

Wissen um den feinen Unterschied

MOLL MARZIPAN Das 1860 vom Lübecker Konditormeister Moll als „Berliner Marzipanmassenfabrik“ gegründete Unternehmen stellt Qualität in den Vordergrund. Auch die Herstellung weiterer Ölsamenprodukte gehört zum Leistungsspektrum.

Neben Marzipanspezialitäten stellt Moll vor allem Präparate und Krokantartikel im Haselnuss- und Mandelbereich, aber auch zahlreiche Spezialitäten her. Durch die enge Kooperation mit einem Qualitäts-Haselnussproduzenten in der Türkei wird der Zugriff auf die Verarbeitung von hochwertigen Haselnüssen zu Präparaten und Haselnussmark realisiert. Wenn es schnell gehen muss, produziert Moll aber auch Haselnussprodukte in Berlin.

MARZIPANMASSEN FÜR JEDEN BEDARF

Eine breite Palette von Rohmassenqualitäten wird angeboten:

1. Nach Rohwareneinsatz: Je nachdem welchen Geschmack die Marzipanrohmasse haben soll, werden die Mandelsorten für das Endprodukt ausgewählt. Durch die Mischung von süßen und bitteren Mandeln kann die gesamte Bandbreite von „mild“ bis „kräftig“ abgedeckt werden.
2. Nach Herkunft: Durch Einsatz von Mittelmeermandeln wird ein vollmundiger Geschmack er-

zeugt. Sollen spezielle Mandelsorten im Endprodukt beworben werden, ist dies durch den Einsatz spezieller Sorten für das Marzipan wie z. B. Bari, Valencia oder Laguetta möglich. Der Großteil der Kunden wünscht aber Marzipan mit Rohware kalifornischen Ursprungs: Von dort kommen ca. 75% der Weltermte. Mit kalifornischen Mandeln kann eine sehr milde Masse hergestellt werden, die so genannte „M0“-Qualität. Soll es kräftiger werden, darf man nach den Leitsätzen für Ölsamen bis zu 10% bittere Mandeln zusetzen. Diese Massen werden als „M1“ bezeichnet.

3. Nach Prozessführung: Hiermit ist das Verfahren gemeint, mit dem man die blanchierten Mandeln zerkleinert. Bei Moll kann das auf drei unterschiedliche Arten geschehen. Das Lochscheidenverfahren erzeugt eine sehr feine Struktur der Rohmasse, während das Walzenverfahren mit Stahlwalzen die Struktur der Mandeln bestehen lässt und die so erzeugten Massen noch deutlich „Biss“ haben. Zur Erfüllung spezieller Anforderungen an die

Massenstruktur hat Moll seit kurzem auch wieder eine traditionelle Granitwalze in Betrieb.

Geschmack und Farbe, Feinheit und Konsistenz können nach Kundenwunsch modifiziert werden. Höchste Hygienestandards, Produktion unter Reinraumbedingungen und Kühlung mit flüssigem Stickstoff gewährleisten gleich bleibend hohe Qualität. Den Qualitätsanspruch dokumentiert die 2008 erfolgreich abgeschlossene Zertifizierung nach ISO 22000. Seit einigen Jahren produziert Moll auch angewirkte Massen, um die Produktionstiefe beim Kunden weiter zu reduzieren. Die Möglichkeiten erstrecken sich über die gesamte Bandbreite von 90:10- bis hin zu 50:50-Qualitäten. Auch Färbung der Massen ist möglich. Für den englischen Markt wird z. B. mit Lebensmittelfarbe goldgelb gefärbtes „Golden Marzipan“ produziert.

Nicht nur Mandeln dienen als Grundstoff: Bittere und süße Aprikosenkerne werden zu „Persipan“ verarbeitet. Haselnüsse die-



nen als Basis für das „Nussipan“, ein eingetragenes Warenzeichen von Moll. Diese Ware wird vor allem in der Lebkuchenproduktion eingesetzt, bietet aber auch Innovationspotenzial als Füllmasse für Feine Backwaren. Daneben wird aus Cashewnüssen „Cashewpan“ und unter Zusatz von Pistazien das bekannte Pistazienmarzipan produziert.

„Wo immer bei Moll Möglichkeiten für neue und interessante Artikel entdeckt werden, arbeiten wir konsequent an der Ergänzung und Erweiterung der Produktpalette. Gemeinsam mit den Kunden realisieren wir spezielle Produktideen und fördern somit den Markterfolg mit den daraus hergestellten Endprodukten des Backgewerbes“, erläutert Geschäftsführer Leo Möllerherm. ■