

Die Landfrauen haben Rosen zum „Fressen gern“

Österlicher Tortenworkshop im „Zauberstübchen“

BENDORF-OERSDORF Ein Dreh, ein Kniff und schon ist die Rose aus Marzipan fertig. Es sieht so einfach aus, wenn Birgitt Schmidt aus kreisrunden Marzipscheiben eine Rose formt. Als Konditormeisterin mit 27 Jahren Berufserfahrung gehen ihr diese Arbeiten leicht von der Hand. Nicht so bei der Gruppe

Landfrauen, die an diesem Abend für ein Tortenworkshop zu Besuch bei Birgitt Schmidt und ihrem „Zauberstübchen“ sind.



Lage für Lage entsteht die Rosenblüte.

In unmittelbarer Nachbarschaft zu Bonbon Pingel in Bendorf-Oersdorf kreierte Biggi, wie sie genannt wird, zauberhafte Tortenkunstwerke für jeden Anlass. Allerdings nur als Hobby und aus Spaß an zauberhafter Backkunst. „Damit das Schöne nicht auf der Strecke bleibt“, erklärt sie. Hauptberuflich arbeitet sie in einer Konditorei mit Café in Itzehoe und das soll auch so bleiben. „Das Zauberstübchen ist mein Spaß. Ich mag die gemütlichen und persönlichen Gespräche zum Beispiel mit

Brautpaaren, die sich eine individuelle Hochzeitstorte wünschen. Die gelingen nur, wenn ich sie in Ruhe und ohne Druck backen kann. Es soll keine Massenware werden, nur so entstehen schöne Sachen“.

Auch Workshops wie dieser seien die Ausnahme. Der Anfrage vom Landfrauenverein Hanerau-Hademarschen und Umgebung allerdings habe sie nicht widerstehen können und freue sich über deren Besuche, die sich auf drei Abende verteilen. Auf dem Programm steht an diesem Abend das Modellieren mit Marzipan, mit dem später kleine vorbereitete Torten verziert werden sollen. Und da es auf Ostern zugeht, stehen bunte Blüten, Schmetterlinge und ein Osterhase aus Marzipan an erster Stelle der Tortendekoration. Biggi verteilt die Marzipanmasse an die Frauen und erklärt die Grundlagen des Modellierens: Immer erst eine Kugel rollen und je nach Figur weiter zu einem Strang oder einem Kegel formen. Für die Rose wird die Masse wie Kuchenteig ausgerollt und dann mit einer runden Form Scheiben ausgestochen. Den ersten Kreis auf den Handballen legen und mit der anderen Hand von schräg unten nach oben rollen, schon hat man die erste Rosette an



Fertig ist die kleine Torte mit der österlichen Dekoration.

JAEGER (2)

die die weiteren Scheiben angelegt und zu Rosenblättern geformt werden. „Damit es nicht so klebt und das Marzipan nicht brüchig wird, staubt die Hände ein wenig mit Weizenpuder ein“, erklärt Biggi und rät davon ab Mehl zu verwenden, da das gärt. Lebensmittelfarbe verleiht dem Marzipan die entsprechende Färbung. Die Rose ist fertig und kann auf das vorbereitete Marzipanherz drapiert werden.

Dann erfahren die Landfrauen wie man aus Eiweiß und Puderzucker Zuckerguss zum Dekorieren anrührt und den in eine Minispritztüte aus Backpapier füllt. Spitze abschneiden und der Fantasie freien Lauf lassen. Für dunkle

Verzierungen und Akzente sowie für Schriften verwendet die Konditormeisterin geschmolzene Blockschokolade. Allmählich kommen die Frauen in Übung und es entstehen kleine Mäuse, Igel, Schweinchen und der bunt geschmückte Osterhase, der die kleine Torte zieren soll. Mit einer Knoblauchpresse werden Haare gefertigt, Modellierstäbe geben Hasenohren den letzten Schliff. Am Ende des Abends gehen die sieben Frauen nicht nur mit jeder Menge neuer Inspirationen und Modellier-Techniken nach Hause, sie dürfen selbstverständlich auch alles, was sie an diesem Abend angefertigt haben, mitnehmen und aufessen. Iris Jaeger