

MIT EIFER und Leidenschaft

Kreative Auszubildende setzen beim Moll Marzipan Cup die „Faszination Indien“ gekonnt in Szene

Zum dritten Mal fand im April in den Räumen der Berliner Konditoren Innung der Moll Marzipan Cup für Auszubildende statt. Neun Azubis des zweiten und dritten Lehrjahrs aus Berlin, Brandenburg und Hessen nahmen daran teil. Was sie in den zwei Tagen leisteten, ist höchste Anerkennung wert.

In diesem Jahr stand der Wettbewerb, der von der Berliner Moll Marzipan GmbH 2010 ins Leben gerufen wurde und alle zwei Jahre stattfindet, unter dem Motto: „Faszination Indien“. Was dabei herauskam, war nicht nur farbenfreudig, sondern auch geschmacklich hochinteressant, wenn auch in manchen Fällen ein wenig zu mutig in die indische Gewürztüte gegriffen wurde.

Anspruchsvolles Programm

Insgesamt hatten die Azubis an zwei Tagen 12 Stunden Zeit, um verschiedene Produkte mit möglichst viel Fantasie und hohem handwerklichen Können zu produzieren: Ein Dekorstück, zwei gleiche

Kleintorten, drei Sorten Pralinen zu je zwölf Stück, zwei verschiedene per Hand geformte Marzipanfiguren, von jeder fünf Stück. Außerdem war für jede Arbeit eine ausführliche Dokumentation vorzulegen. Aufgeregt, mit großem Eifer und viel Leidenschaft machten sich alle an die Arbeit. Und schon bald entstand vor den Augen der Jury die indische Götterwelt in Marzipan, Schokolade und Nougat: Vor allem Ganesha, der vierarmige Elefant, der Glück und Wohlstand verheißt und ein großer Liebhaber von allem Süßen ist, hatte es den jungen Leuten angetan. Mehr oder weniger gekonnt thronte er als Dekorstück auf den Torten. Auch die indische Tierwelt war reichlich vertreten: Mehrere entschieden sich für das indische Wappentier, den Tiger, Elefanten „trampelten“ über Torten und durch die Dekoration, Kobras zischten und diverse Meeresbewohner wie Kraken und Hummer zeigten sich freundlich.

Bewertet wurden von der vierköpfigen Jury Geschmack, Handwerklichkeit, Harmonie, die Umsetzung des Themas, Form



Bewunderung für das Geleistete: Freunde, Kollegen und Familien begutachteten die Arbeiten.

und Farbe, Arbeitsweise sowie der Schwierigkeitsgrad beim Dekorstück. Jeder von ihnen konnte maximal 500 Punkte vergeben, so dass der Gewinner im glücklichsten Fall 2000 Punkte sammeln konnte. Mit 1832,75 Punkten am nächsten dran war zuletzt Anja Fritsche aus der Bäckerei und Konditorei Klinkmüller in Luckau. Deren Chef, René Klinkmüller, war „stolz wie Oskar“. Als Jurymitglied muss-



Gut gemacht: Allein für ihre Teilnahme gebührt den Auszubildenden Anerkennung.

Fotos: Diehl

te er sich zwar bei der Bewertung seiner eigenen Auszubildenden heraushalten und durfte dann nur den Mittelwert der drei anderen geben, doch bei der Bewertung der einzelnen Arbeiten reichte ein Blick in sein Gesicht, um den Stolz auf Anja herauszulesen. Das galt insbesondere, als es an die Torte ging, in die Anja ziemlich mutig eine Salbeimousse eingearbeitet hatte. Da waren sich die anderen drei Jurymitglieder sowohl nach der Optik als auch nach der ersten Kostprobe einig: Besser geht nicht, glatte 100 von 100 möglichen Punkten.

Reisen für die Siegerinnen

Die 24-Jährige, die in diesem Jahr ihre Ausbildung beendet, war überglücklich über ihren Sieg. Zumal sie vor zwei Jahren schon einmal am Moll Cup teilgenommen hatte und damals zur großen Gruppe der vierten Plätze gehörte. Jetzt darf sie sich nicht nur über den Sieg, sondern auch über eine zehntägige Reise für zwei Personen nach Kalifornien, das Land aus dem die Moll Mandeln kommen, freuen. Zweite wurde Noelle Sahillioglu aus dem Konditorei-Café Siefert aus Michelstadt. Die 22-Jährige, die demnächst ihre Ausbildung beendet, bot sich lange Zeit ein Kopf-an-Kopf-Rennen mit Anja. Ausgerechnet Ganesha brachte diesmal nichts Gutes. Als sie ihn als aufwändig gearbeitetes Zuckerstück auf die Torte setzen wollte, zerbrach er und Noelle brach in Tränen aus. Umso glücklicher war sie über ihren zweiten Platz, mit dem „ich nie und nimmer gerechnet habe“. Na bitte: Ganesha ist letztlich doch für das Gute und für Glück zuständig! Mit einer Begleitung ihrer Wahl darf Noelle nun für sieben Tage in die Türkei reisen, das Land, aus dem die Moll Haselnüsse kommen. Auf Platz drei landete Luisa Brey, die im dritten Lehrjahr im KaDeWe lernt. Obwohl ihre Torte geschmacklich bei den Ju-



Perfekt: Torte mit Schaustück von Anja Fritsche.

roren glatt durchfiel, weil sie zu mutig in die Masala-Tüte gegriffen hatte, so hatte auch die 22-Jährige wieder den Glückselefanten auf ihrer Seite – und natürlich als Dekorstück auf der Torte. Ihr Preis: Ein Gutschein über 300 Euro für Arbeitsmaterialien.

Die Azubis hatten noch eine besondere Begegnung, die ihnen sehr eindrucksvoll vor Augen führte, wohin die Teilnahme am Moll Cup führen kann: Mitglied der Jury war Lea Nüsgen, die Gewinnerin des ersten Moll Cups vor vier Jahren. Seitdem hat sie ihren Meister gemacht und in verschiedenen Häusern Europas gearbeitet, jetzt ist die 28-Jährige Chef Pâtissière im Hotel Schloss Berge.

Mehr Beteiligung erwünscht

Der vierte Moll Cup wird in zwei Jahren stattfinden. Was sich die Veranstalter wünschen? Dass mehr Betriebe ihre Azubis ermutigen, daran teilzunehmen. Denn: Obwohl die Ausschreibung an alle Innungen und bundesweit mehr als 500 Betriebe verschickt wurde, war die Reso-



Putzig: Marzipanelfanten von Noelle Sahillioglu.

nanz ernüchternd. 22 Azubis hatten sich angemeldet, davon blieben letztlich nur neun übrig. Die aber haben alle eine eindrucksvolle „Duftmarke“ gesetzt und dürfen zu Recht stolz sein, wie auch der Obermeister der Berliner Innung, Hartmut Spaethe, zur festlichen Siegerehrung sagte: „Jeder war großartig, alle sind Sieger. Denn Sie haben mitgemacht, sich mit anderen gemessen und jede Menge Erfahrungen gesammelt.“ *Heidi Diehl*



Hat Glück gebracht: Ganesha auf der Torte von Luisa Brey.