

NRW / Städte / Mönchengladbach

in der Familienbildungsstätte lernen Hobby-Konditoren

Bei Pralinen kommt es auf die richtige Füllung an

5. Dezember 2019 um 05:10 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Monika Fahlbusch (l.) leitet die Teilnehmer des Pralinenworkshops in der Familienbildungsstätte an. Beim Temperieren der Kuvertüre kommt es darauf an, dass diese nicht zu heiß wird. Foto: Ilgner Detlef (ilg)

Mönchengladbach. In der Familienbildungsstätte lernen Hobby-Konditoren, wie Süßigkeiten hergestellt werden – vom Hohlkörper über die Füllung bis zum Deckel.

Von Elena da Silva

Kurse zum Thema Ernährung und Kochen gibt es in der Familienbildungsstätte (FBS) schon lange. Jetzt fand dort zum ersten Mal die Pralinenwerkstatt für Einsteiger statt. Vom ersten bis zum letzten Schritt fertigten die Teilnehmer Süßigkeiten an – von der Füllung bis zur Dekoration. Nach dem Workshop sollen sie in der Lage sein, zu Hause selbst Pralinen herstellen zu können.

Es ist eine große Küche auf der oberen Etage, in der die sechs Teilnehmer gemeinsam mit Konditorin Monika Fahlbusch die Pralinen herstellen. Eine Praline nehme normalerweise zwei Tage in Anspruch, erklärt Fahlbusch. Bei der Werkstatt funktioniert das Ganze in nur drei Stunden. Fahlbusch ist seit über 30 Jahren Konditorin, Workshops leitet sie regelmäßig. Für ihre Pralinenworkshops hat sie ein festes Konzept: „Ich möchte gerne so viele Techniken wie möglich erklären. Heute kochen wir Karamell und lernen viel über verschiedene Zutaten und die Grundtechnik des Befüllens“, sagt Fahlbusch.

INFO

Die FBS bietet eine Vielfalt an Kursen an

Kursprogramm Die Familienbildungsstätte Mönchengladbach bietet verschiedene Kurse an. Die beliebtesten Kategorien sind dabei Familie, Alltag, Gesundheit, Sprache, Kreativität und berufliche Bildung. Statt findet diese Veranstaltungen im Anna Ladener Haus an der Odenkirchener Straße in Rheydt.

Anmeldungen sind online auf www.fbs-mg.de möglich

Zu Beginn erklärt die Konditorin den Teilnehmern, wie die Herstellung im Ganzen funktioniert. Danach geht es um die einzelnen Rohstoffe. Darauf folgt die Praxis: Zuerst wird die Füllung gekocht, die dann in fertige Hohlkörper gefüllt wird. Kuvertüre wird auf Verarbeitungstemperatur erwärmt, um die Praline damit zu schließen. Der letzte Schritt macht den Teilnehmern den größten Spaß – das Dekorieren.

LESEN SIE AUCH



Abiturientin macht Konditorlehre bei Heinemann Champagner-Trüffel statt Wurzelziehen

Trotz zuvor festgelegtem Fahrplan geht Monika Fahlbusch bei dem Pralinenworkshop auf die Anfängerkonditore ein. Mehrere Sorten werden zur Auswahl gestellt, bei Fragen wie „Soll in die Karamellfüllung noch Salz oder lieber nicht?“ wird per Handzeichen abgestimmt. Es wird auch darauf geachtet, ob es für alle in Ordnung ist, wenn die Pralinen Alkohol enthalten. Das kommt bei den Anwesenden gut an.

Anita Weinhold ist eine Anfängerin. Die Werkstatt findet sie trotzdem gut machbar. „Da wir so eine kleine Gruppe sind, können wir viele Fragen stellen. Wenn Monika merkt, dass etwas schief läuft, ist sie gleich zur Stelle, um zu helfen.“ Eine genaue Vorstellung oder Erwartungen daran, wie die Pralinenwerkstatt ablaufen könnte, hatte Weinhold vorher nicht. „Ich lasse mich einfach überraschen.“

Ihr Interesse habe der Workshop geweckt, weil es mal etwas ganz Neues, abseits von typischen Koch- und Backkursen, sei. Etwa 20 Pralinen darf jeder Teilnehmer am Ende mit nach Hause nehmen – Baileys-, Karamell und Marzipanpralinen. Im Vordergrund steht aber für alle der Spaß, so auch für Monika Fahlbusch selbst. „Die Pralinenwerkstatt mache ich, weil ich meinen Beruf liebe und es ganz toll finde, die handwerklichen Techniken an andere weitergeben zu können.“

Traditionelles Backen gefällt ihr dabei genauso gut wie modernes. Auf Trends sei sie immer neugierig. Am besten gefällt Fahlbusch an ihrer Arbeit in den Workshops der Umgang mit den unterschiedlichen Menschen. „Wenn sie sich über ihre schönen Ergebnisse freuen, fühle ich mich sehr wohl.“

Für 2020 hat die FBS mehrere neue Backkurse geplant, auch ein Kurs zum „Schokoladentafeln gießen“ soll angeboten werden. Die Pralinenwerkstatt für Einsteiger soll ebenfalls wieder mit ins Programm genommen werden.
