MZ 16.06.2010

Besonders große Probier-Zimtsterne präsentierten Konditoren-Innung und Halle Münsterland gestern bei der Vorstellung der neuen Messe „Zimt & Sterne", die ein Wochenende vor Beginn der Adventszeit stattfinden wird. Rechts Vorstandsmitglied Ralf Ilgemann (Café Classique) und links Kollegin Ute Berger-Telgmann. MZ-Foto Etzkorn

Naschen und genießen

Halle Münsterland und Konditoren-Innung planen Münsters süße Messe „Zimt & Sterne"

MÜNSTER ▪ Wenn Konditor Ralf Ilgemann mitten im Juni bei gut 20 Grad Außentemperatur in seinem Café Classique an der Skagerrakstraße ein paar Dutzend Zimtsterne backt und einige Schokoladen-Nikoläuse gießt, ist das auch ein Zeichen von verfrühter Vorweihnachtsfreude. Und ein Testlauf für die Premiere einer süßen Messe.

Am 6. und 7. November und damit unmittelbar vor Beginn der Adventszeit wird die Halle Münsterland erstmals zum regionalen Treffpunkt für Genießer und Naschkatzen. „Zimt & Sterne" nennt sich die neue Messe und sie will mehr sein als nur ein Naschtempel für Schleckermäuler. „Besucher dürfen alles ausprobieren und können viele Anregungen für die eigene Weihnachtsbäckerei mitnehmen", sagt Thomas Arabin (Halle Münsterland). Anfänger bekommen Tipps und erfahrene Hausfrauen sollen quasi ein „Sahnehäubchen" in Sachen professioneller Zubereitung beliebter Kuchen, Torten und Gebäck kredenzt bekommen.

„Chance für Kreative"

„Für uns ist das eine tolle Chance, unseren Beruf vorstellen zu können", glaubt der stellvertretende Obermeister der Konditoren-Innung, Paul Schulze-Berning. Und sieht eine „Chance für kreative Köpfe" in seiner zuckersüßen Branche. Die Messegäste können live miterleben, wie Schokoladen- und Marzipanfiguren modelliert werden. Sie schauen dem Spekulatiusbäcker aufs Blech, können nach Bausätzen Lebkuchenhäuser basteln, Zimtsterne und Pralinen kosten.

Auch festliche Dekorationen werden präsentiert, Garten- und Objektgestalter Philipp Braitinger vom „Charakterwerk" in Drensteinfurt will mit einem „Festival für die Sinne" glänzen.

Die Messe „Zimt & Sterne" ist jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet, auf 4000 Quadratmetern präsentieren sich rund 100 Bäckereien, Konditoreien, Floristen sowie Anbieter von Kunsthandwerk und Dekorationsartikeln. Es gibt Showbühnen, Aktionsflächen und Workshops.

Arabin rechnet mit rund 10000 Besuchern. Die Eintrittspreise sind noch nicht endgültig kalkuliert, sollen aber bei sieben bis zehn Euro liegen. „Wir bieten einen hochgradig professionellen Showbereich, die Messe soll kein günstiger Jakob sein", sagt Arabin.

Für angehende Konditoren im wird es eine Torten-Meisterschaft geben und eins ist laut Veranstalter in jedem Fall garantiert: Es gibt reichlich Probiermöglichkeiten.

▪ Helmut-Peter.Etzkorn@muensterschezeitung.de

» www.zimtundsterne.de