

Das sieht nicht nur lecker aus, das schmeckt auch so: die Vorweihnachtsgenuss-Geschenkaktion „Stollen und Wein“ der Dorf bäckerei Ackermann, hier das Geschenkset „Christstollen & Rotwein“.

Mal was anderes



Genuss im Doppelpack – garantiert

Superber Weihnachtskuchen der Dorfbäckerei Ackermann in Bliesmengen-Bolchen trifft im vorweihnachtlichen Geschenkset auf edle Weine – und man staunt nicht schlecht über die gelungene Mischung.

Der genussbereite Laie wundert sich, dass auf diese Idee nicht schon eher jemand gekommen ist: phantastisch schmeckender Christstollen zu edlen Weinen zu reichen und als Geschenkset anzubieten. Die offensichtlich höchst innovative Dorfbäckerei Ackermann in Mandelbachtal gibt sich im Internet gar nicht dörflisch oder provinziell, sondern betont welt-offen und bietet hausgemachte Christstollen im Paket wahlweise mit einem

ausgesuchten Weiß- oder Rotwein zum Versand an Feinschmecker und solche, die es werden wollen.

Nicht nur, dass hier ein Paradebeispiel leuchtet, was die viel beschworene Digitalisierung im Handwerk möglich macht, wenn man sie denn sinnvoll umsetzt. Dies ist hier zweifelsfrei und vorbildlich geschehen und macht es lohnend einen derartigen Ansatz einmal näher unter die Lupe zu nehmen, der nach der Formel „Tradition trifft

Moderne“ oder „Die Ackermänner gehen online“ funktioniert und regelmäßig für positive Schlagzeilen sorgt. Und das: zu recht!

Denn in Bliesmengen-Bolchen, inmitten des Biosphärenreservats Bliesgau und direkt an der französischen Grenze, liegt die traditionsreiche Dorfbäckerei Ackermann, die über die Grenzen des Mandelbachtals hinaus für ihre „Ackermänner“, ein mehrfach prämiertes Weizenbötchen, ihren Kranzku- ▶

Mal was anderes

► chen und das Dinkelbrot „Oskar“ bekannt ist. Die von den Bäckermeistern Albrecht und Reinhard Ackermann geführte Bäckerei wurde 1930 von deren Großvater Oskar Ackermann gegründet und ist seitdem in Familienhand. Die Brüder verbinden in ihrer Backstube mit Überzeugung Tradition und Moderne. In den vergangenen Jahren wurde die Bäckerei zwar mit modernster Technik ausgestattet, die für die Angestellten große Arbeitserleichterungen zur Folge hatte, dennoch werden alle Produkte von Hand erzeugt. Die Brüder verzichten bei der Herstellung ihrer Backspezialitäten konsequent auf fertige Backmischungen und setzen auf hochwertige und regionale Zutaten. Die Qualität gibt ihnen Recht, denn viele Kunden kommen von außerhalb und nehmen weite Strecken in Kauf, um sich die Backspezialitäten der Ackermänner zu kaufen. Geschätzt werden vor allem die handwerkliche Herstellung mit regionalen Produkten, das ausgezeichnete Aroma und die lange Frischhaltung der Backwaren. Daraus entstand die Idee, noch einen weiteren Schritt in Richtung Moderne zu gehen. Erst in diesem Jahr ging konsequenterweise der Brot-Online-shop an den Start. Von nun an können Kunden von außerhalb eine Auswahl

des Backwarensortiments bequem von zu Hause aus bestellen. Die Lieferung erfolgt anschließend über den Paketversand der Deutschen Post.

Die Resonanz ist bisher durchweg positiv, denn die Brüder Reinhard und Albrecht Ackermann und ihr Team legen auch bei ihrem Brot-Online-shop



Reinhard (links) und Albrecht Ackermann verarbeiten nur regionale Produkte für ihre Backwaren.

Wert auf handwerkliche Qualität und schnelle Lieferung. In Zeiten von „Bäckersterben“ und Discountern mit industriell gefertigten Backwaren verbreiten die Ackermänner traditionelle Brotkultur und Genuss über die Ortsgrenzen hinaus.

Und jetzt das noch: die Vorweihnachtsgenuss-Geschenkaktion „Stollen und

Wein“. Passt das oder ist das komisch? Wer probiert, wird sagen: Passt! Unbedingt! Klar, zu Christstollen wird oftmals Kaffee getrunken oder ein Kakao, auch Tee oder Eierpunsch sind sehr beliebt. Dass Wein aber oft mindestens ebenso gut passt und manchmal noch viel besser, hat sich noch nicht überall herumgesprochen. Sehr gut ergänzen sich zum Christstollen zum Beispiel süße Weißweine oder aber auch dunkle, kräftige Rotweine. Kenner unterstreichen dies mit der goldenen Adventsregel: Kraft zu Kraft, Süße zu Süße!

Apropos Süße: Der Christstollen wurde erstmals im Jahre 1330 in Naumburg an der Saale urkundlich erwähnt, die Rezeptur variiert von Region zu Region und symbolisiert das in Windeln gewickelte Christuskind. Dass das üppig mit Zucker bepuderte Backwerk im Mittelalter ein vorweihnachtliches Fastenbrot aus Mehl, Wasser und Hefe war, kann man sich heute kaum noch vorstellen. Erst Ende des 17. Jahrhunderts lockerte die Kirche das Adventsfasten-Verbot für Butter und Milch, so dass das Christbrot in Anlehnung an die regionalen Butter- und Hefestollen mit weiteren Zutaten gebacken werden konnte. Als schwerer Hefeteig mit hohem Butteranteil wird er meist mit geriebenen Mandeln, Rosinen, Gewürzen, Zitronat und Orangeat verfeinert. Die Dorfbäckerei Ackermann bietet hierzu speziell zur Weihnachtszeit zwei edle Geschenksets: Eins nennt sich „Christstollen & Rotwein“ und ist bestückt mit dem ausgezeichneten Christstollen (Prädikat „sehr gut“) sowie einer hochwertigen Flasche Rotwein „Anciens Temps, Cabernet Syrah“ für 25,90 Euro plus Versand. Das andere Geschenk-Duo nennt sich „Christstollen & Weißwein“ und beinhaltet statt des Rotweins einen edlen weißen Tropfen namens „Chateau des Eyssards Semillon Muscadelle semisc“ und ist zum gleichen Preis zu haben. Der geneigte Wohnhandwerker sollte nicht zögern, sondern sich entschlossen zu den Köstlichkeiten klicken – vielleicht ja auch als Geschenk für die (guten) Kunden. ■



Was mit Rotwein geht, macht auch mit einem halbtrockenen Weißwein Sinn.

Mehr Infos:
www.dorfbaeckerei-ackermann.de