

# Nachwuchs-Konditoren verraten ihre Geheimnisse

**Backwettbewerb:** Die Temperaturen der Zutaten sind entscheidend. Vieles gelingt besser, wenn die einzelnen Elemente einigermaßen gleich warm oder kalt sind. Und wenn gar nichts mehr geht, haben die Expertinnen ein Rezept für einen Kuchen parat, der immer gelingt

Von Danielle Dörsing

■ **Bielefeld.** Vorsichtig zieht Alwine Rusch mit einer Spritztüte eine feine Linie aus dunkler Schokolade. Ein Gebilde aus kleinen Schokoladenballons nimmt langsam Gestalt an. Neben ihr formt Carina Adamek einen kleinen Arm aus gelbem Marzipan. Die angehenden Konditorinnen sind zwei der 12 Auszubildenden des Carl-Severing-Berufskollegs (CSB), die sich dieses Wochenende bei einem Leistungswettbewerb im Backen, Formen und Verzieren messen.

Der zweitägige Wettbewerb findet in Kooperation mit der Ausstellung für das Bäcker- und Konditorhandwerk statt, die von der Bielefelder Firma EBÄCKO ausgerichtet wird. „Seit fast 30 Jahren arbeiten wir schon mit dem CSB zusammen“, freut sich Vertriebsleiter Martin Müller, der den Wettbewerb betreut. Das Ziel: Praxiswissen anwenden und dabei der Kreativität freien Lauf lassen.

Das ließen sich die Teilnehmer nicht zweimal sagen: Über zwei Tage gestalteten sie zum Motto „Herzlichen Glückwunsch zu...“ je 16 Petit Fours, also kleine französische Küchlein, einen Tortenaufsatz aus Schokolade sowie Marzipanfiguren. Dabei unterstützte sie Martin Peschtrich, Lehrer am CSB und Betreuer der Konditorenklassen: „Die Teilnehmer dürfen sich von der Idee bis hin zur Umsetzung jeden Schritt frei überlegen“, erklärt er. Die Materialien und Zutaten werden gestellt, nur Dekolemente wie Tischdecken, Geschenkband oder passende Gegenstände müssen die Teilnehmer selbst besorgen: „Alles in allem ist die Arbeit hierfür also sehr aufwendig“, sagt er. Alwine Rusch, die für Goeken backen in Bad Driburg arbeitet, ergänzt stolz: „Wir sind alle im zweiten Lehr-



**Filigran:** Die Bielefelderin Carina Adamek kreierte bei dem Wettbewerb kleine Marzipanfiguren im Disney-Stil.

FOTO: SARAH JONEX

jahr und wurden als 12 von mehr als 40 Schülern ausgewählt, um hier teilzunehmen. Alle hier sind Perfektionistinnen, es ist nicht einfach.“

Bewertet werden die essbaren Kunstwerke dann von anderen Ausstellungsteilnehmern, wie zum Beispiel Mandy Strobel, die ebenfalls Konditorin ist: „Wir schauen, wie sauber gearbeitet wird und wie gut die Auszubildenden ihre

Ideen umgesetzt haben“, erklärt sie das Vorgehen.

Die Teilnehmer sind am Ende des Wettbewerbes erleichtert: „Heute morgen war es so kalt. Da war es richtig schwierig, die Schokolade flüssig zu halten“, sagt Rusch. Auch Marie Kasseroler (Nascherei Minden) ist zufrieden: „Alles in allem war es stressiger als gedacht“, gibt sie zu. Und welche Tipps haben die angehen-

den Konditorinnen für andere Back-Begeisterte? „Nicht weitermachen im Rezept, wenn man glaubt, dass gerade etwas schief geht“, lacht Kasseroler. Für Rusch sind die Temperaturen der Zutaten entscheidend: „Vieles gelingt besser, wenn die einzelnen Elemente einigermaßen gleich warm oder kalt sind.“

Am Ende gewannen Celine Schaumann (Konditorei Krau-

me Bielefeld) und die Bielefelderin Carina Adamek (Feinbäcker Brante, Bad Oeynhäusen). Adamek gestaltete ein Kuchenaufgebot mit dem Motto „Herzlichen Glückwunsch zur Geburt.“ Die 26-Jährige ist nach der Siegerehrung erleichtert: „Ich habe mir extra eine Woche Urlaub genommen, um hier meine beste Leistung zeigen zu können. Ich bin sehr glücklich mit dem Ergebnis“,

sagt sie. Die ultimative Torten- und Kuchenempfehlung sei laut der Siegerin übrigens der klassische Käsekuchen: „Der ist schnell gezaubert und schmeckt allen“, erklärt Adamek.

Auch Lehrer Peschtrich ist mit der Leistung seiner Schützlinge zufrieden: „Sie haben heute alle tolle Sachen kreiert und können wirklich stolz auf sich sein.“

## Damit sollen Sneaker wieder weiß werden

**Erfinder:** Sogar eine Brille gegen Seekrankheit hat Matthias Oesterwinter schon entwickelt.

Jetzt will der Tüftler mit einem neuen Schuhputzmittel den Markt aufmischen

Von Heidi Hagen-Pekdemir

■ **Bielefeld.** Über Ideenmangel kann dieser Tüftler nicht klagen. Ein Baby-Ei, geruchsneutraler Nagellack-Entferner, der weder Aceton noch Alkohol enthält, sogar eine Brille gegen Seekrankheit hat er entwickelt. Matthias Oesterwinter (59), so sieht es aus, hat für viele Probleme eine Lösung. Jetzt bringt der Bielefelder ein Produkt auf den Markt, das weiße Sneaker minutenlang wieder blitzblank macht.

### Modebewusste Männer folgen diesem Trend

Hochgekremelte Hosenbeine, dazu weiße Sportschuhe – fast jeder Mann, der modisch was auf sich hält, macht diesen Sommer den Trend mit. Kurz zuvor hatten schon die Frauen das schneefarbene Schuhwerk für sich entdeckt. „Und es werden noch mehr“, prophezeit Günter Wattenberg, Inhaber des Bielefelder Mephisto-Shops. Ungelöst gewesen sei allerdings ein Problem: die Schmutzentfernung. Gerade in puncto Schuhsauberkeit seien die Ostwestfalen äußerst penibel. „Die wollen so viel weiß wie möglich.“ Weiter südlich sei die Einstell-

lung dazu deutlich entspannter.

Was hat die Fangemeinde nicht alles schon probiert. „Weiße Sportschuhe aus Leinen landeten früher häufig in der Waschmaschine“, erinnert sich der Kaufmann und zählt auf, was die Kunden bisher im Kampf gegen die Gebrauchsspuren schon alles eingesetzt haben. Einige schwören auf Nagellackentferner, andere nehmen Imprägnierspray, weiße Schuhputzpaste

oder Backpulver. „Doch den Schmutz wirklich entfernen kann keins dieser Mittel. Die verteilen ihn eher.“

Das neue Reinigungsspray soll das schaffen. Einfach aufsprühen, abwischen, fertig. Wattenberg hat's selbst ausprobiert und wiederholt den Test noch einmal beim Fototermin. „Es funktioniert“, sagt er. Die Einzelheiten erklärt Oesterwinter mit einem kurzen Exkurs in die Naturwissenschaft: „Nicht Chemie ist hier wie bei

den anderen Produkten zuzugange, sondern Physik.“ Nach dem Aufsprühen wanderten die Wirkstoffe des Reinigers in die Tiefe, lösten den Schmutz und brachten ihn wieder an die Oberfläche. Von einem „Mikro-Erdbeben“ spricht der Tüftler vollmundig.

Wie kam ausgerechnet der gelernte Funk- und Radartechniker, der so gar nicht wie ein Mode-Opfer aussieht, auf die Idee zu dieser Neuheit? Oesterwinter ist Mitglied in einem

Netzwerk aus Wissenschaftlern, die sich mit der Entwicklung innovativer Produkte beschäftigen. „Zur Marktforschung haben wir Anfang des Jahres eine WhatsApp-Gruppe eingerichtet, in der Jugendliche eine Woche jeden Tag einmal Probleme melden konnten, die wir mal in Angriff nehmen sollten.“ Auf der Wunschliste ganz oben: ein Weißmacher für Sneakers. Gemeinsam mit einem Hersteller von Reinigungsmitteln setzte der Bielefelder die Idee in die Praxis um.

Die Schuhbranche hat inzwischen Interesse signalisiert. Ein Fachmagazin berichtet über das neue „Super Fluid“, die ersten Aufträge treffen bei Oesterwinter ein. Sogar der australische Markt sei aufmerksam geworden, sagt der Ideenschmied, der zuletzt noch eine Überraschung parat hält. Im Grunde könne das Schuhputzmittel, von einem Testinstut als „sehr gut hautverträglich“ zertifiziert, sogar als Kosmetikprodukt zum Abschminken benutzt werden. Zum Beweis nimmt er eine Sprühstoß-Menge in die Hand und verreibt sie im Gesicht.

Und das Baby-Ei, was hat es damit auf sich? Dieses kleine Plastik-Oval lässt das Kleinkind Herztöne wahrnehmen, die es von seiner Mutter her kennt. Verkauft wird es immer noch.



**Der Beweis:** Matthias Oesterwinter und Günter Wattenberg testen das neue Schuhputzmittel an weißen Schuhen. Das funktioniert allerdings nur auf glatten Flächen.

FOTO: ANDREAS ZOBE



**Freuen sich über die Spendenverdopplung:** Katja Schierbaum (Trainerin), Kerstin Schachtsiek (Geschäftsführung), Mira Tkacz (Trainerin) und Jutta Schade (Öffentlichkeitsarbeit) vom BellZett.

## Bethe-Stiftung verdoppelt Spenden

**Unterstützung:** Selbstverteidigungszentrum hilft geflüchteten Frauen

■ **Bielefeld.** Noch bis Ende Dezember 2019 verdoppelt die Bethe-Stiftung aus Köln alle Spendengelder für das Projekt „Gut ankommen, stark weitergehen“ im BellZett, dem Selbstverteidigungs- und Bewegungszentrum für Frauen und Mädchen. Konkret werden mit dem Geld Kurse zur traumasensiblen Gewaltprävention und Persönlichkeitsstärkung für Mütter und Töchter mit Fluchterfahrung angeboten.

Mädchen und Frauen mit Fluchterfahrung reisen häufig im Familienbund nach Europa. „Sport- und Spielangebote erreichen sie deshalb seltener“, so das BellZett. Das Zen-

trum bietet speziell Kurse zur Gewaltprävention und Persönlichkeitsstärkung für Mütter und Töchter an. Diese blickten häufig auf eine Geschichte von Unsicherheiten, Verlust und Gewalt durch die Flucht zurück.

Auch in ihrer deutschen Umgebung liefern sie Gefahr, diskriminierende Erfahrungen zu machen und Opfer rassistischer motivierter Übergriffe zu werden. Das sollen die Kurse im BellZett verhindern. Die Bethe-Stiftung aus Köln unterstützt das und wird bis zum Jahresende jede Spende bis zu einer Gesamtsumme von 4.000 Euro, Einzelspenden bis 2.000 Euro, verdoppeln.