



Museumsleiter Rainer Koch und Mitarbeiterin Katrin Vogt mit dem Eiffelturm und weiteren Phantasie-Türmen, die der Münchner Konditor Albert Ziegler eigens für die Ausstellung in Greiz kreiert hat. Fotos (2): Christian Freund

Süßer Augenschmaus

Das Museum im Unteren Schloss Greiz zeigt ab heute die Sonderausstellung „Höfische Leckerei aus der Zuckerbäckerei“

Von Angelika Bohn

Bereits im vierten Jahr widmet das Museum im Unteren Schloss Greiz eine Sonderausstellung dem Thema Genussskultur. Nach Kakao, Lebkuchen und Kaffee ist es ab heute der Zucker, der in den historischen Räumen viele Blüten treibt. Blüten von Künstlerhand, die nicht welken, Ornamente, die aufs Schönste vor Augen führen, warum es den Begriff Zuckerbäckerstil gibt.

„Höfische Leckereien aus der Zuckerbäckerei mit Zuckerskulpturen von Albert Ziegler“ heißt die Schau, in der sich alles – natürlich – um den Zucker dreht, solange er noch ein kostbares Genussmittel war. Als Zucker um 1100 mit den Kreuzfahrern nach Europa gelangt, gilt er als Arzneimittel und ist ein Luxusartikel. Auch als in den Tropen Zuckerrohr in Plantagen angebaut wird, ist er noch lange nicht allen zugänglich. Um 1800 werden weltweit 250 000 Tonnen Rohrzucker hergestellt. Zum Vergleich: Heute werden 1,7 Mrd. Tonnen Zuckerrohr und 270 Mio Tonnen Zuckerrüben produziert.

1796 hat die Zuckerproduktion gerade Fahrt aufgenommen, da erlaubt der Landesherr seinem Hofkonditor Carl Müller in Greiz ein Geschäft zu eröffnen. In der Teichgasse bietet Müller alle Sorten Torten und Beckereyen, eingemachte Früchte, Säfte, Essige, Liqueure und Brantweine, Punsch sowie Schokoladen- und Frucht-

bonbons. Carl Müller wäre längst vergessen, hätte der Hofkonditor nicht seinen Kindern ein handgeschriebenes Rezeptbuch hinterlassen sowie Holzformen zur Zuckergestaltung. Mit ihnen fertigte er zum Schmuck der Tafel am Hof des ersten Fürsten, Heinrich XI. Reuss Aelterer Linie, einen Aufsatz. Er zeigt einen zierlichen Rokokopark mit Springbrunnen, Rabatten, Kolonnaden...

Büchlein und Formen sowie weitere wertvolle Zeugnisse der Bäckergeschichte gehören zum Bestand der Greizer Sammlungen. Von diesem einzigartigen Schatz hatte der Konditormeis-

ter des berühmten Münchner Café Luitpold, Albert Ziegler, in einer Publikation gelesen. Ziegler, der sich schon als 25-Jähriger für die vergessene Kunst des Zuckerbäckerhandwerks begeisterte, wollte unbedingt die Greizer Rezepte und Formen kennenlernen. Sie begeisterten ihn so, dass er beschloss, Carl Müllers Parklandschaft noch einmal zu erschaffen. Zwei Jahre hat der Zuckerkünstler Ziegler an diesem Schaustück aus Zucker gearbeitet und dann das ebenso kostbare wie filigrane Werk den Greizer Museen geschenkt. Zu bewundern ist die Parklandschaft seit einem Jahr

in der ständigen Ausstellung im Oberen Schloss.

Zucker ist nicht nur ein süßer Stoff, er ist auch ein Werkstoff, der unter der Hand des Kundigen jede Gestalt annehmen kann. Die des Eiffelturms zum Beispiel, um nur den bekanntesten der Türme zu nennen, die Zuckerkünstler Albert Ziegler in der Ausstellung zeigt. Tatsache ist, bei Wärmezufuhr schmilzt Zucker. Aber man muss schon genau wissen, wann er, statt braun zu werden und dann zu verbrennen, zu einer weichen, leicht formbaren Masse wird, die sich wie Lebkuchenteig oder Butter in Formen



Albert Ziegler bei der Arbeit an einem Prunkstück der Schau: Vor dem vergrößerten Gemälde einer alten Greizer Stadtansicht mit Oberem und Unteren Schloss als Landmarken wird eine Schwaneninsel aus Zucker zu sehen sein.

drücken lässt. Wann er so geschmeidig ist, dass er sich von Hand zu Schwanenfedern oder unter Zugabe von Lebensmittelfarbe zu Blütenblättern ziehen lässt. Wie warm er sein muss, damit man ihn wie ein Glasbläser mittels Pfeife zu einer Kugel aufblasen kann.

Der Münchner Konditormeister Ziegler zeigt neben seinen zauberhaften Kreationen auch Schätze seiner in über drei Jahrzehnten gewachsenen Sammlung. Zusammen mit den Greizer Sammlungsstücken bezeugen sie den Ideenreichtum und die Kunstfertigkeit der Zuckerbäcker und den Schönheitssinn der Formbauer. Die entwickelten nicht nur Formen für Hasen und Hennen, sondern auch für Zucker-Zeppeline, -Flugzeuge und -Panzer. Ein Raum widmet sich dem Speiseeis und wie es einst als absoluter Höhepunkt eine festliche Tafel krönte und die Gäste entzückte. Die Herausforderung bestand darin, dies ohne elektrische Kühlmöglichkeit für einen größeren Personenkreis zu schaffen. Dafür nutzen die Zuckerbäcker Formen aus Metall, in die sie ihr von Hand gerührtes Eis drückten. Die wurden dann im Eishaus oder Eiskeller solange gekühlt, bis der Menüpunkt Eis kam, die Formen geöffnet und die kühle Köstlichkeit serviert werden konnte.

Die Ausstellung wird heute, 11 Uhr, eröffnet und ist bis 1.3. außer montags täglich von 11 bis 17 Uhr zu sehen.