



**In der
Weihnachtsbäckerei**

**Christstollen
13. Dezember 2018**

Christstollen - Backkurs

Wir backen gemeinsam den Klassiker der Weihnachtszeit, mit vielen hochwertigen Zutaten, wie Butter, Mandeln, Rum und Gewürzen.

Seinen Ursprung hat der Christstollen im Mittelalter. 1474 wurde er das erste Mal urkundlich erwähnt - auf einer Rechnung des christlichen Bartolomai-Hospitals. Zur damaligen Zeit bestand das Weihnachtsgebäck, was wohl eher als Fastengebäck zu bezeichnen ist, lediglich aus Mehl, Wasser und Hefe.

Wer den Weihnachtsstollen für einen Kuchen hält, der irrt sich. Er ist ein patriarchalisches Wahrzeichen für das, was man zwar ohne historische exakte Zeitbestimmung, dafür aber mit um so mehr Rührung die „gute alte Zeit“ nennt.

Er ist ein echter Luxusgegenstand.

Der Stollen gilt seit vielen Jahrhunderten als das in weiße Tücher gewickelte Christkind. Stollen sind somit die Könige unter den Backwaren.

Nur beste Zutaten mit optimaler Vorbereitung und Reihenfolge bei deren Verarbeitung sowie eine richtige handwerkliche Herstellungsweise lassen einen ganz besonders saftigen und aromatischen Stollen entstehen.

Während unsere Stollen im Ofen backen stärken wir uns bei einem Apéro, bevor wir mit unserem Stollen **nach Hause gehen**.

Datum	Donnerstag, 13. Dezember 2018
Treffpunkt	17:00 - im Glütsch Urban Glütsch 8, 3645 Zwieselberg
Anreise mit dem Bus	Bahnhofplatz Thun, Bus Nr. 55 (Richtung Wimmis), Abfahrt 16:32 (infolge Fahrplanwechsel könnten die Busabfahrtszeiten ändern), bis Haltestelle Glütsch, Zwieselberg, dann zu Fuss über die Strasse
Dauer	ca. 3.5 Stunden
Kosten	45.00 CHF Apéro + Stollen zum Heimnehmen
Anmeldung	Bis 08. Dezember 2018 an Karolina Rosenberger Glütsch 8, 3645 Zwieselberg Telefon 079 / 290 51 27 / karolina.rosenberger@ac-collormax.ch

Ich nehme am Christstollen Backabend + Apéro in der Glütsch 8, in Zwieselberg am 13. Dezember 2018 Mit Anzahl Personen _____ teil.

Beginn 17:00 – ca. 20:30

Name, Vorname

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Telefonnummer

E-Mail Adresse