

Pressemitteilung

Rellingen, den 05. November 2013

„Der Handwerksstollen des Jahres 2013,“

Klaus Funke von der Bäckerei Abeling hat ihn gebacken

Die Bäckerei Abeling aus Westerland (Kreis Sylt) hatte die weiteste Anreise nach Kiel in diesem Jahr, aber der Weg hat sich gelohnt. Sein Butterstollen hat am besten geschmeckt und wurde mit großem Vorsprung vor dem übrigen Feld zum besten Butterstollen des Jahres 2013 gewählt. So haben 6 unabhängige Stollenschmecker am 01.11.2013 in Kiel entschieden, die sich durch 17 Butterstollen „getestet“ haben. Von Beginn an dabei, verfeinert Bäckermeister Funke seit nunmehr 6 Jahren seine Rezeptur und in diesem Jahr hat er den Geschmack der Stollenschmecker voll getroffen.

Platz 2 ging in diesem Jahr an **Thaysens Backstube e.K.** aus Malente (Kreis Ostholstein/Pön), der Drittplatzierte hatte ein "Heimspiel". Hierbei handelt es sich um die **Bäckerei Steiskal GmbH & Co. KG** aus Kiel.

Alle 17 teilnehmenden Butterstollen aus Handwerksbäckereien in Schleswig-Holstein wurden am Tag der Stollensaisonöffnung am vergangenen Freitag in Kiel öffentlich getestet. Eine Fachjury aus Personen, die mit Lebensmitteln täglich zu tun haben, aber keine Bäcker sind, bewerteten die Stollen nach Aussehen, Geschmack, Geruch und Fruchteverteilung. Von 100 möglichen Punkten bekam der Butterstollen von Klaus Funke 91,17 Punkte und hatte damit den Verbrauchergeschmack am besten getroffen.

Stollen ist nicht nur aufwändig in der Herstellung, weil er viel handwerkliches Geschick verlangt, sondern auch in der Auswahl und Behandlung der Rohstoffe. So werden die Trockenfrüchte in verschiedene Alkohole eingelegt. Eine fein abgestimmte Gewürzmischung gibt dem Stollen einen harmonischen Geschmack.



**Landesinnungsverband
des Bäckerhandwerks
Schleswig-Holstein**

Geschäftsführer:

Dipl. Ing. Heinz Essel

Vorsitzender:

LIM Maren Andresen

Geschäftsstelle:

Siemensstraße 13

25462 Rellingen

Telefon: 04101 3872-0

Telefax: 04101 3872-18

Mail: info@bkv-nord.de

Internet: www.bkv-nord.de