MZ 22.10.2014

Süßer Vorgeschmack auf die Messe „Zimt und Sterne": Erste Probierstückchen von diversen Sachertorten kosteten gestern in der Karstadt-Showküche (v.l.) Bäckermeister Franz-Josef Holthaus, Agnes Meile („Erlesene Spezialitäten", Münster), Ute Berger Telgmann vom Vorstand der Konditoren-Innung, Denise Holiet-Franken („Blumen Franken"), Projektleiterin Andrea Sürder (Halle Münsterland), Konditoren-Obermeister Paul Schulze Berning und Ralf Ilgemann (Café Classique). MZ-FOTOS (2) ETZKORN

Tolle Torten für Naschkatzen

Bei der Messe „Zimt und Sterne" können Hobbybäcker Kreativität beweisen

MÜNSTER. Ein saftiger Schokoladenkuchen, verfeinert mit hausgemachter Marillenmarmelade und perfekt glasiert mit einer edlen Kuvertüre: Die Sachertorte gilt als Wiener Konditorenklassiker. Nun soll die süß sättigende Kalorienbombe auch die Münsterland-Naschkatzen begeistern.

Zur fünften vorweihnachtlichen Leckerschmecker-Messe „Zimt und Sterne" am 8. und 9. November in der Halle Münsterland dient die Spezialität aus Österreich als Inspiration für Hobbybäcker, die eigene Kreationen beim „Sachertorten-Wettbewerb" präsentieren können. „Fruchtfüllung und Mehlmischung müssen sein, auch der dunkle Boden ist Pflicht. Sonst ist aber alles erlaubt, was nach Sacher schmeckt und möglichst auch so aussieht", sagt Andrea Sürder, Projektleiterin der erfolgreichen Verbrauchermesse (12 500 Besucher im vergangenen Jahr).

Und ob die Stücke viereckig oder eher gerundet sind, ist den Freizeitkonditoren freigestellt. Das gilt auch für den Schriftzug „Sacher", der zur Not auch ganz klein auf jedem Stück stehen darf. Gestattet sind ein, zwei oder vielleicht gar drei Schichten Konfitüre, auch Marzipanverzierungen könnten die Gewinnchancen steigern.

Die Sachertorte steht im Mittelpunkt der Messe.

Eine Jury mit Küchenmeister Wolfgang Stein, Ralf Ilgemann vom Café Classique, Ute Berger Telgmann (Konditorei Telgmann) und Thomas Arabin, Veranstaltungschef Halle Münsterland, wird die Torten kritisch unter die Lupe nehmen.

Aussehen, Geschmack, Konsistenz, Rezept und Originalität sind Bewertungskriterien. Die Gewinner werden mit Backformen, Schürzen und Büchern belohnt. Die Torten können am 8. November bis 14 Uhr im Messebüro abgegeben werden, direkt danach kommt die Geschmacksprobe und dann die Bühnenpräsentation. Nach der Prämierung werden die Sacher-Stückchen im „Kinderland" auf dem Messegelände verkauft, der Erlös geht an den Verein „Horizont" der Kinderkrebshilfe Weseke.

Prämiert werden auch die Leistungen der Profis. Am 9. November präsentieren Mitglieder der Konditoren-Innung Münsterland rund 30 Christstollen zur Qualitätsprüfung. Sachverständige der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft werden das weihnachtliche Gebäck untersuchen und dann prämieren.

Hexenhäuschen basteln

Die 100 Aussteller verführen mit Probierstückchen von süditalienischem Gebäck bis zum Lebkuchenherzen aus Borgholzen. Ausgefallene Torten von „Cakery Dreams" aus Münster und mediterrane Kost sind ebenso im Angebot.

In Workshops können Schoko-Hexenhäuschen gebastelt werden, für Kinder wird ein nostalgisches Karussell aufgebaut. Für alle Altersgruppen interessant dürfte die Sonderausstellung „Spielzeug wie früher" mit Kreiseln, Nachziehpferden und Baukästen sein. Und wer mag, kann sogar einen Brief ans Christkind schreiben. Vielleicht zusammen mit einem „Sündenzettel" – für die vielen Kalorien, die garantiert keinem Besucher erspart werden.

Helmut P. Etzkorn

www.zimtundsterne.de