

Ein reines Zuckerschlecken

Monika Matzat backt Motivtorten nicht nur für Hochzeiten und Geburtstage

Von Nina Grunsky

Monika Matzat hat gestrickt, gehäkelt, getöpft. Sie hat Makramee-Knoten geknüpft und Fimo geknetet. Sie hat Seide bemalt und Tiffany-Mosaik gelötet. Sie hat alles gebastelt, was es zu basteln gibt. So lange, bis das letzte Fleckchen in ihrem Einfamilienhaus in Kamen zugestellt war. So lange, bis auch alle Freunde und Verwandten genug von ihren Werken hatten.

ist vergänglich: Die 46-Jährige backt und modelliert Motivtorten. Torten voller Blumen, Blätter und Ranken. Torten voller Maiglöckchen, Tulpen, Orchideen und Gerbera. Torten, auf denen Hasen sitzen, Hunde, Schneemänner und Frösche. Torten für Hochzeiten, Geburtstage und Taufen. Torten in Herzform, um den Ehemann am Ende einer Arbeitswoche zu Hause zu begrüßen. „Jetzt kann ich mich kreativ austoben, die Torte wird fotografiert - und aufgegeben.“, sagt sie. „Nichts staubt mehr ein und nimmt Platz weg.“



Ein Zuckergruß für ein kleines Geburtstagskind.



Modelliert, fotografiert und längst aufgegeben. „Nichts staubt mehr ein oder nimmt Platz weg“, preist Monika Matzat die Vorteile ihres Hobbys an.

sonderes sein, nämlich eine Torte mit Schachbrett-Muster und Figuren darauf. Eine schlichte Arbeit im Vergleich zu den Zuckerbauten, die Monika Matzat heute konstruiert. Wie zum Beispiel die Geburtstagsorte für einen Freund, der Pfadfinder ist: Darauf sitzt ein Mann in Uniform samt Halstuch und spielt Gitarre an einem Lagerfeuer. Ein liebevolles Bild mit vielen Details. Alles aus Zuckermasse modelliert. Oder wie zum Beispiel die Geburtstagsorte in Meerblau über die ein Zuckerkreuzfahrtschiff schippert

und dabei kleine Wellen mit dem 70. Geburtstag ihres Vaters. Gebacken hat Monika Matzat schon immer gern. Doch für den Jubilar sollte es im Jahr 2006 etwas ganz Besonderes sein. „Jetzt kann ich mich kreativ austoben, die Torte wird fotografiert - und aufgegeben.“, sagt sie. „Nichts staubt mehr ein und nimmt Platz weg.“

Es war fester als der Fondant ist die zuckrige Paste, aus der Monika Matzat die Blüten formt. Blatt für Blatt. Jedes davon wird mit einem Draht versehen. Alle Drähte bindet Monika Matzat zu einem Blumenstiel zusammen. Ebenso piekst die Zuckerbäckerin Kügelchen für Kügelchen auf Drähte zum Strauß Maiglöckchen. Und knetet schließlich aus einem Gemisch von Blütenpaste und Fondant Brautpaare und andere Figuren.

30 bis 40 Stunden dauert es, bis das Kleid einer dreistöckigen Hochzeitstorte voller Rosen, Orchideen und Maiglöckchen geschneidert ist. Wie das Werk am Ende aussieht, „das ist nicht planbar“, sagt Monika Matzat. Denn während sie dekoriert, kommen ihr immer neue Ideen, probiert sie immer neue Techniken und Motive aus. Am Ende ist keine Torte wie die andere. „Es gibt keine zweimal“, sagt Monika Matzat. So wird sie ihr Hobby einfach nicht satt.

Den Fondant allerdings schon. Monika Matzat backt Motivtorten nur noch für Freunde und Verwandte. Oder in den Kursen, die sie an der Volkshochschule Kamen-Bönnen leitet. Zu Hause kommen mittlerweile nur noch schlichte Kuchen auf den Tisch. Und wenn zu besonderen Anlässen doch einmal für den Hausgebrauch dekoriert wird, dann ziehen die Matsats der Torte den Zuckermantel vor dem Anschneiden einfach wieder aus.



Mit dem Pizzaschneider kürzt Monika Matzat den Fondant-Mantel zurecht.



Das Meisterwerk: Mit der dreistöckigen Hochzeitstorte hat Monika Matzat in Hamburg bei der deutschen Tortenshow den dritten Platz belegt.

Fotos: Thomas Nitsche

Es kommt nicht nur darauf an, dass die Torte gut aussieht.

Monika Matzat

sehen. Alle Drähte bindet Monika Matzat zu einem Blumenstiel zusammen. Ebenso piekst die Zuckerbäckerin Kügelchen für Kügelchen auf Drähte zum Strauß Maiglöckchen. Und knetet schließlich aus einem Gemisch von Blütenpaste und Fondant Brautpaare und andere Figuren.

30 bis 40 Stunden dauert es, bis das Kleid einer dreistöckigen Hochzeitstorte voller Rosen, Orchideen und Maiglöckchen geschneidert ist.

Den Fondant allerdings schon. Monika Matzat backt Motivtorten nur noch für Freunde und Verwandte. Oder in den Kursen, die sie an der Volkshochschule Kamen-Bönnen leitet. Zu Hause kommen mittlerweile nur noch schlichte Kuchen auf den Tisch. Und wenn zu besonderen Anlässen doch einmal für den Hausgebrauch dekoriert wird, dann ziehen die Matsats der Torte den Zuckermantel vor dem Anschneiden einfach wieder aus.



Kreuzfahrt durch den Zucker-Ozean, alles von Hand modelliert. Darunter ein Nusskuchen mit Zartbitterganache und Quittengelee.



Manche Blüten sticht Monika Matzat aus, andere formt sie Blatt für Blatt von Hand.



Ein kleiner Klecks genügt: Monika Matzat färbt den weißen Fondant zu Hause selbst ein.



Zu schön zum Aufessen? „Zu schade zum Wegwerfen“, sagt Monika Matzat.



Mit einem großen Rollholz walzt Monika Matzat den Fondant aus, um die Torte damit zu bedecken.

In Zusammenarbeit mit Europas größtem Tiermagazin



Zum Auftakt schlägt die Nachtigall

Das Frühlings-Vogelkonzert folgt einem festen Zeitplan

Julia: „Willst du schon gehen? Es ist noch lange bis zum Tag: Es war die Nachtigall, die dich vorhin erschreckte. Sie pflegt alle Nacht auf jenem Granatbaum zu singen; glaub mir, mein Herz, es war die Nachtigall.“

Romeo: „Es war die Lerche, die Heroldin des Morgens, nicht die Nachtigall...“



Den wahren Stars lauschen

In diesen Nächten erreicht das Vogelkonzert seinen Höhepunkt. Mehr dazu in der neuen Maiausgabe von „Ein Herz für Tiere“. Unter www.herz-fuer-tiere.de (unter Facebook) oder direkt auf den „Ein Herz für Tiere“ Facebookseiten sind 20 unserer gefiederten Super-Stars von Nachtigall bis Spatz in der Reihenfolge ihrer Auftritte zu hören und zu sehen.

Es war die Lerche unsere Ruhe hätten. Doch sie macht das genaue Gegenteil. Aus nachvollziehbaren Gründen allerdings. Denn ein jeder Sänger will gehört werden und nicht untergehen in einem Meer von Klängen aus fremden Kehlen. So sucht sich eine jede Art die Zeit, in der sie konkurrenzlos tirillieren kann. Bei der Vielzahl unserer rund 150 Singvogelarten wird es aber eng mit den „Sendepätzen“ zwischen „Gute Nacht“ und „Guten Morgen“.

Den wahren Stars lauschen In diesen Nächten erreicht das Vogelkonzert seinen Höhepunkt. Mehr dazu in der neuen Maiausgabe von „Ein Herz für Tiere“. Unter www.herz-fuer-tiere.de (unter Facebook) oder direkt auf den „Ein Herz für Tiere“ Facebookseiten sind 20 unserer gefiederten Super-Stars von Nachtigall bis Spatz in der Reihenfolge ihrer Auftritte zu hören und zu sehen.

den wir menschliche Schläfer als der andere, etwas später als der eine, spontan in einer Pause oder zeitgleich mit einem Kollegen, der ein etwas schwächeres Stimmchen hat und sich überöhnen lässt.

Fest organisiert Der Programmablauf der Frühlingslieder vor unserem Fenster hat sich so feste eingespield, wie das Repertoire. Wer Ohren hat zu hören, der erkennt die Ruhe der einzelnen Arten und wer eine Uhr hat zum Nachschauen, der kann zu festen Zeiten auf den Einsatz bestimmter Arten warten. So fein organisiert ist der Ablauf, dass Ornithologen von einer „Vogeluhr“ sprechen.



Gegen Ende der Vogelkonzerts ist der Auftritt der Stars

Foto: animal.press

Wenn der Hafer sticht

Tierisches Luxusleben löst Freudensprünge aus

Das weiße Lämmchen genießt die ersten warmen Stunden auf der Weide. Ganz gemütlich hat es da gelegen und mit halb geschlossenen Augen gedöst, als es aufsteht, sich dehnt und aus heiterem Himmel mit allen Vieren in die Luft springt. Die Hüfchen schmeißt es bei jedem seiner Luftsprünge weit von sich und schlackert dabei übermütig mit dem Kopf. So geht das ein ums andere Mal - immer wieder, bis es völlig außer Puste zu seiner Mutter zurückkehrt.

Ein Verhalten, das bei fast allen Huftieren so zu beobachten ist. Natürlich „sticht“ der Hafer nicht tatsächlich - aber als sehr kalorienreiche Nahrung hat er das Tier im Stall mit viel Energie versorgt. Und die muss nun raus. „Luxurieren“ nennen Forscher dieses scheinbar sinnlose Treiben, das immer nur dann auftritt, wenn es den Tieren so gut geht, dass es ihnen fast schon zu gut geht. Luxus eben. Und Luxus verführt bekanntlich nicht nur Tiere, sondern auch Menschen zu den tollsten Kapriolen. Kapriolen heißt denn auch das Fachwort der Verhaltensforschung für die spielerisch übertriebenen Luftsprünge, die keinen weiteren Anlass brauchen, als nur vollen Bauch und Sonnenschein. Bocksprünge sind es eigentlich, denn ursprünglich stammt die Kapriole vom lateinischen Namen der Ziege „Capra“. Wer Kapriolen schlägt, benimmt sich also wie ein übermütiges Zicklein. Fohlen und Kälbchen tun es, Esel und Zebra, kleine Schweinchen - ja sogar bei Nagern hat man Kapriolen schon gesehen, bei Meerschwein und Maus, bei Pampashase, Kaninchen und Siebenschläfer.



Übermütig springt das weiße Lämmchen in die Luft

Foto: animal.press