„Ee Stollen aus dem Stollen“ 2026

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 wärend **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 Regioun.*

Dir kënnt d‘Stollen beim Syndicat d’Initiative vu Stolzebuerg direkt um Internet **www.stolzembourg.lu** bestellen oder eng SMS schécken mat ärem Numm, Virnumm an gewënschten Ofhueldatum op den **Tel. 621 319 488** bis **spéitstens Méindes den 30. November 2026**

Ofhuelen vum Stollen ass am Festsall 14, rue principale zu Stolzebuerg: **den 4. / 5. Dezember** oder **den 18. / 19. 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 €.**

Syndicat d’Initiative
Stolzebuerg

AU CROISSANT D’OR