

Seit November letzten Jahres haben wir in Chemnitz eine neue Filiale. Im Erdgeschoß des Parkhauses auf dem Rosenhof können Sie unsere leckeren Backwaren kaufen. Wir freuen uns über viele neue Chemnitzer Kunden.

Zeitgleich mit den Arbeiten an der Kundenzeitung läuft auch die Vorbereitung für unser diesjähriges Stollenfest. Nach dem fulminanten



Zuspruch im letzten Jahr werden wir in diesem Jahr natürlich die 2. Weltmeisterschaft im Lebkuchenherzenweitwurf ausrichten. Wir sind auch heute noch begeistert von der Freude die alle Teilnehmer bei dem Wettkampf hatten. Einziger Wermutstropfen bei diesem Riesenspaß war, dass es leider nur deutsche Weltmeisteranwärter gab. Der einzige ausländische Teilnehmer (Albanien) konnte wegen familiärer Verbindungen zum Veranstalter nicht in die Wertung einbezogen werden.

Wie in jedem Jahr ist in der Weihnachtszeit die Burgstädter Innenstadt schön geschmückt. Viele Menschen sind daran beteiligt immer wieder ein weihnachtliches Flair zu zaubern mit Deko-

Wußten Sie schon, ...

...dass Buddas Hand die Bezeichnung für eine ganz besondere Zitronenfrucht ist (Foto rechts)?

...dass für unseren Stollen mindestens 19 verschiedenen Zutaten verwendet werden? Dabei ist die Gewürzmischung unseres Urgroßvaters Richard Wetzig der Teil mit den meisten verschiedenen Zutaten.

...dass man drei verschiedene Sorten Rosinen unterscheidet? Neben den Sultaninen aus hellen Weintrauben für den Stollen, kennt man noch Korinthen (dunkel und kleinbeerig) und Zibeben, die hauptsächlich zum Herstellen von Wein verwendet werden.



rationen und verschiedenen Aktionen. Seit mehreren Jahren gehört dazu der *Burgstädter Adventskalender*, bei dem an jedem Dezembertag bis zum Heiligen Abend in einem der Burgstädter Geschäfte ab 16.30 Uhr ein Märchen vorgelesen wird. Bei uns im Café am Markt wird am 18. Dezember das Türchen geöffnet. Alle Kinder sind herzlich willkommen zur Vorlesestunde im Kaminzimmer.

Ebenso einladen möchten wir Sie zum alljährlichen Turmblasen jeden Samstag im Advent von 16.30 Uhr bis 17.00 Uhr auf dem Marktplatz in Burgstädt und zum Weihnachtsliedersingen am 2. Advent in der Stadtkirche Burgstädt.

Sollte es in diesem Jahr wieder so knackig kalt werden, wärmen Sie sich doch bei uns im Café mit einem leckeren Eierpunsch nach unserem eigenen Hausrezept auf. Wir freuen uns auf Sie.



Auch in diesem Jahr haben wir trotz mancher beschwerlichen Wegstrecken viel Grund zur Dankbarkeit. Vor allem möchten wir uns bei Ihnen unseren Kunden bedanken und wünschen Ihnen für das nächste Jahr einen tragfähigen Grund in Ihrem Leben, der bei den verschiedenen Erschütterungen im Leben bestehen bleibt und Ihnen einen festen Halt gibt.

Cornelia Solbrig

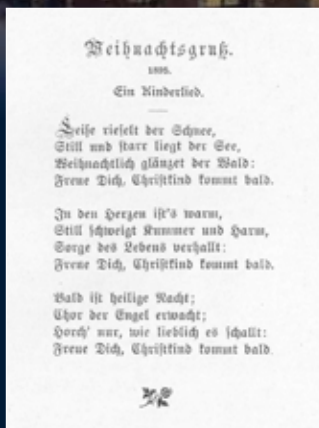
Thomas Solbrig

Zum Kirchbäck'

KUNDENZEITUNG ZUR WEIHNACHTSZEIT

Leise rieselt der Schnee...

Seien Sie herzlich begrüßt mit diesem Weihnachtslied, das ganz sicher unter den TopTen der bekanntesten Weihnachtslieder einen vorderen Platz einnimmt. Zehn Jahre schon begrüßen wir Sie in unserer Kundenzeitschrift zur Weihnachtszeit mit einer Liedzeile und so ist es auch in diesem Jahr. Ich sitze hier beim Schreiben und sehe draußen den ersten Schnee dieses Jahres liegen. Da konnte es eigentlich nur dieses Lied sein. Wir haben gerade mal den 27. Oktober und über Nacht hat sich unsere Umwelt in ein weißes Kleid gehüllt. Beim Arbeitsbeginn in der Nacht waren es nur die angekündigten paar Flocken und bei Tageslicht am Morgen war die Welt weiß. Auf unserer Terrasse haben wir 27 cm Neuschnee gemessen. Noch vor einer Woche saßen wir in der Nähe von Naumburg in einer Straußwirtschaft bei



Flammkuchen und Weißwein im herrlichsten Sonnenschein und genossen das verlängerte Wochenende. Heute musste man schnell die Winterstiefel auspacken und manches Kind hat sich sicher gleich nach dem Schlitten gesehnt. Bei einem kurzen Spaziergang sahen wir, wie sich die Bäume unter der Last des schweren Schnees teilweise bis auf den Boden gebogen haben.

Natürlich ist bei uns in der Bäckerei schon seit längerem weihnachtliche Stimmung angesagt. Die Stollenzutaten sind eingekauft und die Verpackung ausgewählt. Bei uns gibt es den Brauch, wer zum ersten Mal beim Stollenbacken dabei ist, muss ein Weihnachtslied singen. In diesem Jahr waren es – zusammen mit unserem neuen Lehrling und einem Praktikanten von Don Bosco – gleich vier Sängern. Manch einer findet da Spaß am Weihnachtslied singen und der andere eben nicht.

Jedenfalls sind die ersten Stollen fertig und die begehrten Premiumstollen haben wir im Taurasteinturm eingelagert. Dieser Reifeprozess ist besonders



günstig für den Stollen. Bei der gleichmäßigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit kann sich das Aroma der wertvollen

Zutaten und Gewürze voll entfalten. Die ersten Bestellungen für diese limitierte Ausgabe unseres leckeren Stollens haben wir schon aufgenommen. Ab 18. 11. 2012 können Sie in unseren Verkaufsstellen die Zertifikate erwerben und unsere Premium-stollen dann ab dem 19. 12. 2012 abholen.

Um den Stollen als das festliche Gebäck der Weihnachtszeit ranken sich viele Geschichten. Sicher dürfen wir sein, dass er früher – also bis mindestens ins 19. Jahrhundert hinein – bei weitem noch nicht so lecker geschmeckt hat, war der Christstollen doch eher ein Fastengebäck. Es fehlten ihm die Früchte, insbesondere die Rosinen, die ihn so lange haltbar machen, das Zitronat und natürlich

waren, kann man davon ausgehen, dass der Stollen etwas reichhaltiger wurde.



Bestimmend für den typischen Geschmack des Stollens ist das Zitronat und Orangeat. Zitronat wird aus den Schalen der Früchte des Zedratbaumes, einer Zitronenart, hergestellt. Die Früchte des Zedratbaumes sind viel größer als unsere gewohnten Zitronen und haben kaum Fruchtfleisch. Hauptanbauggebiete sind Italien, Korsika und Griechenland. Die Früchte können bis zu drei Kilogramm schwer werden. Orangeat wird ebenfalls durch Kandieren gewonnen. Hierbei wird eine Blutorangenart die Pomeranze verwendet. Im Gegensatz zum Zitronat wird hier wirklich nur die dünne Schale verwendet und sehr darauf geachtet, dass keine weißen Fasern enthalten sind.

Die Rosinen im Stollen heißen ja eigentlich Sultaninen. Sie sind eine besondere Weinbeerenart, die reif geerntet wird und danach an der Luft durch die Sonne getrocknet werden, bis nur noch ca. 15 % Feuchtigkeit enthalten sind. Sie verlieren dabei mächtig an Gewicht, doch der Zuckergehalt steigt auf über 30 %. Aus vier Pfund Weintrauben erhält man gerade mal ein Pfund Rosinen. Wir verarbeiten zum größten Teil türkische Rosinen. Inzwischen ist es leider so, dass viele Rosinen gar nicht mögen. Wir stellen deshalb sogar unsere beliebte Eierschecke schon lange



Cranberrystollen

ohne Rosinen her. Auch für den Stollen haben wir mit den Cranberries eine gute Alternative gefunden. Bei diesem Stollen werden die Rosinen durch Cranberries, eine amerikanische Verwandte unserer Preiselbeere ersetzt. So büßt das Gebäck nichts am Gehalt ein, sondern erhält durch die leicht säuerlichen Beeren eine ganz spezielle Note. Außerdem halten die Cranberries den Stollen genau wie die Rosinen lange frisch. Vielleicht ist der Cranberrystollen gerade deshalb der absolute Lieblingsstollen unserer Jüngsten geworden.

So sind wir gleich beim Thema Familie. Das Jahr 2012 hat für uns bis jetzt keine wichtigen familiären Ereignisse mit sich gebracht. Eigentlich bin ich darüber auch ganz froh, denn in den nächsten Jahren warten noch genügend Höhepunkte auf uns, so Gott will. Unsere große Tochter hat sich mit Ihrem Mann gut in Frankfurt eingelebt und unser Sohn studiert weiterhin in Dresden. Die Jüngste geht jetzt schon zum Konfirmandenunterricht und das zeigt uns wieder einmal, wie schnell die Zeit vergeht. Ich habe früher immer gedacht, dass sagen nur die alten Menschen, aber inzwischen ist man selbst älter geworden und vieles sieht man mehr an sich vorbeisaulen als vorüberziehen.



Zedratfrucht

die feinen Gewürze. Erst als diese Dinge in ausreichenden Mengen und zu erschwinglichen Preisen vorhanden

Vielleicht haben Sie auch das Gefühl, dass Ihnen die Zeit durch die Finger rinnt. Besonders schwierig wird es in der Vorweihnachtszeit. Was muss da alles noch erledigt werden. Viele Dinge drängen sich in unsere Aufmerksamkeit und manches, was man gerne gemacht hätte, fällt dann aus. Es gibt nach meiner Meinung nur wenige Rezepte, wie man damit sinnvoll umgehen kann. Eins davon ist, sich hin und wieder einen Moment Zeit für eine dankbare Rückschau zu nehmen.

Zu Beginn des Jahres haben wir nun schon zum 4. Mal an der Chemnitzer Hochzeitsmesse teilgenommen und damit wieder einmal die Kreativität unserer Konditoren angestachelt

Ein toller Wettbewerb ist alljährlich zur Faschingszeit unter unseren Verkäuferinnen im Gange: Regelmäßig liegt das Team vom Café am Markt in Burgstädt auf den vorderen Plätzen mit Ihren

interessanten Kostümideen – in diesem Jahr waren die Putzfrauen eine gelungene Überraschung für die Kunden und Gäste.

Beim traditionell am 30.04. veranstalteten – etwas anderen – Höhenfeuer mit dem Posaunenchor Burgstädt trafen sich auf unserer Wiese viele Burgstädter. Wer hier das erste Mal dabei ist, kann immer gar nicht glauben, dass eine Kasse des Vertrauens funktioniert.

Im Juni haben wir zum 12. Mal am Tag der Gesundheit teilgenommen. Mit dem Backofen vor Ort haben wir den Besuchern unsere Bioprodukte ganz

hautnah vorgestellt. Bei schönstem Wetter waren viele Leute unterwegs und haben sich

auf dem schönen

Gelände von Laurus Vital in Hartmannsdorf Anregungen für eine gesunde Ernährung geholt.



Fachgeschäfte

Café „Zum Kirchbäck“

Markt 18 • 09217 Burgstädt
Telefon (03724)1 47 39

Café „Haideblick“

Otto-Kirchhof-Straße 13
09217 Burgstädt
Telefon (03724)85 55 00

Burgstädt

Ahnathaler Platz 6
09217 Burgstädt
Telefon (03724)8 39 79

Hartmannsdorf

Am Kress-Modemarkt
Ernst-Lässig-Str. 4
09232 Hartmannsdorf
Telefon (0157)77 57 77 02

Taura

Mittweidaer Straße 56
09294 Taura
Telefon (03724)1 57 22

Auerswalde

Hauptstraße 1
09238 Auerswalde
Telefon (037208)88 44 80

Penig

Chemnitzer Straße 100
09322 Penig
Telefon (037381)6 96 26

Chemnitz

Kanzlerstraße 36
09112 Chemnitz
Telefon (0371)36 58 79

Rosenhof 23

09111 Chemnitz
Telefon (0177)8 14 61 78