehen, bis das Aroma stimmt.

Irgendwann dachte sich der Bäckermeister, dass ein geeigneter Raum dafür in der Grube Fortuna in Oberbiel sein könnte. Dort unten, auf der 100-Meter-Sohle, herrscht absolute Finsternis, die Tempera-

tur ist konstant bei 13 Grad, die Luftfeuchtigkeit mit 85 Prozent recht hoch. Es gibt keine Luftbewegung und kein Ungeziefer. Eine schräge Idee – der Vater und Sohn jedoch Vertrauen schenkten. Sie probierten aus, wie der Stollen am besten eingepackt wird, damit er optimal reifen kann. Butterbrotpapier, Leinen oder ein Netz? Nein. Alufolie musste es sein. Und nebeneinander mussten sie liegen, die Stollen, in Flechtkörben unter Tage, am besten auf Metallschienen. Karsten Porezag, Begründer des Besucherbergwerks und Vorstandsvorsitzender des Vereins Geowelt Fortuna vom Förderverein der Grube Fortuna, gab dazu seinen Segen.

Damit ist in der Dalheimer Backstube ab Ende Oktober (diesmal ab dem 22.), wenn die Tage dunkel werden, der besonders saftige Fortuna-Christstollen mit dem intensiven Aroma zu haben – und zwar nur dort. Wer könnte sich das nicht merken?

Am 20. September startet die Produktion. Bis dahin läuft der Backbetrieb in seinen gewohnten Bahnen. Aus dem Ofen kommt gerade das Bauernbrot. Zum besseren Transport steckt der Bäckermeister es in eine Papiertüte – auf der seine Entstehungsgeschichte zu lesen ist. Ein Treffen im Kreis der Familie, das Schwelgen in Erinnerungen an ein gutes, altes Brot – ohne Chemie, mit langer Haltbarkeit, aus Natursauerteig mit kräftigem Geschmack. Gedanken, die Heinz-Walter Eckhardt nicht vorbeiziehen ließ. Auch ihnen schenkte er Vertrauen. Das Brot ist heute sein wichtigstes Produkt.