



Foto: Schloss Rochsburg, Lutz Hennig

Einmal Marzipan modellieren mit dem weltbekannten Zuckerbäcker Georg Maushagen

Noch bis zum 15. Oktober 2017 können die Besucher von Schloss Rochsburg das Zuckerbankett „Jülicher Hochzeit“ bestaunen. Das weltweit wohl größte Kunstwerk aus Zucker gleicht einem Paradiesgarten mit über hundert filigranen Teilen, bestehend aus circa einer Tonne des Spezialzuckers Isomalt und fast einer Million Kalorien. Zu sehen sind verschiedene Figuren, Tiere, Bäume, Früchte, Schalen, Teller und sogar eine Schlossanlage platziert auf einer langen Festtafel.

Als Vorlage für dieses einzigartige Ausstellungsobjekt diente die sogenannte “ Jülicher Hochzeit“ des Jahres 1585. Ein Höhepunkt dieser Zeremonie war ein gänzlich aus Zucker hergestellter Tafelaufsatz. Dieses beeindruckende Schaubankett in langjähriger Arbeit nachzugestalten, machte sich der Zuckerbäcker Georg Maushagen zu seiner Lebensaufgabe.

Am Samstag, dem 14. Oktober 2017, ist der weltbekannte Zuckerkünstler zu Gast auf Schloss Rochsburg. Zum gebührenden Abschluss einer ganz besonders süßen Ausstellung wird Herr Maushagen an diesem Tag ab 14.00 Uhr mit den Gästen Marzipan modellieren.

Wer Interesse hat, etwas mehr über den Beruf des Zuckerbäckers zu erfahren und sich einmal selbst darin zu probieren, sollte sich den Termin fest in den Kalender eintragen.

Der Eintritt kostet 4 €, ermäßigt 3 € pro Person.

24.08.2017

www.schloss-rochsburg.de

www.kultur-mittelsachsen.de