



Pressemitteilung

DRESDNER
CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

Genuss-Handwerk ist eine Kunst: Amtsantritt des 29. Dresdner Stollenmädchens

Nelly Köhler ist neue Botschafterin des Dresdner Christstollens und leidenschaftlich gern kreativ

Dresden, 28. September 2023. Die ersten Dresdner Christstollen sind gebacken, die Hochsaison steht kurz bevor. Es ist Zeit für die Dresdner Stollenbäcker, die neue Repräsentantin ihres traditionsreichen Weihnachtsgebäcks vorzustellen: Nelly Köhler ist das 29. Dresdner Stollenmädchen. Wie all ihre Vorgängerinnen auch ist die 17-Jährige eine Vertreterin des Handwerks. Das neue Stollenmädchen macht derzeit eine Ausbildung zur Bäckerin und lernt im zweiten Lehrjahr in der Schaubäckerei Ullrich in Dresden. Die Bäckerei ist Mitglied im Schutzverband Dresdner Stollen e. V.

Kreativ, wortgewandt und ausgestattet mit der Liebe zum Detail: Von zahlreichen Stollenbäckern stolz begrüßt, wurde die junge Frau am Donnerstag in der Hochschule für Bildende Künste in ihrer neuen Funktion als Markenbotschafterin der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Kulisse für diesen besonderen Anlass war bewusst gewählt: die Brühlsche Terrasse zählt zu den Lieblingsorten der Auszubildenden. „Ich liebe unsere Stadt mit ihren Kunst- und Kulturschätzen und zauberhaften Orten. Der Dresdner Christstollen und mein Handwerk sind für mich genau so große Schätze. Ich bin sehr stolz, dass ich ihn nun ein Jahr lang repräsentieren darf“, so die Dresdnerin.

1

Auf der Brühlschen Terrasse befindet sich außerdem das Gebäude, in dem derzeit circa 550 junge Menschen ein anderes Handwerk studieren: die Hochschule für Bildende Künste Dresden. Auch die Künstlerin Nadine Wölk durchlief an diesem Ort ihre Ausbildung – und schließt den perfekten Kreis von Handwerk, Kunst und dem besonderen Produkt aus Dresden. In einem außergewöhnlichen Portrait hielt sie Nellys großen Moment fest.

Die Künstlerin Nadine Wölk verewigt das Stollenmädchen. Zwischen Tradition und Moderne: so kennt man den Dresdner Christstollen. Und genau so beschreibt Nadine Wölk auch ihren Stil. Vermeer-Fan, Künstlerin und Kunstdozentin Wölk nutzt für gewöhnlich kein klassisches Zeichengerät für ihre Werke, sondern einen modernen Kugelschreiber. Die Zeichnung des Stollenmädchens befand sich demzufolge in ihrer Komfortzone. Doch einfach war das Motiv nicht, für welches 15 Kugelschreiber verbraucht wurden: vor allem das Kleinteilige und Verspielte von Kleid, Muster und Haar stellten für die Künstlerin eine Herausforderung dar. Das Stollenmädchen-Portrait von Nadine Wölk wird im Laufe der Stollen-Saison für einen guten Zweck versteigert. *Nadine Wölk, Künstlerin und Dozentin:* „Ein ganz klassisches, repräsentatives Portrait hatte schon immer Platz in der Geschichte. Das Gemälde des Stollenmädchens ist würdevoll, transportiert die Werte des Stollenschutzverbands und unterstreicht Nellys Strahlen. Es ist (m)eine moderne Übersetzung des traditionellen Themas.“





DRESDNER
CHRISTSTOLLEN®
Nur echt mit dem Siegel.

Auch Nelly Köhler liebt das Detail. Die Liebe zur Filigranität ist auch beim 29. Dresdner Stollenmädchen gegeben. Seit Längerem verbringt Nelly Köhler ihre Freizeit mit der Aquarellmalerei. Entstanden bisher meist kleine Geburtstagskarten für die Familie, widmet sich die angehende Bäckerin zuletzt auch der abstrakten Landschaftsmalerei. Den Anstoß zu Farbe und Pinsel gab einst ihr Vater, der selbst auch kleine Kunstwerke entstehen lässt und Nelly den ersten Malkasten zur Verfügung stellte. Der Blick für das Besondere hilft ihr im Bäckerei-Alltag, u.a. beim Schneiden oder Dekorieren von Teigen. Mit ihren Vorlieben und Fähigkeiten ausgestattet, wäre eine Ausbildung zur Konditorin nahezu perfekt gewesen – doch Nelly Köhler isst nicht gerne Torten, dafür umso lieber Dresdner Stollen.

Aber nicht nur bei der Herstellung des Dresdner Weihnachtsgebäcks packte die 17-Jährige schon von Beginn ihrer Ausbildung im vergangenen Jahr tatkräftig mit an: In der Schaubäckerei Ullrich ist die junge Dresdnerin in den Praxisphasen täglich von 6 bis 14:30 Uhr am Start. Die Theorie lernt sie im Berufsschulzentrum für Agrarwirtschaft & Ernährung in Dresden. Auch wenn das diesjährige Stollenmädchen gern die Schule besucht, ist sie doch lieber in der Backstube. Das verwundert kaum, denn als handwerklich begabte und interessierte Frau sind es die (sichtbaren) Ergebnisse, die sie an ihrer Arbeit besonders schätzt.

Nicht nur in puncto Ausbildung ist die Schaubäckerei Ullrich ein starker Partner. Althergebrachte Rezepte, innovative Konzepte und Transparenz für den Kunden: mit diesem Konzept weiß die Schaubäckerei Ullrich zu überzeugen. Seit 18 Jahren führen Bäckermeister Ralf Ullrich und seine Frau, Konditoreifachverkäuferin Michaela Ullrich, im Dresdner Stadtteil Striesen das Unternehmen mit derzeit 20 Mitarbeitern. Seit jeher setzt die Traditionsbäckerei auf Nachhaltigkeit und Rohstoffe aus der Region. Das Getreide fürs Mehl kommt von regionalen Bauern, wird in der Dresdener Mühle vermahlen und zu Backwaren verarbeitet. Auf Fertigmischungen und Zusatzstoffe verzichtet die Schaubäckerei Ullrich komplett. Stattdessen kommen in der Backstube bis zu zehn verschiedene Sauerteig- und Vorteigarten zum Einsatz. In der Weihnachtszeit ergänzt der Original Dresdner Christstollen das Angebot. Gebacken wird mit eigenen Rezepten und während der Tagschicht in der Schaubäckerei frisch und teilweise sogar inmitten der Kundschaft. Das Team setzt nicht nur auf kurze Wege und beste Rohstoffe, sondern auch auf Innovationen. Die hauseigene Imkerei unterstreicht das perfekte Zusammenspiel der Bäckerei und der Gesamtphilosophie der Regionalität. *Bäckermeister Ralf Ullrich, Lehrmeister des neuen Dresdner Stollenmädchens:* „Endlich! Zum ersten Mal kommt ein Stollenmädchen aus unserem Betrieb. Wir sind voller Freude und Dankbarkeit gegenüber Nelly Köhler, aber auch allen Personen und Kollegen, die dieses besondere Projekt unterstützen.“

Vorstandsvorsitzender Schutzverband Dresdner Stollen e. V., Bäckermeister Andreas Wippler: „Die Präsentation des Stollenmädchens ist mehr als Symbolik. Unser gesamter Verband ist unheimlich aufgeregt und auch wenn wir schon vielfach fleißig in den Backstuben tätig sind, so merkt man an



DRESDNER
CHRISTSTOLLEN®

Nur echt mit dem Siegel.

diesem Tag doch ganz besonders: es geht wieder los! Das ist ein großartiges Gefühl und immer wieder ein schöner Moment!“

Karoline Marschallek, Geschäftsführerin Schutzverband Dresdner Stollen e. V.: „Für den Verband ist es eine alljährliche Herzensangelegenheit, das Stollenmädchen authentisch und individuell vorzustellen. Es freut uns unheimlich, dass wir Tradition und Moderne an einem besonderen Ort und mit der Unterstützung einer außergewöhnlichen Künstlerin zusammenbringen konnten. Mein Dank gilt im Namen des Verbandes der Hochschule für Bildende Künste sowie Nadine Wölk.“

Ein Kalender voller #Puderzuckermomente. Die kommenden Wochen und Monate werden turbulent für Nelly Köhler. Schon jetzt füllen rund 50 Termine den Stollenkalender. Reisen in die Schweiz sowie Auftritte bei regionalen Events stehen auf dem Plan, ebenso wie das Dresdner Stollenfest am 9. Dezember 2023, dessen Schirmherrin das Dresdner Stollenmädchen ist.

Wer wissen will, was das Stollenmädchen in der Stollensaison so alles erlebt und wo sie auftritt, der sollte dem Dresdner Christstollen auf Facebook und Instagram folgen:

www.facebook.com/dresdnerstollencom bzw. www.instagram.com/dresdnerchriststollen

Dresdner Stollenmädchen. Nur echt mit diesen Partnern. Tatkräftig unterstützt wird die kulinarische Botschafterin während ihrer Amtszeit nicht nur von den Dresdner Stollenbäckern. So stellt seit zehn Jahren die Autohaus Dresden GmbH jeder Striezelbotschafterin für die heiße Stollenmädchen-Phase ein Auto zur Verfügung; in diesem Jahr einen Opel Astra Electric, selbstverständlich im Stollenmädchen-Design. Und damit Frisur und Make-up perfekt sitzen, kommt ebenfalls ein Handwerk zum Zuge: Obermeister der Friseurinnung Robert Klügel und sein Team vom Friseursalon Klügel.

Kontakt für Rückfragen:

Eva Wagner

Tel.: 0174 8361208

presse@dresdnerstollen.com

www.dresdnerstollen.com