



FOTOS: ZVG

Für die zehn verschiedenen Farben kommen bei Olo Marzipan ausschliesslich natürliche Farbstoffe zum Zug.

Süsser Traum aus Lyssach

Marzipan Das Konfekt mit süsssem Abgang muss schonend zubereitet werden, damit Konsistenz und Geschmack stimmen. Im Emmental beherrscht man das Handwerk.

SUSANNE WAGNER

Marzipan ist eine der traditionsreichsten Süssigkeiten überhaupt: Die edle Masse aus zerstoßenen Mandeln und Zucker gibt es schon seit Hunderten von Jahren. Dabei lassen sich zwei Methoden unterscheiden: Nach der französischen Marzipanrezeptur wird ein Zuckersirup zusammen mit zerstoßenen Mandeln erhitzt, nach deutschem Rezept vermischen die Confitüre Mandeln und Zucker und zerkleinern und erhitzen sie anschliessend in einem zweiten Arbeitsschritt.

«Unser Geheimnis ist es, erstklassige Rohstoffe wie kalibrierte spanische Mandeln zu verwenden, die vor der Verarbeitung zu Marzipan handverlesen werden», erklärt Doris Lohner, Enkelin des Firmengründers und heutige Geschäftsführerin von Olo Marzipan im bernischen Lyssach. Von hier stammen die Marzipanprodukte, die hierzulande wohlbekannt sind: die knallorangen Minikarotten, die auf keiner Aargauer Rüeblitorte fehlen dürfen, und die liebevoll mit Kakaopulver bestäubten Minikartoffeln im Zellophansäckchen.

Das Familienrezept bleibt geheim ...

Alles begann 1933: Gemeinsam mit seiner Frau Maria begann Otto Lohner in seiner Dreizimmerwohnung, Marzipanartikel zu produzieren. Dabei entwickelte er die Rezeptur nach deutscher Art selber weiter. Der bis heute modern anmutende Firmenname «olo» setzt sich aus den Buchstaben des Namens des Firmengründers zusammen. Schon vier Jahre später baute Lohner das Geschäft aus und erstellte in Ostermundigen die erste Marzipanfabrik, die 1968 an den heutigen Sitz nach Lyssach verlegt wurde. Aus den dreissiger Jahren stammt auch das geheime Familienrezept, das von Generation zu Generation weitergereicht wurde. Noch heute produziert das Unternehmen das Marzipan mit modernen Anlagen nach diesem alten Rezept.

Bei der Marzipanherstellung ist es wichtig, bei allen Produktionsschritten die vorgegebenen Parameter einzuhalten. Entscheidend für Konsistenz und Geschmack des Marzipans ist die schonende mechanische Verarbeitung und die scho-



Die klassischen kleinen Rüeblen auf der Torte entstehen hier.

Marzipan Masse aus dem Märchenland

Ursprung Um die Herkunft der Süssigkeit ranken sich Legenden: Die einen gehen davon aus, dass Marzipan seinen Ursprung im Orient hat, andere meinen, es soll im 15. Jahrhundert in Lübeck entstanden sein. Vermutlich kam das Marzipan im Mittelalter mit den Arabern nach Europa: im 14. Jahrhundert war es beim europäischen Adel als Konfekt in Form von kunstvollen Schaustücken sehr beliebt. Wie sehr Marzipan die Fantasie der Zuckerbäcker anregte, zeigt folgende Anekdote: Im Jahr 1514 verbot die Stadt Venedig das Vergolden von Marzipan als übertriebenen Luxus.

nende Hitzebehandlung. Die rohen Mandeln werden vor der eigentlichen Marzipanproduktion frisch verarbeitet, gereinigt und mit heissem Wasser überbrüht, damit sich die braune Samenhaut von der weissen Mandel löst. Eine elektronische Verlesemaschine sortiert fehlerhafte Mandeln aus. Zur Nachkontrolle verlesen Mitarbeitende die Mandeln von Hand. Anschliessend werden die Mandeln zur vollautomatischen Marzipananlage transportiert. Diese wägt die Mandeln zusammen mit verschiedenen Zuckerarten ab und mischt und zerkleinert alles ganz fein. Die Masse gelangt dann in den Marzipankocher, der sie mit Dampf erhitzt: Hier erhält die Masse die spezielle Textur und den typischen Marzipangeschmack.

80 Prozent Handarbeit

Jetzt ist die Rohmasse fertig und wird mit Puderzucker zu feinem Marzipan gemischt. Modelliermarzipan und Backmarzipan unterscheiden sich im Mandelgehalt. Backmarzipan mit einem höheren Mandelanteil eignet sich besonders als Zutat für ein Gebäck. Bei der Marzipanfiguren-Produktion ist hingegen eine optimale Konsistenz des Marzipans wichtig, damit sich die Sujets schön modellieren lassen. Dabei ist bis zu 80 Prozent Handarbeit erforderlich. Jede einzelne Figur wird von Hand in die jeweilige Form gepresst. Die Mitarbeitenden in der Malereiabteilung müssen sehr exakt arbeiten, damit die winzigen Augen bei einem Glücksschwein oder der schwarze Rand eines Mausohres korrekt angebracht sind. Die leichte rosa Färbung der Mausohren oder die graue Farbe des Elefanten werden mittels Airbrush-Lackierung aufgetragen.

Rund 60 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet Olo Marzipan mit Marzipanfiguren. Das traditionsreiche Unternehmen hat darüber hinaus Mandelnougat, Haselnuss-Lebkuchen sowie Backzutaten wie Mandeln und Haselnüsse im Sortiment. Die Königsdisziplin bleibt jedoch die Herstellung von Schweizer Marzipan. Das Modelliermarzipan ist in zehn verschiedenen Farben erhältlich, die mit ausschliesslich natürlichen Farbstoffen eingefärbt werden. So stammt beispielsweise die gelbe Farbe von Curcumin, E 100, das aus der Kurkuma-Wurzel gewonnen wird. Das orange Marzipan verdankt seine Farbe dem Carotinoid E160e, einem natürlichen Farbstoff aus Früchten und Gemüsen.