



CSM Deutschland GmbH

Ralf Klas
Leiter BBZ

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen
Germany

T +49 6721-790-154
E Ralf.Klas@csmingredients.com
I www.csmingredients.com

13. September 2024

Einladung zur 18. internationalen Stollenprüfung der VDB - Vereinigung der Backbranche

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie herzlich zur Teilnahme an der jährlichen Stollenprüfung der VDB in Zusammenarbeit mit der DLG ein.

Veranstaltungsort: CSM Deutschland GmbH,
Mainzer Str. 152 – 160, 55411 Bingen

Datum: Mittwoch, 27. November 2024

Uhrzeit: 9.30 Uhr Eintreffen der Prüfer

Einsendeschluss für Stollen: Montag, 25. November 2024

Auf den Seiten im Anhang finden Sie weitere wichtige und interessante Informationen zu dem Ablauf der Stollenprüfung und dem Einsenden von Stollen.

Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gerne an Frau Bianca Raszat, CSM Deutschland GmbH.
Tel.: 06721-790-278
E-Mail: Bianca.Raszat@csmingredients.com.

Wir freuen uns auf Sie!

Mit freundlichen Grüßen

VDB Geschäftsstelle
Konstantin Golombek

CSM Deutschland GmbH
Ralf Klas
Leiter Back- und Beratungszentrum

Einladung zur 18. internationalen Stollenprüfung

am Mittwoch, 27. November 2024

bei CSM Deutschland GmbH,
Mainzer Str. 152-160
55411 Bingen am Rhein

Ihre Vorteile:

Vorteil 1 Neutrale und fachkompetente Prüfung Ihrer Stollen nach dem DLG-5-Punkte-Schema®

Sie schicken Ihre Stollen ein und erhalten kostenlos das Ergebnis nach dem DLG-5-Punkte-Schema®. Die fachliche Leitung haben Heiner Lucks, Stollenfachmann und Ralf Klas, Leiter Back- und Beratungszentrum, Bingen.

Vorteil 2 Sie können mitprüfen!

Möchten Sie an dem Morgen als Gastprüfer zusammen mit den Sachverständigen prüfen? Dann melden Sie sich bei uns! Ausreichend Plätze für Gastprüfer sind vorhanden.

Vorteil 3 Höhepunkte der Stollenprüfung



- Ein Höhepunkt ist die Vorstellung besonders markanter Gebäcke des Tages.
- Ein weiterer Höhepunkt der Prüfung ist die Vergabe von **Sonderurkunden** für die besten Stollen der Prüfung. Siegfried Brenneis, Ehren-Zacharias-Preisträger und Stollen-Experte, gibt seine Fachempfehlung für Ihren Stollen ab.

↩ Hier könnte Ihre Stollen-Auslobung stehen.

Vorteil 4 Werbewirksame Urkunde für Ihren prämierten Stollen



Wurde Ihr Stollen prämiert und Sie möchten für Ihren Verkaufsraum eine attraktive Urkunde als Aushang, dann melden Sie sich bitte bei der VDB. VDB Mitglieder zahlen pro Urkunde 20 € zzgl. MwSt, Nicht-Mitglieder erhalten eine Urkunde für 30 € zzgl. MwSt.

Sie möchten Stollen einschicken?

Senden Sie bitte die Stollen, eintreffend bis spätestens
Montag 25. November 2024, an

**CSM Deutschland GmbH,
"Stollenprüfung"
Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen.**

Bitte legen Sie dem Paket mit den Stollen (bei kleinen Stollen bitte zwei Stück)
den Probenbegleitzettel, ausgefüllt mit Ihrer Adresse und den erforderlichen Angaben, bei.

Sie möchten mitprüfen?

Bitte kontaktieren Sie:
Frau Bianca Raszat
Tel.: 06721-790-278
E-Mail: bianca.raszat@csmingredients.com

Unser Programm für Sie:

- | | |
|----------------------|---|
| 9.30 Uhr | Eintreffen der Prüfer |
| 10.00 Uhr | Beginn der Stollenprüfung |
| 12.30 Uhr | Mittagessen |
| 13.30 Uhr | Höhepunkte der Stollenprüfung |
| | Vorstellung der Prüfungsergebnisse durch
die Prüfungsleitung |
| ca. 14.00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Stollenprüfung am 27. November 2024

Probenbegleitzettel

Probennummer: _____
(wird intern vergeben)

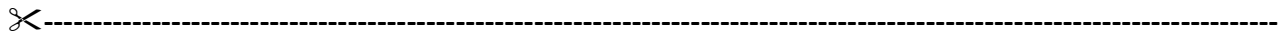
CSM-Kundennummer: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail-Adresse: _____



Datum der Herstellung: _____

Probennummer: _____
(wird intern vergeben)

Postleitzahl: _____

Bezeichnung des Gebäckes: _____

Verwendete Getreideerzeugnisse, die nicht aus Weizen stammen:

Eventuelle Besonderheiten, Spezialitäten oder Spezialwürzungen:

PRÜFBESTIMMUNGEN DER STOLLENPRÜFUNG

NACH PRÜFBESTIMMUNGEN MÜSSEN STOLLEN FOLGENDE VORAUSSETZUNGEN ERFÜLLEN:

Stollen ¹⁾

Stollen enthalten mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 60 kg Trockenfrüchte – ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen –, auch Citronat und Orangeat, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, sofern sich aus den nachfolgenden Anforderungen nichts anderes ergibt. Eine Verwendung von Erdnüssen und anderen Leguminosen-Samen ist nicht üblich.

Mandelstollen

Mandelstollen enthalten mindestens 20 kg Mandeln auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugesetzt werden. Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

Marzipan-/Persipanstollen

Wird auf die Verwendung von Marzipan oder Persipan hingewiesen, so beträgt der üblicherweise zu einer Füllung verarbeitete Marzipanrohmasse- bzw. Persipanrohmasseanteil mindestens 5 Prozent des Stollenteiggewichtes.

Mohnstollen

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugegeben werden.

Nussstollen

Nussstollen enthalten mindestens 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

Butterstollen

Butterstollen enthalten mindestens 40 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 70 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Bis 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipanrohmasse ersetzt werden. Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

Quarkstollen

Quarkstollen enthalten mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

Dresdner Stollen ²⁾

Dresdner Stollen enthalten mind. 32,4 kg praktisch wasserfreies Fett, davon mind. 50 Prozent Milchfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Milchfette können als Butter, Butterreinfett, Butterfett oder fraktioniertes Butterfett zugesetzt werden. Es werden mind. 70 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat und mind. 10 kg Mandeln und/oder die entsprechende Menge Marzipanrohmasse auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken zugegeben werden. Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

Früchtebrot

Früchtebrot enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Trockenfrüchte (z.B. Birnen, Äpfel, Feigen, Sultaninen) einschließlich kandierte Früchte auch Mandeln oder Nüsse. Bei Früchtebrot, das nach einer Fruchtart benannt ist, z.B. Birnenbrot, genügt die Verwendung dieser Art.

¹⁾ In einigen Gebieten Süddeutschlands werden herkömmlich auch Erzeugnisse unter der Bezeichnung Stollen in den Verkehr gebracht, die nur 45 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken enthalten.

²⁾ Dresdner Stollen, Dresdner Christstollen, Stollen nach Dresdner Art, Christstollen nach Dresdner Art usw.

Die Verwendung der Markennamen sind nur Betrieben erlaubt, die ihren Sitz in Dresden oder in der Umgebung Dresdens haben und vom Schutzverband **Dresdner Stollen** überwacht werden.

Betriebe, die dennoch die Begriffsbezeichnung verwenden, müssen mit kostenpflichtigen Abmahnungen rechnen.

Die Stollenprüfung wird nach den DLG-Richtlinien von Prüfergruppen durchgeführt.