

# „Ee Stollen aus dem Stollen“



Fotoen: Caroline Martin/Naturpark Our; SI Stolzebuerg

*D'Bäckerei „AU CROISSANT D'OR“ vu Veianen bakt dëse Chrëschstollen no engem alen Familienrezept, op eng traditionell Aart a Weis. Uschlëssend get de Stollen während 3 Wochen an der Koffergrouf zu Stolzebuerg bei konstanter Temperatur an Lofffiichtegkeet gelagert. Duerch dësen Prozess kënnen d'Armaen an d'Goûten sech am ganzen Stollen entwëckelen an et entsteet en héichwäerteg qualitativen Stollen aus der Region.*

Dir kënnt d'Stollen beim Syndicat d'Initiative vu Stolzebuerg direkt um Internet **[www.stolzebuerg.lu](http://www.stolzebuerg.lu)** bestellen oder eng SMS schecken mat ärem Numm an Virnumm an gewenschten Datum op den **Telefon 621 319 488** bis **spéitstens den 26. November 2023**.

Ofhuelen vum Stollen ass am Festsall 14, rue principale zu Stolzebuerg:

**den 1./2. Dezember** oder **den 15./16. Dezember** jeweils vun **10:00 bis 16:00 Auer**.

Den normalen Stollen (500 gr) kascht **22 €** an de Stollen (500 gr) mat Marzipan **25 €**.



Syndicat d'Initiative  
**Stolzebuerg**

