

Filigrane Elefanten aus Marzipan

Jung-Konditorin Anja Knipper aus Oberkochen wird Vierte beim Berliner Moll-Marzipan-Cup

Mut und Vertrauen in die eigene Kreativität hat Jung-Konditorin Anja Knipper bewiesen. Gerade mal ein halbes Jahr in der Lehre bei Konditormeister Wolfgang Schieber, bewarb sich die 17-Jährige beim Moll-Marzipan-Cup in Berlin. Und wurde als jüngste Teilnehmerin prompt mit Platz vier belohnt.

BENJAMIN LEIDENBERGER

Aalen. „Die Idee kam mir spontan, als ich in einer Fachzeitschrift die Anzeige gesehen hatte“, erzählt Anja Knipper unbekümmert. Die Moll Marzipan GmbH



Konditorenlehrling Anja Knipper (rechts) stellte sich geübter Konkurrenz. Beim Moll-Marzipan-Cup in Berlin wurde sie als jüngste Teilnehmerin Vierte. Im Bild gratuliert Moll-Vertriebsleiter Sergio Sportelli der Oberkochenerin.

hatte zur Feier ihres 150-jährigen Bestehens zum Backwettbewerb gerufen. Zusammen mit der Konditoreninnung lockte die Traditionsfirma mit einer „Chance für Auszubildende“, sich auszuzeichnen.

Der passionierte Konditorenlehrling der Aalener Konditorei Schieber fackelte nicht lange und schickte einen Entwurf für eine kunstvolle, zweistöckige Torte zum Thema „Berlin“ ein. Schon war die erste Hürde genommen und die junge Oberkochenerin unter den letzten 21 der über 60 Bewerber.

Vom 4. bis 6. März trat sie in der Backstube der Moll-Konditorei in Berlin zum Wettbewerb an. „Am Anfang war ich schon nervös, aber die Atmosphäre war sehr freundschaftlich“, schildert Knipper. Und: „Eine richtig schöne Backstube haben die da.“

Viel Zeit sich in der völlig fremden Umgebung zurechtzufinden blieb allerdings nicht. „Aber wenn ich Fragen hatte, war immer jemand da, um mir zu helfen“, erzählt sie. „Es war richtig interessant, die anderen jungen Konditoren bei der Arbeit zu sehen.“

Mit ruhiger Hand machte sie sich daran, ihr Marzipankunstwerk zu schaffen – der Berliner Zoo durfte als Motiv erhalten. Biskuitböden anrühren, model-



lieren der filigranen Figürchen, am Ende veredeln mit Paint-Brush-Farbnebel. Ein tierischer Zoobewohner nach dem

anderen entstand aus reinem Marzipan in dreistündiger Handarbeit (links das Ergebnis im Bild).

Elf Stunden hatten die Bewerber, verteilt auf zwei Tage, um die Jury mit ihren handwerklichen Fähigkeiten, mit Kreativität und Geschmack zu überzeugen. Auch Sauberkeit am Arbeitsplatz und die Schwierigkeit der ausgewählten Kreationen fielen ins Gewicht, ähnlich einer Gesellenprüfung. Vom Resultat seiner Schülerin war dann nicht nur Chef Wolfgang Schieber überzeugt. Gegen die erfahrene Konkurrenz, ausnahmslos aus höheren Lehrjahren, erarbeitete sich Anja Knipper in schmackhafter Manier Platz vier. Dafür gab's neben den Sachpreisen noch zusätzliche Anerkennung.

Die 21 Wettbewerbs-Torten wurden abschließend versteigert, um mit dem Erlös eine „Arche“-Einrichtung in Berlin zu unterstützen. Knippers Werk fand einen ganz besonderen Abnehmer: „Der Chef der Konditorei höchstpersönlich hat meine Torte ersteigert“, freut sich Knipper.

Nach zwei aufregenden Wettbewerbstagen gönnte sich die 17-Jährige noch einen Tag extra in Berlin. „Zum Sightseeing – da hab ich dann auch den Berliner Zoo in echt gesehen. Der Entwurf basierte ja nur auf Internetbildern“, grinst sie. Eine Reise war's, die an sich schon Lohn für die Mühe gewesen sei.

Der Lohn beim Backen kommt schließlich immer erst nach der Arbeit, auch für Anja Knipper: „Es macht mir einfach Spaß, wenn's anderen schmeckt.“