

Region Wetzlar

## Stollen reift im Fortuna-Stollen

TRADITION Unter Tage auf der 100 Meter Sohle kommt es zum besonderen "Aroma-Effekt"

**WETZLAR/SOLMS Kein Weihnachten ohne Christstollen: Schon seit Wochen produzieren Bäckereien tonnenweise der Deutschen Lieblingsnascherei zum Fest der Feste. Die Stollen der Wetzlarer Bäckerei Eckhardt reifen an einem besonderer Ort: unter Tage in der Grube Fortuna.**



Warum der Stollen Stollen heißt, ist nicht genau bekannt. Mit dem Bergwerksstollen hat es aber ganz bestimmt nichts zu tun. Dennoch sind die beiden ungleichen Stollen ein perfektes Team, weiß Juniorchef Markus Eckhardt. Vom besonderen "Aroma-Effekt" ist bei den Eckhardts die Rede.

Seit einigen Wochen läuft im Familienbetrieb die Stollenproduktion auf

Hochtouren. Ganz traditionell per Hand und Holzstab. Fünf bis sechs Mitarbeiter sind damit beschäftigt, berichtet Markus Eckhardt. Vor drei Jahren hatte der 26-jährige Juniorchef beim Förderverein der Grube Fortuna angefragt, ob die Stolleneinlagerung im Stollen möglich sei. Die Idee hatte er von Kollegen während seiner Ausbildung aufgeschnappt.

### Konstante 13 Grad, 85 Prozent Luftfeuchte und Dunkelheit – die Bedingungen sind optimal

Der Förderverein suchte daraufhin nach dem Ort unter Tage, der die nötigen Bedingungen erfüllt. Und wurde fündig auf der 100-Meter-Sohle, die nur bei Spezialführungen begangenen wird. Vergangenes Jahr dann kam es zur Premiere, der Fortuna-Stollen fuhr erstmals ein.



Am Donnerstag brachte Markus Eckhardt erneut 50 frischgefertigte Stollen zur Reifung ins Bergwerk. Angeführt von Klaus Morgenstern und Karsten Porezag vom Förderverein führen die 1000-Gramm-Leiber verpackt in Kisten und Alufolie hinab auf die 100-Meter-Sohle. Konstante 13 Grad herrschen dort, 85 Prozent Luftfeuchtigkeit, Dunkelheit, kein Lüftchen weht. Optimale Bedingungen, um später einen möglichst saftigen Stollen zurück an die Oberfläche zu bringen. Der Trick: Wegen der hohen Luftfeuchte trocknet der Stollen nicht aus, das Aroma der Früchte kann ganz besonders gut durch den Teig ziehen. Wie oben auch lagert der Stollen in der Fortuna vier bis sechs Wochen lang. Dann ist er perfekt, sagt der Jungbäcker, der gerade frisch von der Meisterschule kommt und seinen Betriebswirt gemacht hat.

Über das Familienrezept, welches schon Großvater Walter anwendete, als er 1955 die Bäckerei von Heinz Süß übernahm, schweigt sich Markus Eckhardt aus. Nur so viel: Jede Menge Butter braucht es für den schweren Hefeteig, gestiftete Mandeln, Rum, Sultaninen, Zitronat, Orangeat.

Schon in seinem ersten Jahr ist der Fortuna-Stollen in der grünen Geschenkbox zum Kassenschlager der Bäckerei Heinz-Walter Eckhardt aufgestiegen, trotz starker Konkurrenz von Kreationen wie Schwarzwälder-Stollen oder Eiswein-Stollen, berichtet Heike Eckhardt. Unterdessen bringt ihr Sohn 110 ausgereifte Stollen ans Tageslicht - nach vier Wochen Lagerung. Puderzucker drauf - fertig. Mit dem November startet die Fortuna-Stollen-Saison.