

Marzipanformen im Mohrkircher Dorfmuseum



Figuren aus Marzipan wurden früher in vielen Bäckereien auf dem Lande von Hand, mit Hilfe von Marzipanformen hergestellt.

Marzipanschweine als Glücksbringer zu Sylvester waren weit verbreitet.

Mit Hilfe zweiteiliger Formen konnten Bäcker eine vollplastische Figur herstellen. Die Marzipanmasse wurde in Formen gepresst und die fertige Figur oft noch mit Schokolade verziert.

Hier zwei Beispiele aus Mohrkirch:

Zum einen ein Schornsteinfeger, auch ein Glücksbringer. Die beiden Hälften bestehen jeweils aus einer äußereren, etwas helleren Gipsform. Darin die eigentliche Schornsteinfeger-Form aus Speckstein. Mit Hilfe von zwei sogenannten Formenschlössern werden die beiden Formen passgenau ineinander gesteckt.

Die andere Form, anscheinend ein kleiner Hund, ist aus Metallguss. Die beiden Hälften sind mit einem Scharnier verbunden, sodass die beiden Formen genau passen.

Marzipan stammt aus dem Orient und gelangte im Mittelalter in den Norden. Im 14. Jahrhundert wurde Marzipan als Konfekt beim Adel sehr beliebt. Apotheker machten mit Marzipanrohmasse ihre bitteren Pillen genießbarer. Aber auch zur Stärkung von Kranken und Schwangeren, oder gegen Liebeskummer wurde es verabreicht.