

PREDIGT, Striezelmarkteröffnung, 28.11.2018

Gott hat seinen Sohn nicht in die Welt gesandt, dass er die Welt richte, sondern dass die Welt durch ihn gerettet werde. Johannes 3, 17

Liebe Striezelmarkt-Gemeinde: Was mögen Sie am Christ-Stollen am liebsten? Jede und jeder hat da besondere Vorlieben. Vielleicht landen wir aber trotzdem bei dem gemeinsamen Nenner: das Beste ist die Vielfalt der Zutaten und die Harmonie im Geschmack.

Wenn wir nun einmal nach den Ingredienzien fragen: Wofür könnten die einzelnen Zutaten stehen?

1000 g Mehl 500 g Butter 175 g Zucker 2 Würfel Hefe (a 60 g)
250 ml Milch 2 Eigelb 1 gestr. TL Salz

Da sind zunächst Standardzutaten und dann die Extras, die Besonderheiten. Gibt es bei allen Wesen, nicht nur beim Stollen. Etwas, das alle haben – und ein gewisses Etwas, das nicht jede hat.

Sehen wir uns die Standardzutaten an: Mehl, Butter, Hefe, Milch und Eier und natürlich Zucker und Salz haben auch eine symbolische Bedeutung. Das Mehl ist Ausdruck des täglichen Brotes, die Milch ein Zeichen und Erinnerung an das gelobte Land, darin nämlich Milch und Honig fließen. Die Eier sind Symbol der Auferstehung und des neuen Lebens. Der Zucker versüßt den bitteren Alltag und das Salz an der Suppe – und am Teig – ist bekanntlich so wichtig und wertvoll wie Gold.

Es gibt der Sache den Kern. Was vergessen? Die Hefe natürlich! Sie hat eine biblische Verwandte: den Sauerteig. Am berüchtigtsten ist er, wenn er fehlt oder gar nicht auftauchen darf. Dem Volk Gottes vor der Flucht aus Ägypten wurde verwehrt, den Brotproviant aus gesäuerten Broten zu backen. Weil der Teig natürlich viel länger gehen muss. Seit diesen Tagen sind die ungesäuerten Brote ein stummes Zeichen für alle, die flüchten müssen: vor Angst, Not, Sorgen. Vor dunklen Gedanken, vor dunklen Taten der Mitmenschen. Menschen unterwegs. Unbeständig. Ruhelos. Wie auch Schaustellerinnen und Schausteller, Markthändler und Budenbesitzer. Eine besondere Gemeinschaft.

Ungesäuert ist bei uns kein Stollen. Mit langem Planungsvorlauf und großer Sicherheit werden schon Wochen vor dem Termin die herrlichen Gebäcke erschaffen. Aus Standardzutaten und vielen Besonderheiten.. des Stollens natürlich!

500 g Rosinen 200 g Orangeat 100 g Zitronat 150 g Mandeln (gehackt)
70 ml Rum 150 g Puderzucker

Die besonders fruchtigen Komponenten sind Orangeat und Zitronat, hergestellt werden sie nicht- wie oft vermutet- aus Zitronen und Orangen. Bei Zitronat handelt es sich vielmehr um kandierten Schalen der Zedratbaum-Frucht. Die grüngelben Früchte werden bis zu drei Kilogramm schwer, haben wenig Fruchtfleisch, aber eine außergewöhnlich dicke

Schale. Sie reifen vor allem in Süditalien, Korsika, Marokko und Puerto Rico. Also weit weg von Sachsen. Aus der weiten, fernen Welt – und doch in Dresden zu Hause...

Orangeat wird aus kandierten Bitterorangen-Schalen hergestellt, man nennt sie auch Pomeranzen, was ungefähr goldenes Äpfelchen bedeutet. Ihren Ursprung hat die Pomeranze schon vor tausenden von Jahren im noch fernerem China und Arabien. Kommt von weit her, und gehört zum Stollen wie das Amen in die Kirche. Aus der orientalischen Welt kommt ja auch Jesus... Nazareth liegt im Vorderen Orient. Also hat auch das Christkind einen weiten Weg, das dem Christstollen seinen Namen gab. Und natürlich ist der Stollen in seiner Form das in Windel gewickelte Jesuskind.

Was haben wir da noch? Die Rosinen sie erinnern an den Wein, den die Kirchen zur Mahlfeier des Herrn verwenden. Die Mandel, mit ihrer sehr harten Schale und dem weichen, süßen Kern, ist Sinnbild für Tod und Auferstehung und zugleich für die Jungfrau Maria, aus deren Schoß der Heiland der Welt erwächst. Nach diesem kleinen Ausflug merken wir: Der echte Dresdner Christstollen überschreitet Grenzen. So einfach er aussieht, so sinnträchtig ist er, verbindet Menschen, Exotisches und Heimisches in bester Weise. Egal woher, egal wohin die Menschen kommen.

Vielfalt der Zutaten und Harmonie im Geschmack sind wohl das Beste am Dresdner Christ-Stollen.

Das gilt auch für die Menschen: Vielfalt und Harmonie, ist die

gelungene Mischung die zu uns passt. Woher wir das wissen? Weil *einer* mit unseren Urteilen und Vorurteilen aufgeräumt hat, *einer*, dessen Nähe wir in diesen Tagen, auch auf diesem Markt und in unsere Stadt in den kommenden vier Wochen wieder erhoffen und erbitten. Jesus Christus.

Gott hat seinen Sohn nicht in die Welt gesandt, dass er die Welt richte, sondern dass die Welt durch ihn gerettet werde.

Vielleicht hat dieser Gedanke bei Papst Innozenz VIII. eine Rolle gespielt, der den Stollen eigentlich als karges und fades Fastengebäck gedacht hatte: Einseitig, dürftig, langweilig. Nur Wasser, Hefe, Mehl und Öl durfte drin sein.

Vermutlich sah das aber selbst dem Papst zu sehr nach Gericht und zu wenig nach Rettung aus.

1491 erlaubte er darum in einem als „Butterbrief“ bekannten Schreiben all die feinen Zutaten, die den Stollen zum beliebten Gebäck der Weihnachtszeit machen. Der Dresdner Stollen ist seit dem 15. Jahrhundert weltweite Berühmtheit.

Vielfalt der Zutaten, Harmonie im Geschmack. So möchten wir gekannt werden. Und so liebt uns auch Gott!

Amen