

## Nachwuchs fordern und fördern

Moll Marzipan veranstaltete anlässlich des 150-jährigen Bestehens in Kooperation mit der Konditoreninnung in Berlin den „1. Moll Marzipan Cup“. 21 angehende Konditoren zeigten dabei ihren Einfallsreichtum im Umgang mit der Mandelmasse.

Lea Nüsgen freute sich riesig. Die Auszubildende der Bielefelder Konditorei Wölke darf für 10 Tage ins gelobte Land reisen. In diesem Fall ist damit Kalifornien gemeint, die Region mit der weltweit größten Mandelproduktion. Von dort bezieht auch Moll einen Großteil der Mandeln. Den Trip in den von der Sonne verwöhnten US-Bundesstaat, bei dem auch der Besuch einer Mandelfarm auf dem Programm steht, hatte sich die junge Konditorin redlich verdient. Viel Arbeit investierte sie, so wie auch die 20 anderen Mitbewerber, in die Fertigung einer Etagen-Marzipantorte, die vorher skizziert werden musste. Zwölf Stunden Modellieren mit Marzipanrohmasse, verteilt über zwei Tage, folgten.

### Sieg für Lea Nüsgen mit fantasievollem Exponat

Für Lea Nüsgen sollte es sich besonders lohnen. Sie wurde von der Jury zur ersten Siegerin des ersten „Moll Marzipan Cups“ gekürt. Das kleine Kunstwerk stellt das Wahrzeichen der Spreemetropole, den Berliner Bären, in eine fantasievolle Landschaft mit zerfließenden Uhren. Dieses Markenzeichen Salvador Dalis soll die Unsicherheit über die Zeit illustrieren. Die fast

schon philosophischen Gedanken-spiele in Verbindung mit handwerklicher Genauigkeit gaben wohl den Ausschlag für das Exponat der jungen Westfälin.

Auf die weiteren Platzierten warteten ebenfalls attraktive Preise. Nicole Paesch (Albrechts Patisserie, Berlin), darf eine Woche in der Türkei im wahrsten Sinne des Wortes „blau“ machen. Auch dieses Reiseziel wurde bewusst ausgewählt, schließlich ist das Land Hauptbezugsquelle für die Moll-Haselnüsse. Christoph Appel (Dotterfelder Hof, Bad Vilbel) als dritter Preisträger erhielt einen Gutschein über Arbeitswerkzeuge (Wert: 300 Euro).

Aber egal, ob Preise oder nicht, irgendwie durften sich alle als Gewinner fühlen. „Die Teilnehmer waren mit viel Ehrgeiz bei der Sache“, erläuterte KM Heiko Bennis im Gespräch mit dem BAKO-magazin. Der Ausbilder an der Berliner Akademie der Konditoren attestierte allen ein sehr konzentriertes Arbeiten. Oft sei es zudem in den Räumen der Fachschule, wo der Wettbewerb stattfand, lustig zugegangen, wusste er zu berichten. Sergio Sportelli, Vertriebsleiter von Moll und Organisator des handwerklichen Wettstreits stellte sogar Teamgeist fest. Man habe sich oft gegenseitig geholfen.



Die Jury (v.l.n.r.) AKB-Schulleiter Frank Pohl, KM Manfred Podlesny, Gastronom Hans-Peter Wodarz und Sergio Sportelli kürt Lea Nüsgen zur Siegerin.

Die vierköpfige Jury unter Vorsitz des bekannten Gastronomen Hans-Peter Wodarz sparte nicht mit Lob. Das vorgegebene Thema der Arbeiten „Berliner Motive“ sei mit großer Kreativität umgesetzt worden, verlautete aus ihrem Kreise. Berliner Zoo, die Mauer oder die Siegestsäule – alles wurde mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Selbst der „Alte Fritz“, früherer Preußenkönig, machte sich prächtig in Marzipan. Dass er kurz nach Fertigstellung seinen Kopf verlor, war eher unbeabsichtigt ...

Die Marzipantorten wurden übrigens am Ende der Veranstaltung der Öffentlichkeit vorgestellt und gegen Höchstgebote verkauft. Rund 1 000 Euro kamen so zusammen. Noch einmal dieselbe Summe legte die Moll GmbH dazu, schließlich ging es um einen guten Zweck. Der gemeinnützige Verein der Jugendhilfe „Arche“ konnte sich so über eine Spende in Höhe von 2 000 Euro freuen.

Hintergrund für den Wettbewerb war einerseits das 150-jährige Jubiläum der traditionsreichen Marzipanmassenfabrik. Bis zum Jahr 1860 reicht die Geschichte der Firma Moll, die sich zeitweise gar Königlich Preussischer Hoflieferant nennen durfte, zurück. Doch es ging nicht nur um eine Rückschau.

Die Zukunft – nämlich die, des Konditorberufes – stand mindestens genauso im Blickpunkt. „Wir wollen den Nachwuchs fordern und fördern“, erläuterte Sergio Sportelli den Leitgedanken der Veranstaltung. Die seit Anfang dieses Jahres neu im Amt befindliche Geschäftsführerin der Konditoreninnung Berlin, Anett Müller-Eckart, hörte dies nur all zu gern. Schließlich ist die Ausbildungsförderung eines der wichtigsten Anliegen der Innung. Da das Event vom Veranstalter als Erfolg gewertet wurde, soll es im kommenden Jahr eine Neuauflage geben. Beim „2. Moll Marzipan Cup“ stehen dann allerdings die Meisteranwärter im Mittelpunkt des Geschehens. Dies kündigte Moll-GF Dr. Armin Seitz an. In zwei Jahren sind dann wieder die Auszubildenden an der Reihe. sk



Alle Teilnehmer (l.) waren mit viel Eifer bei der Sache, so auch die spätere Gewinnerin Lea Nüsgen (vorne). Die Gewinnertorte (r.) stellte den Berliner Bären in eine fantasievolle Landschaft mit zerfließenden Uhren.

Läden zum Anbeißen

**SCHWEITZER**  
die Todenmassefabrik

Glinzkeystraße 29, A-4600 Weis  
Tel. 0043 (0)7242 238-0 www.schweitzer.at