

Süße Kunst mit Marzipan

Marzipanseminar der Firma Kessko für die Konditorinnen und Konditoren

im 3. Ausbildungsjahr der Klasse 12KO im November 2024

Eine kleine Marzipanfigur = große Freude



Langjähriger Partner und Sponsor des Marzipanseminars ist die Firma Kessko in Bonn. Seit über 12 Jahren kommt Konditormeister und Marzipanspezialist Michael Bonn zu den Auszubildenden im Konditoren-handwerk zum Tagesseminar zu uns an die Käthe-Kollwitz-Schule nach

Wetzlar. Vielen Dank für die humorvollen, kreativen und kunstvollen Seminare, in denen den Auszubildenden u.a. die Liebe zum Marzipan vermittelt wurde.

Bei der Verarbeitung von Marzipan zu Rosen, Löwen, Nilpferden, Pinguinen, Walrösser, Krokodilen, Hunden und Igel ist viel Fingerfertigkeit und Kreativität notwendig. Zuerst wird das Marzipan zu einer Kugel geformt und daraus werden verschiedenste Formen gerollt und geformt. Modellierhölzer finden dabei auch ihren Einsatz z.B. um die Vertiefungen für die Ohren und Augen zu erhalten.

Nach dem Modellieren werden die Figuren „geschminkt“. Dazu wird mit einem Airbrushgerät flüssige Lebensmittelfarbe aufgesprüht. Bei vielen Farben gibt es zuerst eine gelbe Grundierung und danach folgt die zweite Farbe. Damit die kleinen Kunstwerke nicht so schnell austrocknen, werden sie nach dem Trocknen mit Kakaobutter eingesprüht. Erst dann bekommen sie Augen mit weißer Schokolade oder Eiweißspritzglasur und Pupillen aus dunkler Schokolade.

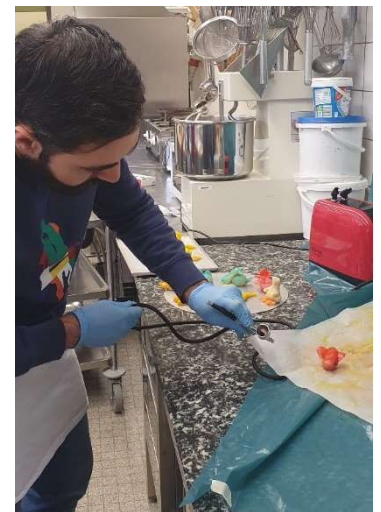


Foto: Herr Bonn demonstriert, wie ein Nilpferd mit einem Airbrushgerät „geschminkt“ wird.

Die Auszubildenden hatten große Freude am Modellieren und sich kreativ auszuprobieren. Sie sind sehr motiviert weiterhin mit Marzipan zu arbeiten.



Foto: Pinguinfamilie beim Fotoshooting



Foto: ein Löwe beim Chillen



Foto: Walross mit und ohne Hut



Foto: Herbstzeit ist Igelzeit