

# Presse-Mitteilung



## Süßesten Geburt des Jahres

**Mandy Stollen und Rosi Stollen von den erzgebirgischen Originalstollen erblicken seit November das Licht der Welt / 20 regionale Bäckereien mutieren zu Geburtensälen / Geburtenzahlen von bis zu 40.000 Stück machen optimistisch / Kurfürstin Köstlich aus dem Adelsgeschlecht der Originalstollen macht Geburt der Zwillinge zum Medienereignis**

Waldkirchen / Zschorlau, 05.11.2011. In der Bäckerei Bock und in weiteren 19 regionalen Bäckereien erblicken seit heute wieder Erzgebirgische Originalstollen das Licht der Welt. Aus den Backstuben duftet es nach frischem Weihnachtsgebäck. Allertorts hört man die freudigen Rufe der einheimischen Bäckermeister. Kurfürstin Köstlich aus dem Adelsgeschlecht der Originalstollen zeigte sich stolz mit dem frisch gebackenen Nachwuchs: „Als die Geburt bevorstand, machte ich mich mit meinem Mann August dem Saftigen auf den Weg ins schöne Erzgebirge, um dort die süßen Kinderlein nach alten, überlieferten Rezepten und mit Engelsgeduld zur Welt zu bringen. Auf Burg Ofenstein mit weitschweifigem Blick auf das erzgebirgische Weihnachtsstollenland, wo sich köstliches Zitronat, Rosinen, Madel, Mehl und die gute Butter durch mit Staubzucker überpuderte Hügel schlängeln, fanden sie gleich 20 traditionelle Bäckermeister. Unsere süßen Prinzessinnen sind prächtige 45 cm lang und wiegen stattliche 3 Pfund.“

Karin Seifert, die Verbandspräsidentin des Stollenverbandes Erzgebirge e. V., selbst gerade Mutter geworden, und weitere Verbandsmitglieder wachten als Geburtshelfer persönlich über das aus 100% Handwerksarbeit hergestellte Traditionsgebäck und luden zur Verkostung der frisch gebackenen Spezialität. Mandy Stollen überzeugte: „Sie hat so niedliche Mandelaugen.“ Ihre Schwester Rosi Stollen war auch in aller Munde: „Ihre Haut ist so weiß wie Puderzucker und ihre süßen Sommersprossen sehen wie kleine Rosinen aus.“ Die Qualität des erzgebirgischen Stollens ist unbestritten: Bei der öffentlichen Stollenprüfung im Haus des Gastes „Erzhammer“ in Annaberg-Buchholz bestanden alle eingereichten „Erzgebirgischen Weihnachtsstollen“ den Geschmacks- und Qualitätstest mit Bravour und erfüllen damit die Richtlinien der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) sowie die Anforderungen des Stollenverbandes.

Besuchen Sie Rosi Stollen und Mandy Stollen auf Facebook: Originalstollen  
Stolze Eltern hinter der Vermarktung der erzgebirgischen Originalstollen sind die Mitglieder des Stollenverbandes Erzgebirge e. V. Seit Oktober 2014 vermarkten sie gemeinsam das handgemachte, traditionsreiche Regionalprodukt mit dem Qualitätssiegel auch auf Facebook. Die Zahl der Freunde steigt stetig: „Die originelle Vermarktung von Originalstollen aus dem Erzgebirge findet immer mehr Freunde“, zieht Verbandspräsidentin Karin Seifert eine positive Zwischenbilanz. Und Verbandsmitglied Thomas Rolle ergänzt: „Derzeit läuft parallel ein Film über die Geburt der Zwillinge auf YouTube. Die Klicks übersteigen die erwarteten Zahlen jetzt schon deutlich. Wir wollen über Soziale Netzwerke auch die jüngere Zielgruppe erreichen.“

# Presse-Mitteilung



## Starke Beachtung auch überregional

Auch außerhalb des Erzgebirges punktet die neue Qualitätsmarke: „Unsere Kunden reagieren auf den Weihnachtsmärkten sehr positiv auf unsere neue Verpackung“, berichtet Bäckermeister Sauer aus Pretzschendorf. „Und Stollenliebhaber aus ganz Deutschland schätzen das handgemachte Backwerk aus dem Weihnachtsland und natürlich den typischen Geschmack“, beschreibt er weiter die ersten Kundenreaktionen an seinen Verkaufsständen auf den Weihnachtsmärkten im oberfränkischen Mitwitz bei Kronach und im oberbayrischen Mühltal am Inn.

Derzeit verkaufen weitere Verbandsmitglieder die neue Stollenmarke auch auf dem Erzgebirgischen Weihnachtsmarkt in Brüssel sowie in Altenkirchen im Westerwald (Nordrhein-Westfalen). Aber auch in Leipzig, Chemnitz und auf dem Funkelmarkt in Dresden wird der hiesige Qualitätsstollen verkauft. Auf den heimischen Weihnachtsmärkten im Erzgebirge bieten die Bäckereien den Qualitätsstollen unter anderem in Ehrenfriedersdorf, Oelsnitz, Leukersdorf und Einsiedel sowie im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge in Glashütte, Pirna und Colmnitz an.

## Wir bleiben wir!

Die Qualitätsmarke „Erzgebirgischer Originalstollen“ ist und bleibt nach dem Einstieg eines Münchner Multimillionärs bei Dresdner Stollen die einzige authentische Stollenmarke der Region. „Wir wollen, dass Qualität aus dem Erzgebirge in erzgebirgischer Hand bleibt“, so Verbandspräsidentin Karin Seifert. „Regionale Qualitätsprodukte repräsentieren unsere Region über die sächsischen Landesgrenzen hinweg. Ein Ausverkauf solcher Traditionsmarken ist für uns undenkbar.“

## Mandy Stollen und Rosi Stollen ab sofort in aller Munde

Die beiden leckeren Geschmacksrichtungen sind ab sofort wieder in den besagten 20 Traditionsbäckereien erhältlich. Informationen dazu finden Sie unter [www.originalstollen.de](http://www.originalstollen.de)

### Pressekontakte:

Ralph Schweigert

Stollenverband Erzgebirge e.V.

c/o C.F. Rolle GmbH Mühle

Tel.: 03725 3473-36

Fax: 03725 3473-46

E-Mail: [ralph.schweigert@rolle-muehle.de](mailto:ralph.schweigert@rolle-muehle.de)

Andrea Taha

BEDUINENZELT®

Tel.: 03735 669736

Fax: 03735 609032

E-Mail: [info@beduinenzelt.de](mailto:info@beduinenzelt.de)

 Originalstollen

[www.ergebirgischer-weihnachtsstollen.com](http://www.ergebirgischer-weihnachtsstollen.com)