

	<p>Objekt: Marzipanform</p> <p>Museum: LWL-Freilichtmuseum Hagen Mäckingerbach 58091 Hagen 02331 7807-0 freilichtmuseum-hagen@lwl.org</p> <p>Sammlung: Objekte des Monats</p> <p>Inventarnummer: 2019-0107</p>
--	--

Beschreibung

Sieht technisch aus ist aber ganz süß!

Egal ob Marzipankartoffeln im Advent oder Marzipanfiguren als Glücksbringer zu Silvester – im Winter begegnet uns diese süße Masse in vielen Farben und Formen. Unser Objekt des Monats Dezember ist daher diese Marzipanform. In den 1920er-Jahren hat sie ein Bäckermeister aus Schwerte aus Gips und Schwefelstein hergestellt. In seinem Betrieb, den später sein Sohn übernahm, wurde diese Form jahrzehntlang genutzt, um Marzipan als Hobel, Axt und Co. zu formen.

Auch im Bäckerei- und Konditoreihandwerk wurde vieles von Maschinen übernommen, aber bei Feinheiten und Verzierungen setzt man weiter auf Handarbeit. Mit Marzipanformen, heute aus Metall oder Silikon, ging es schon immer schneller und einfacher als das Modellieren von Hand.

Grunddaten

Material/Technik:

Schwefelstein, Gips

Maße:

H: 3,4 cm x B: 30,5 cm x T: 18,0 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1920er Jahre
	wer	
	wo	Schwerte

Schlagworte

- Backen
- Bäckerei
- Form

- Handarbeit
- Marzipan