



Genusswoche

## Plötzlich sind sie da, fünf Elefanten mit rotem Herz



Zur grossen Parade waren sie alle versammelt: Die Elefanten und Affen, die aus ein paar Kugeln Gestalt gewonnen hatten. Fotos Axel Mannigel

**Im Rahmen der Baselbieter Genusswoche führte die Confiserie Flubacher erstmalig einen Workshop durch: Marzipanfiguren.**

**Von Axel Mannigel**

«Wo sollen wir hier Marzipanfiguren herstellen?», ist der erste Gedanke in der Confiserie Flubacher. Wer schon einmal da war, weiss um den kleinen, aber feinen Raum. Dass hinter der Theke eine Treppe nach unten führt, wissen vielleicht nur die, die bei Flubachers schon mal aufs WC mussten. Als die Teilnehmenden vollständig sind, geht es los. Angemeldet haben sich Christine mit ihrem Gottimaitli Delia und noch ein Mädchen, Jill. Aber was auf den ersten Blick als wenig erscheint, erweist sich im kompakten Untergeschoss als gerade richtig. Dominic Flubacher geht voraus, Seraina Flubacher macht den Abschluss. Unten ist es

warm, eine Temperaturanzeige zeigt 30 Grad. «Wir sind halt eine Bäckerei, das muss so sein», lacht Dominic. Dann sagt er: «Das Wichtigste beim Umgang mit Lebensmitteln ist Hygiene.» Also Händewaschen und desinfizieren.

**«Er konnte es einfach»**

Danach fragt der eidgenössisch diplomierte Konditor und Confiseur zwischen den Öfen und den Backutensilien: «Aus was besteht eigentlich Marzipan?» Von den Teilnehmenden kommt «Zucker» und «Mandeln». Beides hat Dominic in Schälchen vor einem Willkommensschild stehen. Nach einer kurzen Erklärung zum Marzipan und zu den Mandeln holt er vorbereitete Bretter hervor und legt sie auf die Arbeitsfläche. Auf diesen sind schon – wie bei einem Bastelbogen – die Teile für die Figuren vorbereitet, Kugeln in unterschiedlicher Grösse. «Alles beginnt immer mit einer Kugel», so Dominic und weist die Teilnehmenden an, eine grössere zu nehmen und zwischen den

Händen zu rollen. «Schön rund soll sie sein und ohne Risse.»

Auf einer Platte sind die Figuren als Muster dargestellt, ein niedlicher Elefant mit Herz und ein kecker Affe mit Banane. «Eines Tages am Ende der Lehre kam Dominic plötzlich und zeigte ganz stolz seine erste Figur», erinnert sich Seraina. «Er konnte es einfach.» Dominic lächelt zurückhaltend. Die Stimmung in der Flubacherschen Backstube ist produktiv und konzentriert. Alle kommen gut voran, wohl auch, weil Dominic die Arbeitsschritte klar, einfach und ruhig erklärt. Seine tägliche Arbeit beginnt er normalerweise morgens um zwei Uhr: «Wenn die Kunden um 7.30 Uhr kommen, erwarten sie, dass es alles gibt, das muss parat sein», erzählt er, während die Kugeln gerollt und dann zu Körper, Kopf, Armen, Beinen, Rüssel, Nase und Ohren geformt werden.

**Ein wenig pummelig**

Plötzlich erschrickt Jill: «Mir ist die Kugel runtergefallen ...» Dominic



bleibt entspannt: «Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Hier hast du eine neue», sagt er freundlich. Langsam entstehen auch bei den Teilnehmenden die Tiere aus dem mit Lebensmittelfarbe gefärbten Marzipan. Christines Elefant hat Vorlage und kippt zwei Mal auf seinen Rüssel. Der Elefant des Muttener Anzeigers hingegen ist ein wenig pummelig. Aber allen ist die Freude anzumerken, es wird viel gelacht und gekichert. Plötzlich fängt ein Licht an zu blinken und Seraina macht sich auf den Weg nach oben. «Ich komme!», ruft sie auf der Treppe und Dominic erklärt: «Oben ist der Laden offen und so wissen wir hier unten, wenn jemand reinkommt.»

Wieder den Figuren zugewandt empfiehlt der Confiseur den Einsatz

von diverser Werkzeug, um Aushöhungen (Augen, Ohren, Nase) oder Hände und Krallen zu machen. Und plötzlich sitzen sie da, fünf Elefanten mit einem roten Herz vor der Brust. Alle schauen unterschiedlich, denn alle haben die Augen anders eingesetzt. Danach dasselbe Spiel mit dem Affen. «Wenn man das professionell und in grossen Stückzahlen macht, darf eine Figur vom Einfärben des Marzipans bis zur Fertigstellung nicht länger als zehn Minuten brauchen, sonst rentiert es sich nicht», so Dominic. Was sich allerdings rentiert, ist der Workshop für die Teilnehmenden. Nachdem beide Figuren fertig sind, geht es wieder nach oben zum Apéro mit – natürlich – selbstgebackenen Silberbrötli, Orangensaft und Eistee.

## «Törööö!»

«Wir machen das heute zum ersten Mal und wussten natürlich nicht, wie lange wir brauchen», sagt Seraina. Sie können sich aber gut vorstellen, den Workshop auch in Zukunft und in anderem Zusammenhang anzubieten, etwa Familienfeier, Jubiläum, Geburtstag. «Mit Marzipan kann man fast alles machen und es ist sehr lange haltbar», freut sich Dominic, ein Silberbrötli in der Hand. Seraina hat inzwischen die beiden Figuren schön verpackt. Das stolze «Törööö» der Elefanten und das fröhliche Gekreis der Affen sind fast zu hören ...

Kontakt: [confiserie-flubacher.ch](http://confiserie-flubacher.ch)



*Dominic Flubacher hatte alles sorgfältig vorbereitet. So war das Modellieren leichter als gedacht und machte viel Spass.*

# Muttener & Prattler Anzeiger

Muttener & Prattler Anzeiger  
4058 Basel  
061/ 264 64 93  
www.mutteneranzeiger.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 2'785  
Erscheinungsweise: 47x jährlich



Seite: 8  
Fläche: 56'659 mm²

WIRTSCHAFTSKAMMER  
BASELSTADT  
BASELSTADT  
BASELSTADT

Auftrag: 283004  
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 89571848  
Ausschnitt Seite: 3/3



*In der Flubacherschen Backstube war es sehr warm. Marzipan aus Zucker und Mandeln ist aber sehr gut und lange haltbar.*