

Wenn Zucker auf der Torte zur Kunst wird
Nur wenige Konditoren beherrschen das
Zuckerblasen der Willicher Thomas Greis
gehört zu ihnen. Auf diese Weise baut er
auch schon mal eine Harley nach. Willich.
Glas kann man blasen. Klar. Aber Zucker?
"Ja, das geht auch", so Thomas Greis,
Konditor-Meister und stellvertretender
Chef der Konditorei Greis, Kreuzstraße 3.
Er hat sich wie nur eine Hand voll anderer



in Deutschland auf das Gebiet des Zuckerblasens spezialisiert. Wie man sich das vorzustellen hat? Genau so:
Zucker, Wasser, Glucose und Weinsteinensäure werden gemischt und auf genau 156 Grad Celsius erhitzt.

Bei diesen Temperaturen ist Vorsicht geboten. Selbst der Meister hat sich hier schon oft verbrannt. Die Flüssigkeit wird dann auf einen geölten Marmortisch geschüttet und hin und her gespachtelt, damit sie auskühlt und zäh wird. Mit der Hand wird daraus eine Kugel modelliert. In diese steckt man dann seinen Finger, um den nötigen Hohlraum in der Kugel zu erhalten.

Aufgeblasen wird nicht mit dem Mund, sondern mit dem Blase-Balg. Den kennt man eigentlich nur aus dem Chemie-Labor. Dieser kleine, hohle GummiBall wird gedrückt und beim Loslassen strömt Luft in die noch warme Zuckermasse. Jetzt ist Präzisionsarbeit angesagt. Denn der Zucker kühlt schnell aus und wird hart. "Da muss man schon genau im Kopf haben, was man eigentlich machen will", verrät der 34-Jährige. Am Schluss wird Lebensmittelfarbe aufgesprüht und jedes Detail ausgearbeitet. Dabei ist das künstlerische Geschick des Modellierers gefragt.

Thomas Greis ist ein Künstler und schon seit frühester Kindheit stand für ihn fest, dass er in die Fußstapfen seines Opas treten würde. "Ich wollte nie Astronaut werden, immer nur Bäcker", erzählt der junge Meister. Erst hat er mit Marzipan die wildesten Kreationen geformt. Auf die Idee, Zucker zu blasen, ist er dann in der Berufsschule gekommen. Da hatten sie ein Video darüber gesehen und es hatte ihn sofort fasziniert. Denn im Gegensatz zum Marzipan oder zu der Schokolade kann man mit Zucker präziser arbeiten. Im Ergebnis wirkt die Figur nicht plump, sondern grazil und fein.

Um das spezielle Handwerk zu erlernen hat er an verschiedenen Seminaren teilgenommen, unter anderem in Düsseldorf, München und der Schweiz. Menschen aus allerlei Nationen kamen da zusammen. Bis zu 75 Zentimeter große Figuren können durch das Ziehen, Drücken und Blasen für Torten, Buffets oder ähnliches hergestellt werden. Modelliert werden kann fast alles von Schwänen, Delfinen und Papageien bis zu einer Harley-Davidson.

Der Arbeitsaufwand variiert von einer bis vier und mehr Stunden. Für das Motorrad, die Harley-Davidson, hat er vier Stunden gebraucht. Jede einzelne Kleinigkeit ist dabei perfekt ausgearbeitet.

Wie ein Bausatz werden die einzelnen Teile wie Motor, Lampen und Räder zusammengesetzt. Angeschweißt nennt es der Fachmann.

Denn mit einer Öllampe werden die zu beklebenden Stellen angewärmt und die Bauteile festgedrückt. Auf den ersten Blick erkennt man nicht, dass es eine ‚lutschbare‘ Figur ist. Es erscheint eher wie ein Sammler-Modell. Doch diese Schönheit hat auch ihren Preis: 250 Euro kostet das Motorrad.

"Dafür bekommt man hier aber auch was für sein Geld", so der Zuckerbläser.

Thomas Greis hat wie schon zu Beginn immer noch ungeheuren Spaß an seiner Arbeit.

Anders könnte er den Beruf, für den er schon um drei Uhr morgens aufsteht, wohl auch nicht ausüben.

25.03.06

Von Acelya Bakir

[Willich / Tönisvorst](#)