

Marzipan kommt aus Lübeck, denkt man.

Von wegen:

**Die Rohmasse** entsteht seit über 100 Jahren in Berlin-Neukölln

**E**in bisschen kommt man sich vor wie im Schlaraffenland. In den Produktionshallen der Firma Moll Marzipan in Neukölln duftet es verführerisch. Aber naschen ist für Besucher natürlich tabu. Strenge Hygienestandards herrschen in den Bereichen rund um die goldgelbe Masse. Deswegen ist Armin Seitz auch bewaffnet mit Kittel und Haarhaube, während er stolz die unterschiedlichen Produktionsstufen erklärt.

Seit einigen Jahren ist er Geschäftsführer im Hause Moll. Bis vor einem Jahr gehörte die Firma noch zum Schwartau-Konzern. Vor rund einem Jahr haben er und sein Partner Ken Turnbull den Schritt gewagt und Moll Marzipan privatisiert. Mit Erfolg: „Wir sind schneller geworden und konsequenter“, sagt Seitz. 2008 hat das Unternehmen mit schwarzen Zahlen abgeschlossen.

Hauptsächlich stellt Moll Marzipan sogenannte Rohmasse her, also die reinste Form des Marzipans: Auf rund ein Drittel geschrotete Mandeln kommt etwa ein Drittel Zucker und etwas Wasser. Anders ist es bei Edelmарzipan. Das sei nämlich gar nicht so edel: „Den Namen hat sich die Industrie ausgedacht“, sagt Seitz. Edelmарzipan sei gestreckte Rohmasse. Bis zu 80 Prozent Zucker kommt noch mal dazu. „Das machen wir natürlich auch, wenn der Kunde das wünscht.“

Wie man es von einer echten Marzipanfabrik erwartet, hat sie ihre Ursprünge in Lübeck: 1860 wurde Moll Marzipan dort von dem Konditormeister Rudolf Moll gegründet und zog – fast ein halbes Jahrhundert später – 1906 nach Berlin. Zunächst als „Berliner Marzipanmassenfabrik“ und später wieder unter dem Namen Moll Marzipan. „Auch wir haben bis 1989 von der Berlinsubvention profitiert“, sagt Seitz und grinst.



## Massenhaft Süßes

„Deswegen sitzt doch die ganze Süßwarenindustrie hier.“ Auch wenn Berlin logistisch für den Vertrieb von Marzipan nicht gerade optimal ist. Die meisten Kunden von Moll Marzipan sitzen momentan in Westeuropa. „Aber der Osten kommt langsam, daher sind wir schon sehr zufrieden hier“, meint Seitz.

« Edelmарzipan ist gar nicht so edel »

Armin Seitz, Geschäftsführer

4200 Tonnen Marzipan produziert die Firma jährlich. Dazu kommen 2000 weitere Tonnen Persipan – das ist sozusagen Marzipan aus Aprikosenkernen. „Früher waren die sehr viel billiger“, erklärt Seitz. Heute macht

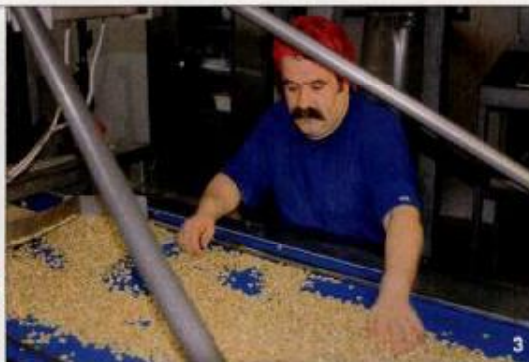
das preislich keinen Unterschied mehr. Persipan schmeckt nur etwas bitterer als Mandelmарzipan. Weitere Spezialitäten im Moll-Sortiment sind Nussipan aus Haselnüssen, Cashewpan aus Cashewkernen und Kokospan aus Kokosnussschalen.

Das Prozedere ist bei allen Nüssen das gleiche. Für die Marzipanherstellung werden die Mandeln containerweise angeliefert – zu fast 100 Prozent aus dem sonnigen Kalifornien. Aber in die tonnenschweren Säcke haben sich direkt nach der Ernte oft auch Steine und anderer Dreck verirrt. Die noch braunen Mandeln werden daher erst einmal gereinigt bevor es zum Blanchieren geht. „Man kennt das: Früher bei Mama wurden die Mandeln gebrüht, damit sich die Haut ab-

löst“, erklärt Seitz. Bei Moll Marzipan müssen die Mandeln beim Blanchieren durch große, geschlossene Druckbehälter hindurch. In diese wird Dampf hineingeschossen und so ein Umfeld mit 100 Prozent Feuchtigkeit geschaffen: „Mit dieser speziellen Technologie kann man das Ganze noch heißer machen und auf 180 Grad erhitzen“, sagt Seitz. Die heißen Mandeln werden dann durch zwei gegeneinander laufende Rollen gequetscht, die die Haut dabei herunter reißen.

Die meisten Mandeln sind jetzt weiß. Letzte Hautreste werden nachträglich noch aussortiert. Die weißen Mandeln werden dann immer kleiner geschrotet. Entweder werden sie durch Lochscheiben getrieben oder zwischen zwei eng zueinander stehenden Stahlrollen

Foto: prisma 01



- 1) **Goldgelbe Masse:** Das Zucker-Marzipan-Gemisch kurz bevor es geröstet wird, um sich zu verbinden
- 2) **Blanchieren:** In heißen Dampfkesseln erhitzt, lösen sich die Mandelschalen ab.
- 3) **Kontrolle:** Keine Fremdkörper oder Schalen mehr in den weißen Mandeln?
- 4) **Cool down:** Zwischen den vielen Schrotprozessen kühlen die Mandeln in Spiralen ab.
- 5) **Marzipanteppich:** Zwei eng zueinander stehende Stahlrollen quetschen die Mandelmasse feiner.
- 6) **Pack und Weg:** In 12,5-Kilo-Packs wird die Rohmasse verpackt und palettenweise verschickt.



hindurch gequetscht. „Man kann auch Granitwalzen oder ein Häckselwerk nehmen“, sagt Seitz, der inzwischen rufen muss, denn in diesem Abschnitt der Produktion ist es sehr laut.

Immer und immer wieder zerkleinert, bleibt schlussendlich feinstkörniges Mandelpulver übrig. In einer weiteren riesigen Maschine wird das Pulver mit dem Zucker und Wasser vermengt. Jetzt sieht der Zuckermandlbrei schon aus wie fertiges Marzipan, aber der Schein trügt: „Diese Paste würde wieder zerfallen, da sich Mandeln und Zucker noch nicht richtig verbunden haben“, erklärt Armin Seitz.

Also wird die Masse zehn bis 15 Minuten lang erhitzt und somit geröstet. Der Zucker karamellisiert und verbindet sich mit den Mandeln. Erst dann entsteht die konsistente Masse Marzipan, die man auch verformen und wellen kann, ohne dass sie wieder auseinanderbricht. Die letzten Stationen in der Produktion sind schnell durchlaufen: Das Marzipan muss nur noch abkühlen und wird in 12,5-Kilopacks verpackt. Entweder in durchsichtige Folie, für Kunden die das Marzipan sehen

en wollen oder in rote Folie, um Schnipsel in der Masse sofort zu erkennen. Palettenweise geht das Marzipan in den Lagerraum und von dort zu den Kunden.

Der Produktionsprozess hält in drei Schichten rund 60 Mitarbeiter auf Trab. In der Verwaltung arbeiten noch mal rund 30 An-

### « Marzipan ist gut gegen Frust »

Armin Seitz, Geschäftsführer

gestellte. Und in jedem Schreibtisch liegt irgendwo ein Päckchen Marzipan rum, scherzt Seitz, der selber immer noch bekennender Fan ist: „Marzipan ist einfach das beste Rezept gegen Frust.“

Neben den Deutschen mögen vor allem Skandinavien und Österreich die süße Masse. Diesen europäischen Markt teilen sich fünf Anbieter etwa in gleichen Teilen auf: Der Marktanteil von Moll Marzipan liegt daher immer zwischen 20 und 30 Prozent. Was sie wann und in welchen Mengen produzieren müssen, wissen Armin Seitz und seine Kollegen meist schon sechs bis neun Monate im Voraus. „Ein Kunde hat

sogar schon für 2011 geordert.“ Angst vor der Wirtschaftskrise hat Armin Seitz deshalb nicht. Man könne Marktentwicklungen relativ gut und sicher voraussehen. In den letzten drei Jahren wurden zwei Millionen Euro investiert, im laufenden Jahr soll eine weitere halbe Million dazu kommen. Das Geld soll hauptsächlich in Projekte zur Kapazitätssteigerung fließen. Mehr will Seitz nicht verraten. „Wir wollen erstmal festigen was wir in diesem Jahr geschafft haben und unsere Gewinne stabilisieren.“

Neben dem Marzipan macht die Präparatproduktion den zweiten Großteil des Geschäfts aus. Moll Marzipan hackt, hobelt und stiftelt Mandeln und andere Nüsse in unterschiedliche Grobstufen. Walnüsse, Pistazien und Kürbiskerne werden für die Industrie genauso verarbeitet wie exotische Macadamia- oder Pecannüsse. Auch kandiert oder krokantiert sind alle Nüsse und Nussteile zu haben und finden sich schlussendlich in Speiseeis, Keksen oder Schokoriegeln wieder.

Die Marzipan-Hauptsaison ist gerade vorbei. Zur kalten Jahreszeit verkaufen sich süße Pro-

dukte viel besser, das gipfelt dann in der Weihnachtszeit, die ohne Dominosteine und Christstollen nicht auskommt. Da der Kunde das Marzipan aber verbacken muss, läuft die Saison für Moll Marzipan immer einige Monate voraus. „Ende Juli geht’s los und im August und September haben wir dann die stärkste Nachfrage“, sagt Seitz. Die Jahresabsatzmenge wird deshalb etwa zu zwei Dritteln in der zweiten Jahreshälfte produziert. Ein bisschen ruhiger wird es in den nächsten Wochen sein – nachdem das Marzipan für Ostern jetzt gerade blanchiert, geröstet und kandiert wird.

Miriam Braun

### Firmeninfo

Das Unternehmen sucht derzeit keine neuen Mitarbeiter

**Firmenname**  
**Geschäftsführer:**  
 Armin Seitz und Ken Turnbull  
**Adresse:**  
 Ballinstraße 12, 12359 Bertin  
**Umsatz:** 48 Mio. Euro  
**Mitarbeiter:** 90  
**Telefon:** 030 / 689 80 90  
**Web:** www.mollmarzipan.de