

„Ee Stollen aus dem Stollen“ 2025



Fotoen: Caroline Martin/Naturpark Our; SI Stolzebuerg

*D'Bäckerei „AU CROISSANT D'OR“ vu Veianen bakt dëse Chrëschtstollen
no engem alen Familienrezept, op eng traditionell Aart a Weis.
Uschléissend gëtt de Stollen während **3 Wochen** an der **Koffergrouf zu
Stolzebuerg** bei konstanter Temperatur an Loftfiichtegkeet gelagert.
Duerch dësen Prozess kënnen d'Aromaen 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.stolzebourg.lu bestellen oder eng SMS schécken mat ärem
Numm, Virnumm an gewënschten Ofhuedatum op den Tel. **621 319 488**
bis spëtstens Méindes den **1. Dezember 2025**.

Ofhuelen vum Stollen ass am Festsall 14, rue principale zu Stolzebuerg:
den 5. / 6. Dezember oder **den 19. / 20. Dezember** jeweils vun **10:00 bis 16:00 Auer**.
Präisser sen déi selwecht wéi lescht Joer: Den normalen Stollen (500 gr) kascht **22 €**
an de Stollen (500 gr) mat Marzipan **25 €**.

