

Von der Köchin zur begeisterten Pâtissière

Serie „Mensch & Berufung“: Marion Rose aus Sieverdingen hat ihre Fähigkeiten in der „Sterneküche“ verfeinert / „Marions Tortengeschichten“

SIEVERDINGEN (gfs). Marion Rose hat viel erlebt: Die Frau aus Sieverdingen wohnt und arbeitet zwar schon längst wieder im Heidekreis, doch ihr beruflicher Werdegang führte sie „in die Sterneküche“ nach Hamburg und München, wo sie prägende Erfahrungen in der Pâtisserie sammelte. „Ich hatte schon als Kind viel Spaß am Backen, Kochen und Dekorieren“, sagt sie.

Nach der Schule lag deshalb nichts näher, als eine Ausbildung zur Köchin im Hotel Heide-Kröpke im Ostenholzer Moor zu beginnen. Schnell wurde deutlich, dass ihr die Arbeit in der Pâtisserie ihres Ausbildungsbetriebes eigentlich viel besser gefiel als der Arbeitsplatz am Herd. Ja, sie esse selbst sehr gern Süßes, am liebsten Schokolade, gibt sie schmunzelnd zu. Die Liebe zu „Süßem“ sei im Grunde genommen auch eine Voraussetzung für die Tätigkeit als Pâtissière.

Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung wollte Marion Rose „mehr über die aufwendige Kunst der süßen Küche kennenlernen“, sie absolvierte eine Weiterbildung auf Sylt und sammelte in der Pâtisserie des „LaMer“ in Hamburg zwei Jahre lang erste Erfahrungen in der Sterneküche. „Das Restaurant lag direkt an der Alster. Ich stellte dort Desserts, aber auch Pralinen, Gebäck, Soufflés und Torten für die gehobene Gastronomie her“, berichtet sie.

Die nächste Station ihrer Laufbahn war das Hamburger Fünf-Sterne-Luxushotel „Vier Jahreszeiten“, in dem viele prominente und internationale Gäste logieren. „Es gab im Hotel sogar einen Bäcker und eine eigene Konditorei. Ich habe unter anderem Petit Fours selber hergestellt und kunstvolle Torten und aufwendige Desserts ge-



Künstlerin im „süßen Bereich“: Die Sieverdingerin Marion Rose in ihrer „Backstube“ beim Verzieren einer Torte

staltet“, beschreibt sie ihre Arbeit. Doch es kam noch besser: Als Highlight ihrer „Pâtisserie-Karriere“ bezeichnet die 51-Jährige die Zeit im Drei-Sterne-Restaurant „Tantris“ in München, wo sie sehr viel von Kochlegende Heinz Winkler lernen durfte. Da ihr Chef viele prominente Freunde gehabt habe, sei es keine Seltenheit gewesen, wenn plötzlich Diether Krebs, Thomas Gottschalk oder Franz Beckenbauer in der Küche gestanden hätten. „Ich hätte nie gedacht, dass sie mich dort nehmen! Es war eine tolle Zeit, ein guter Zusammenhalt – und ich war die einzige Frau unter 30 Mitarbeitern“, resümiert sie und erzählt am



Einblick in die Welt der Pâtisserie: handgemachte kleine Obsttörtchen, Cup-Cakes, Cake-Pops (Kuchen am Stiel). gfs (2)

Rande eine kleine Anekdote aus ihrem Berufsalltag: „Herr Winkler hat jeden Tag unsere

Proben verkostet. Einmal musste ich mein Apfel-Sorbet immer wieder nach seinen

Wünschen ändern.“ Er habe laufend probiert, bis es seiner Meinung nach endlich „gut – und das Sorbet alle war!“.

Was den Geschmack angehe, sei sie in München richtig geschult worden, freut sie sich über diese wichtigen und kreativen Geschmackserlebnisse. Zwischen Torten, aufwendigen Desserts und luftigem Soufflé sei sie mit der Zeit zur phantasievollen Perfektionistin geworden. Sie habe zehn, elf oder zwölf Stunden mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl gearbeitet und die Zeit im „Tantris“ als „Lehrzeit“ gesehen, bevor sie aus familiären Gründen wieder an ihren Arbeitsplatz im Ostenholzer Moor zurückkehrte.



Inzwischen ist sie schon lange in der Systemgastronomie als Ausbilderin sowie im Qualitätsmanagement tätig. Eine Arbeit, die ihr als kommunikativer Typ sehr gut gefällt. Vor einiger Zeit erfüllte sie sich mit „Marions Tortengeschichten“ einen Traum: In ihrer Freizeit, oft auch spät abends, backt sie Torten für Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen oder Kindergeburtstage. „Es sind tatsächlich Geschichten, die ich mit meinen Torten erzähle“, sagt sie und nennt das Beispiel eines 80-Jährigen, der beim Anblick der Torte, auf der sie ein ehemaliges Wappen seiner Heimatstadt modelliert habe, zu Tränen gerührt gewesen sei. „Man schafft etwas mit den eigenen Händen, macht Menschen damit glücklich, kann immer wieder Neues erfinden – und wenn es dann noch schmeckt, ist es noch besser“, erklärt sie ihre Faszination an der Backkunst. Wenn man über die entsprechende Fingerfertigkeit, einen ausgeprägten Geschmackssinn und ein gutes Gespür verfüge, was am besten passe, dann seien der Kreativität in diesem Metier keine Grenzen gesetzt, erzählt sie begeistert und beginnt eine Torte zu verzieren, so dass einem beim reinen Anblick schon das Wasser im Munde zusammen läuft ...



Buntes Spielplatzfest in der Eckernwirth

Am vergangenen Sonntag fand zum siebten Mal das jährliche Spielplatzfest von Round Table 106 auf dem Spielplatz in der Eckernwirth in Walsrode statt. Diesen Spielplatz hatte der Serviceclub in den vergangenen Jahren immer attraktiver gestaltet.

Auch in diesem Jahr gab es viele Attraktionen insbesondere für die kleinen Gäste. Kinderschminken, Hüpfburg, Ponyreiten und andere Spielmöglichkeiten nahmen die zahlreichen Besucher gerne in Anspruch. Belohnt wurde

das ehrenamtliche Engagement der Veranstalter mit dem herrlichen Wetter und der großen Besucherzahl. Für das leibliche Wohl sorgten die Round-Table-Mitglieder mit selbst gebackenen Waffeln, Kaffee und anderen Getränken. Die Rockband „Never Back“ aus Walsrode gestaltete das musikalische Rahmenprogramm. Round Table 106 ist ein Service-Club, der 1975 in Walsrode gegründet wurde. Weitere Informationen zu den Aktivitäten auch im Internet unter www.rti06.de. red

Das Klima und die Gesundheit schützen

Kinder der Grundschule Süd sammeln 1795 „Grüne Meilen“ für die Reise um die Eine Welt

WALSRODE. Die Grundschule Süd beteiligte sich erstmalig an der europaweit laufenden Kindermeilen-Kampagne des Klima-Bündnisses, dem größten kommunalen Netzwerk zum Klimaschutz. Kindergarten- und Grundschul-kinder sind eingeladen, eine Woche lang mit viel Spaß und Bewegung als „Kleine Klimaschützer“ unterwegs zu sein und dabei möglichst viele „Grüne Meilen“ zum Schutz des Weltklimas zu sammeln.

Die Kinder der Grundschule Süd hatten schon im Vorfeld der Projekttagge viel über die Erderwärmung gelernt und vor allem auch, was man dagegen tun kann. Um die Aktion anschaulich zu machen und das Ergebnis der Bemühungen sehen zu können, konnten die Kinder „Grüne Meilen“ in Form von Klebepunkten sammeln. Dazu malten sie Bilder und gestalteten Plakate. Ihre Wünsche und Forderungen an die Klimapolitiker sowie die 1795 gesammelten „grünen Meilen“ werden von der Grundschule an das Klima-Bündnis und von dort an die UN-Klimakonferenz weitergeleitet. Diese findet im November in Marrakesch (Marokko) statt.



„Kleine Klimaschützer“ in Aktion: Die Kinder der Grundschule Süd sammelten fleißig „Grüne Meilen“, so auch die Klasse 2a (Foto). red

Die Kinder aus allen Klassen und die Lehrer hatten eine Menge Spaß und entwickelten zusammen den Ehrgeiz, möglichst viele „Grüne Meilen“ zu sammeln. Die Aktion soll dazu beitragen, dass auch im Anschluss der Projekttagge das Auto zur Schule möglichst oft stehen gelassen wird.

Etwa ein Fünftel der kli-

maschädlichen Kohlendioxid-Emissionen in Deutschland entstehen im Verkehr: 161 Millionen Tonnen Kohlendioxid (CO₂), davon werden allein 149 Millionen im Straßenverkehr emittiert. Bereits 7,5 Millionen Tonnen CO₂ ließen sich vermeiden, wenn nur etwa 30 Prozent der Kurzstrecken bis sechs Kilometer in den Innenstädten mit

dem Fahrrad statt mit dem Auto gefahren würden. Die Kindermeilen-Kampagne will den Klimapolitikern weltweit ein deutliches Zeichen geben, dass die Kinder Europas ihren Teil zum Klimaschutz bereits beitragen. Weitere Infos zur Kampagne sind im Internet unter der Adresse www.kindermeilen.de zu finden.