

Bergmann wirbt für Stollen aus dem Stollen

GRUBE FORTUNA Auf der 100-Meter-Sohle mehrere Wochen gereift

Wetzlar (red). Seit einigen Tagen bietet die Wetzlarer Bäckerei Eckhardt in Zusammenarbeit mit der Grube Fortuna in Oberbiel eine besondere Delikatesse zur Weihnachtszeit an: Christstollen.

Hergestellt nach althergebrachtem Hausrezept, hatten die Bergleute das Gebäck offenfrisch auf der 100-Meter-Sohle der Grube Fortuna eingelagert. Dort nahmen die Stollen wochenlang unge-

stört und bei hoher Luftfeuchtigkeit das „Grubenaroma“ an.

Zu diesem Angebot sagte Karsten Porezag, Vorstandsvorsitzender des Vereins Geowelt Fortuna, und damit dort der „Bergwerksunternehmer“: „Eine Linie meiner Vorfahren stammte aus dem Oberharzer Silberbergbau, wobei die meisten vor ihnen einst aus Sachsen kamen. So kenne ich mich natürlich mit Christstollen sehr gut aus. Diese Fortuna-Stollen schmecken in der Tat

köstlich – und wenn man fest daran glaubt, tragen sie auch noch den typischen Geruch unserer 100-Meter-Sohle.“

Die ein Kilogramm wiegenden „Fortuna-Christstollen“ werden im Geschenkkarton zum Preis von 16 Euro in den sieben Filialen der Bäckerei Eckhardt bis zum Weihnachtsfest verkauft – solange der Vorrat hält. Ein Teil des Erlöses fließt dem gemeinnützigen Verein der Fortuna zu.

■ Köstliches Grubenaroma

Der Verkauf erfolgt in den Filialen Dalheim, Neustädter Platz, Schillerplatz, Braunfelder Straße und im Globus-Baumarkt sowie in Albshausen und Naunheim.

Einen besonderen Hinweis verdient aber auch die Aktion von Hans-Jürgen Irmer, der am Samstag, 29. November, auf dem Eisenmarkt seinen „Riesenstollen“ für einen gemeinnützigen Zweck verkauft.



Heike Eckhardt von der Bäckerei und Erhard Becker von der Grube Fortuna bieten am Schillerplatz die „Fortuna-Christstollen“ an.
(Foto: privat)