

# Einfach zum Anbeißen

Das Leben des Fuldaer Zuckerbäckers Bernd Lembach ist nicht nur Zuckerschlecken

Von Victoria Bott

Früh am Morgen, kurz bevor der Tag anbricht, duftet es in der Fuldaer Karlstraße bereits nach Schokolade, Vanille und Marzipan. Bernd Lembach sorgt für die leckeren Gerüche, die mir beim Betreten seiner Konditorei entgegen kommen. Schon allein der Duft begeistert mich. Mein erstes Fazit nach einmal Riechen: Hier bleib` ich. Für mich als absoluter Schokoladen-Freak ist es der Himmel auf Erden.

Bernd Lembach ist kein normaler Bäcker. Der 43-jährige hat seine Leidenschaft zu allem Süßen zum Beruf gemacht und sich nach der Bäcker Ausbildung zum Marzipan- und Trüffelkonditor weitergebildet. Zum großen Glück für alle Pralinen-Fans und sonstigen Süßigkeiten-Liebhaber in Fulda und Umgebung, mich eingeschlossen. Seinem leichten Bauchansatz nach, scheint ihm seine Arbeit auch zu schmecken.

Vor 15 Jahren hat sich der Familienvater mit den blonden Strähnen im lichten Haar selbstständig gemacht und formt seitdem witzige und ausgefallene Geschenke aus selbstgemachtem Marzipan. Vom Weihnachtsengel über den Panzer und die Fußballschuhe bis zum Gebiss und allen inneren Organen – der Mann macht einfach Alles.

Im Schaufenster und in den Vitrinen des Verkaufsladens sind zahlreiche Kunstwerke des Zuckerbäckers ausgestellt. Das Highlight des vergangenen Jahres ist eine Weihnachtskrippe aus mehr als 23 Kilo Marzipan, die er mir stolz zeigt. Maria, Josef und das Jesuskind – einfach zum Anbeißen. Bei seinen Marzipanmodellen lässt Bernd Lembach kein Detail aus. Selbst der Schutzengel auf dem Dach und ein Kamel vor dem Stall fehlen bei seiner Krippe nicht. Besonders wichtig ist ihm beim Modellieren seiner Marzipanfiguren, dass jede einen eigenen Gesichtsausdruck bekommt: „Man muss beim Ansehen der Figuren den Eindruck haben, dass sie lebendig sind.“ Diesen Eindruck habe ich und mein Wunsch nun endlich zu probieren wird größer und größer.

Allerdings ist Bernd Lembach nicht nur auf dem Gebiet Marzipan ist ein Meister seines Handwerks. Auch Trüffel, Pralinen und Torten umfassen sein Sortiment. Schon beim Lesen seiner Süßigkeiten läuft mir das Wasser im Mund zusammen: Sahne-Kirsch-Trüffel, Zitrone-Marzipan-Praline oder Nougat-Zimt-Stangen.

„Darf ich probieren?“, frage ich Bernd Lembach. „Aber klar doch“, antwortet er verschmitzt, „du musst dich nur noch ein wenig gedulden. Bevor der Laden geöffnet wird, habe ich noch einiges in der Küche zu tun. Und du kommst mit.“

Das Leben des Zuckerbäckers ist leider kein Zuckerschlecken. Jedenfalls nicht nur. Und da vor dem Probieren nun mal das Backen kommt, muss ich meinen Wunsch hinten anstellen. Ich folge Bernd Lembach vom Laden in die Küche, die durch eine Verbindungstür abgetrennt ist. Na gut, dann schaue ich dem Konditor erstmal bei der Arbeit zu. Das dachte ich mir jedenfalls. Aber der Zuckerbäcker möchte mich aktiv in die Back-, Knet-, und Modellierkünste einweisen. Das kann ja heiter werden. Also Ärmel hoch, Schürze an und ab an die Arbeit.

In der Küche ist auf geschätzten zwölf Quadratmetern alles untergebracht, was der Konditor für die Handfertigung von Marzipanfiguren, Trüffeln und Torten braucht: ein großer Backofen und ein Herd, viele Töpfe, noch mehr Backbleche und genügend Arbeitsfläche. Aus einem Schrank holt Bernd Lembach Mandeln, Zucker und Rosenwasser, die Hauptbestandteile von Marzipan. In einer großen Schüssel muss ich die Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Anschließend kommt noch rote Lebensmittelfarbe dazu.

Neben dem regulären Verkauf seiner Trüffel arbeitet Bernd Lembach vor allem bei Marzipanmodellen und Torten auf Bestellung. „Bevor ich mein Geschäft eröffnet habe, hätte ich nie gedacht, dass die Kunden so viele Sonderbestellungen möchten“, erzählt der Zuckerbäcker. Aus dem roten Marzipan, das ich gerade hergestellt habe, soll ein Geburtstagsgeschenk für einen Ferrari-Fan geformt werden. Nachdem ich glücklicherweise beim Kneten nicht allzu viel falsch machen konnte, überlasse ich das Modellieren nun Bernd Lembach. Gespannt schaue ich ihm über die Schulter. Vorlagen braucht er für seine Modelle nicht: „Alle Vorlagen sind in meinem Kopf. Ich modelliere nach Gefühl. Deshalb ist jede Bestellung auch ein Einzelstück.“ In etwa 30 Minuten hat der Zuckerbäcker die Karosserie des Ferraris geformt – und die sieht dem Original schon jetzt verdammt ähnlich. Nach einem Blick auf die Uhr sagt er: „Die Einzelteile des Ferraris forme ich später. Jetzt hast du dir erstmal eine Belohnung verdient.“

Der Konditor geht mit mir zur Trüffeltheke im Laden, bei der ich mich nach Lust und Laune bedienen darf. Himm-

## Einfach zum Anbeißen - Fortsetzung

lich! Besonders lecker finde ich die kleinen, runden Nougat-Kirsch-Pralinen. Außen zarte Schokolade und innen Kirschfüllung. Ein Genuss. Mein zweites Fazit an diesem Tag: Ich bin verliebt in diese Trüffel.

Nach dem Probieren geht es wieder in die Küche zum Arbeiten. Pralinen stehen auf dem Programm. „Du kannst mir wieder helfen“, sagt der Zuckerbäcker. Aber klar doch. In der Hoffnung von den Erfahrungen zu profitieren und zu Hause zumindest ähnlich leckere Pralinen zu kreieren, mache ich mich an die Arbeit. Für die Trüffelproduktion verwendet Bernd Lembach nur beste Zutaten wie reine Kakaobutter, erlesene Gewürze, Kakao und Rosenwasser. Aus dem schokoladenfarbenen Teig, den er am Abend zuvor vorbereitet hat, forme ich kleine Kugeln mit etwa zwei Zentimetern Durchmesser. Sie sehen schon jetzt zum Anbeißen aus. Aber noch sind sie nicht fertig. Zuerst werden die Kugeln in eine tortengussähnliche, rote Flüssigkeit getunkt. Als Bernd Lembach gerade nicht hinsieht, probiere ich heimlich. Schmeckt nach Erdbeere. Anschließend werden die Kugeln in braune Schokostreusel gerollt. Und fertig ist die Schoko-Erdbeer-Praline.

Der Konditor trifft noch einige Vorbereitungen, dann wird der Laden gegen 9 Uhr geöffnet. Kurz bevor ich mich von ihm verabschiede, packt er mir noch ein Tütchen von den leckeren Trüffeln. „Für den Nachhauseweg“, sagt er. Aber eine Frage brennt mir zum Abschluss noch unter den Fingernägeln: Wenn man den ganzen Tag mit solchen Köstlichkeiten zu tun hat, hat man selbst dann noch Appetit darauf? „So ab und zu esse ich auch gerne Trüffel und Marzipan. Besonders, wenn ich etwas Neues ausprobiert habe“, erzählt der Zuckerbäcker lachend, „aber im Laufe der Zeit lässt das schon nach. Und schließlich muss ich ja auch auf meine Figur achten.“

Mein drittes und letztes Fazit: Ich muss morgen gleich wieder kommen und mir Trüffel-Nachschub holen.