

## Konditoren aus Leidenschaft

IM PORTRÄT: Murat Kirbeci und Amin Lounissi

kreieren Leckereien für Weihnachten

Von Annemarie Rösch

**BAD SÄCKINGEN.** Schokolade ist ihre gemeinsame Passion. Vor Weihnachten haben Murat Kirbeci und Amin Lounissi vom Café Melange in Bad Säckingen viel zu tun: Nikoläuse gießen, Weihnachtsplätzchen ausstechen und liebevoll verzieren, Pralinenfüllungen in allen möglichen Geschmacksrichtungen anrühren. Und obwohl wegen der Corona-Krise und den strengen 2G-Plus-Regeln wieder viele Kunden wegbleiben, scheinen sie nicht verzagt.

In der Backwerkstatt hinter dem Café Melange duftet es nach Schokolade und frisch gebackenem Apfelstrudel. Eine Frau mit Häubchen auf dem Kopf knetet Teig. Murat Kirbeci (35), Konditormeister und seit zwei Jahren Inhaber des Cafés, und sein Partner Amin Lounissi (20) sind dabei, Weihnachtsmänner zu „schminken“: Sie füllen weiße Schokolade in einen Spritzbeutel und malen die

Die Schokolade muss glänzen.



Murat Kirbeci und Amin Lounissi (rechts) schminken einen Weihnachtsmann.

Kunststoffformen dort aus, wo einmal der weiße Bart des Weihnachtsmanns sein soll. Danach füllen sie die Formen mit dunklerer Schokolade aus. „Die Schokolade muss die richtige Temperatur haben“, sagt Amin Lounissi, der erst seit Kurzem den Konditormeistertitel trägt, in der praktischen Prüfung erhielt er mit 1,4 die Bestnote aller Meister-Prüflinge im Konditorenhandwerk. „Wenn die Temperatur nicht genau stimmt, glänzt später die Schokolade nicht“, erklärt er. Immer wieder stellt er die Schokoladenschüssel in die Mikrowelle zurück. Erst beim dritten Mal ist er zufrieden mit der Konsistenz der Flüssigschokolade.

In einer Ecke stehen die fertigen Exemplare der prächtigen Weihnachtsmänner mit den dicken Bärten. Nicht in Deutschland, aber in vielen Ländern des Nordens und den USA soll der bärtige Geselle an Weihnachten durchs Kamin flitzen und die Kinder beschenken. Auch in dem berühmten Lied von Hoffmann von Fallersleben aus dem Jahr 1835 „Morgen kommt der Weihnachtsmann“, ist er es, der die Kinder beschenkt. Identisch mit dem Nikolaus ist der Weihnachtsmann aber nicht. Der Nikolaus trägt eine Bi-

schosmütze und geht auf Nikolaus von Myra zurück, der im 4. Jahrhundert im Osten der heutigen Türkei lebte. Seiner wird am 6. Dezember gedacht. Auch Murat Kirbecis Familie kommt aus dieser Region. „Wir sind orthodoxe Christen“, erzählt er. In der katholischen Kirche von Murg war er Ministrant.

„Die Weihnachtszeit ist für mich die schönste Zeit, sie ist aber auch ein biss-

chen stressig“, sagt Amin Lounissi, ein gebürtiger Konstanzer, und seufzt. Direkt nach der Meisterprüfung machte er sich ans Backen der Plätzchen, die die beiden nun im Melange verkaufen. Beide sind passionierte Konditoren. Ihre Leidenschaft für das schöne Süße trat schon früh zutage. „Mit meiner Mutter habe ich Plätzchen gebacken. Mit 13 habe ich die erste Torte selbst kreiert“, erzählt Amin



Lounissi. „Die war riesig, mit heller Biskuit und Schokobuttercreme.“ Und, wie kam die an? Er lacht: „Es hat allen geschmeckt. Zumindest habe ich nichts Negatives gehört“, sagt er. „Ich war sehr stolz auf die Torte.“ Sein Stiefvater erkannte sein Talent und schlug ihm vor, ein Praktikum in einer Konditorei zu machen. Auch Murat Kirbeci fing schon als Kind mit dem Backen an. „Mit Rührkuchen und Äpfeln habe ich herumgetüftelt.“ Heute sind Pralinen seine Passion. „Am liebsten die bunten“, sagt er und lächelt verträumt. Nur leider: „Die Kunden probieren lieber nur die klassischen. Dabei nehme ich auch für die bunten nur natürliche Zutaten wie selbstgekochte Fruchtjellys.“

Kennengelernt haben sich die beiden in der Bildungskademie für Konditoren in Rottweil. Murat Kirbeci, auch er der Beste bei der praktischen Meisterprüfung, war dort Dozent, Amin Lounissi sein Schüler. „Ich habe sofort gemerkt, was für ein großes Talent Amin hat“, sagt Kirbeci. Deshalb schlug er Lounissi vor, bei ihm zu arbeiten. Wenn sich die beiden unterhalten, fliegen die Lobesworte nur so hin und her: „Ich habe viel bei ihm gelernt“, „er ist sehr kreativ“, „Er ist ein Allround-Talent“. Gemeinsam haben sie für Amin Lounissis Meisterprüfung trainiert. Mit Erfolg. Sein Schaustück ist mehr Skulptur denn Kuchen.

„Backstubenpartys“ nennen die beiden Konditormeister die kreativen Stunden in der Küche. Meist abends sind sie dort, probieren Neues aus, wofür Zeit ist. „Manchmal sind wir bis tief in die Nacht dort“, erzählt Lounissi. „Das macht viel Spaß.“ Auch die beiden Nefen Kirbecis, beide 16, sind manchmal dabei. Einer will Koch, der andere Konditor werden.

Während des Gesprächs verschwindet Murat Kirbeci immer mal im Café und in der Küche, schaut nach dem Rechten. Ein Geselle dekoriert Donuts mit Schokosoße und Brownies – wahre Kalorienbomben. „Das sind die einzigen Süßigkeiten, die wir nicht ganz selbst machen“, sagt Kirbeci. „Bei Jugendlichen kommen die Donuts gut an.“ „Vielleicht schaffen wir es ja, sie ins Café zu locken und auch für unsere Pralinen und Torten zu begeistern“, meint Lounissi. Tatsächlich ist es schon passiert, dass junge Leute nach dem Donut-Verzehr fünf Pralinen kauften. Nicht eine schmeckt wie die andere. Wenn das nicht überzeugt!



Pralinen von Murat Kirbeci

## So viel Arbeit steckt im Nikolaus

- Konditoren fertigen von Hand Schokofiguren an
- Bennet Scheibler zeigt die dafür nötigen Schritte



VON SUSANNE ESCHBACH  
saeckingen.redaktion@suedkurier.de

**Bad Säckingen** – Sie blicken in der Regel freundlich, aber auch mal streng und autoritär. Es gibt sie in Weiß, in Braun oder in Dunkel. Aber eins haben sie gemeinsam: Sie schmecken – sofern man sich traut, diese kleinen Kunstwerke zu essen. Nikoläuse aus Schokolade gehören zu Weihnachten wie der Christbaum. In Reih und Glied stehen sie ab September in den Regalen der Lebensmittelmärkte. In der Bad Säckinger Konditorei Café „Melange“ ist es Brauch, die Männer mit Liebe zum Detail von Hand herzustellen.

Gleich vier Konditormeister sind im Café „Melange“ beschäftigt, wobei sich jeder auf etwas spezialisiert hat. Neben Mike Grutschnik, Murat Kibeki und Amin Lounissi ist seit Anfang Dezember der frischgebackene Konditormeister Bennet Scheibler mit an Bord. Mit seinem Chef Kibeki teilt der junge Mann die Leidenschaft für das Filigrane. Das heißt: für Köstlichkeiten wie Pralinen oder Schokofiguren in Form von Nikoläusen, Engeln oder kleinen Bären mit Geschenkpaketeten. „Viele beginnen bereits im August mit der Produktion der Figuren“, verrät Konditormeister Murath Kibeki. So wollen sich die Konditoreien oder Bäckereien mehr Luft für das Weihnachtsgeschäft schaffen. Doch das Motto von Murath Kibeki lautet: „Je frischer, desto besser“, sagt er, „Erst eine Woche vor Nikolaus wurde die Produktion gestartet.“

Bennet Scheibler ist wie sein Chef Murath Kibeki der Meister im Schminken. Wobei das in diesem Fall nichts mit Lippenstift oder Lidschatten zu tun hat. Schminken heißt bei Konditoren, das Gesicht, die Hände oder Details wie den Nikolaussack oder kleine Geschenkpäckchen vorsichtig und mit einer anderen Farbe auszumalen, bevor es zum eigentlichen Gießen der Figuren geht. „Das Schminken der Formen kostet am meisten Zeit“, sagt Bennet Scheibler, während er in dem großen Topf mit Schokolade rührt. Es gibt Milchschokolade, weiße und dunkle. Zunächst muss die Schokolade – egal welche Sorte – ge-



**Das fertige Produkt:** Frisch von Hand gemacht steht ein Schokoladennikolaus des Café „Melange“ auf dem Gabentisch. BILDER: SUSANNE ESCHBACH

### Großaufträge

Murath Kibeki nimmt bei den Schokofiguren auch Bestellungen an. So kann es sein, dass Bennet Scheibler 200 Bärte und 400 Augen schminken muss. „Das kann durchaus zu einer Geduldsprobe werden“, weiß der Konditor. Denn auch der 192. Nikolaus soll so bearbeitet werden wie der erste.

schmolzen und dann wieder abgekühlt worden. Dann erst wird sie wieder unter ständigem Rühren auf die richtige Temperatur gebracht. „Jede Sorte Schokolade hat eine andere Temperatur“, so Scheibler. Wobei sich die Temperaturen nur um ein Grad unterscheiden. Doch dass die verschiedenen Sorten in der richtigen Temperatur verarbeitet werden, ist wichtig. „Ansonsten wird die Schokolade grau oder es kann passieren, dass die verschiedenen Sorten ineinanderlaufen.“

Die Formen, in die später die flüssige Schokolade eingefüllt werden soll,

wischt der junge Konditormeister mit Watte aus. „Nur so kann das gesamte Fett aus der Form gerieben werden“, sagt er. Dann wird die Schokolade in kleine Spritztüten aus festem Papier gegossen und die Spitze vorne abgeschnitten. Mit der weißen Schokolade werden dann der Nikolausbart, der Fellbesatz des Mantels und die Handschuhe geschminkt. Die Augen oder der Geschenkesack des Nikolauses sowie die Stiefel werden aus der dunklen Schokolade gefertigt. Die Jahre zuvor ist der Nikolausmantel mit roter Farbe ausgemalt worden. Darauf wird in diesem Jahr verzichtet.

Ist das Schminken beendet, geht es an den eigentliche Gießvorgang. Jetzt wird die Schokolade mit einer Kelle behertzt in die Form gegossen. Ist die Form voll, wird sie gleich wieder umgedreht und die Schokolade fließt zurück in die Schüssel. Bis zu drei Mal wird die Form so aufgefüllt und wieder geleert, bis die Schokolade die richtige Wandstärke hat. Dann wird die Figur zum Trocknen erst einmal auf die Seite gestellt, bevor die Form geöffnet wird und der fertige Nikolaus in den Verkauf kommt.



**Vorarbeit:** Unter Rühren bringt Konditormeister Bennet Scheibler die Schokolade auf Verarbeitungstemperatur.



**Kosmetik:** Mit einer Spritztüte aus Papier wird der Nikolaus „geschminkt“.



**Akzente:** Die Einzelheiten sind geschminkt und die Form ist fertig für den Guss.



**Guss:** Mit einer Kelle gießt der Konditormeister die flüssige Schokolade in die Form.



**Fazit:** Zwei Stunden hat es gedauert, bis der Nikolaus fertig war.



**Abschluss:** Jetzt ist der Nikolaus fertig. Die Schokolade muss nur noch fest werden.



**Innenleben:** Die Wandstärke wird geprüft und bei Bedarf Schokolade nachgegossen.



**Ablauf:** Die überschüssige Schokolade fließt aus der Form zurück in die Schüssel.