



1 500 in der Krypta „gereifte“ Domstollen gibt es zu kaufen

Zwei Euro pro Stück gehen an den Dombauverein

Schon Ende Oktober wurde der Mainzer Domstollen gebacken, der seit Beginn des Mainzer Weihnachtsmarktes käuflich zu erwerben ist. Insgesamt 1 500 Kuchen wurden von Werner's Backstube produziert und danach vier Wochen lang in der Krypta des Doms zur Reifung gelagert. Denn die habe ganz besondere, für die Reifung optimale klimatische Bedingungen, erklärte Verkaufsleiter Peter Rösch die Wahl des besonderen Ortes. Außerdem ist so der Bezug zum Dombauverein hergestellt, der von jedem verkauften Stollen zwei Euro für die Vereinskasse und damit für die Erhaltung des Doms verbuchen kann.

Angeboten wird der 1 250 Gramm schwere und klassisch

mit Orangeat gebackene Christstollen hübsch verpackt in einer Blechdose mit Dombildung. Interessenten können ihn in der Dom-Information am Markt und in den Werner's-Filialen kaufen.

Domdekan Heinz Heckwolf zeigte sich „absolut erstaunt, auf welche Ideen die Mainzer kommen, um dem Dom zu helfen“. Angesichts des ungewöhnlichen Reifungsortes verspricht er, dass der Stollen auf keinen Fall nach Weihrauch schmecken werde.

Der Stollen hat in der Kirche schon eine lange Tradition. Im Jahr 1328 wurde der erste Kuchen dieser Art – damals ohne Butter – als Fastengebäck für Bischof Heinrich in Naumburg (Saale) kreiert. Erst 1491 kam



Zusammen mit den echten Bäckern rührten Sabine Flegel, Thomas Neger und Domdekan Heinz Heckwolf im Oktober die leckeren Zutaten für den Stollenteig zusammen.

Archivfoto: litz/Schäfer

das Fett hinzu, als Papst Innozenz VII. in seinem so genannten Butterbrief die Verwendung derselben gestattete, zunächst aber nur für den Adel. Und dann ist als weitere Verbindung zur Kirche von der Sage zu lesen, dass der Stollen dem gewickelten Christkind ähneln soll ...

Als „Hilfsbäcker“ betätigten sich am Mainzer Domstollen neben Domdekan Heinz Heckwolf übrigens auch Fastnachtsänger Thomas Neger (Im Schatten des Doms) und Sabine Flegel, Vorsitzende des Dombauvereins. Sie hofft auf viele Käufer des traditionellen Weihnachtskuchens und damit auf hoffentlich 3 000 Euro für den Dom.

