

Lübeckerin bei „Das große Backen“ dabei

Konditormeisterin Caroline Lauth hat bei Wettbewerb für Profis mitgemacht – Ab 2. Juli auf Sat.1.

LÜBECK. Caroline Lauth liebt die Herausforderung. Deshalb kribbelte es ihr auch in den Fingern, als sie von diesem Wettbewerb erfuhr: „Das große Backen – Die Profis“ sollte in eine neue Runde gehen. Die Konditormeisterin aus Lübeck bewarb sich – und bekam die Zusage.

Die Dreharbeiten sind inzwischen abgeschlossen, und bald strahlt Sat.1 die Show aus. Auch in dieser Staffel wurden den Teilnehmenden – acht in diesem Fall – ganz besondere Back-Aufgaben gestellt, die sie in einer bestimmten Zeit bewältigen mussten. Und auch dieses Mal wurden alle fertigen Stücke bewertet, nach Aussehen und nach Geschmack.

Jetzt kann die 32-Jährige, die bei der Marzipan-Fabrik Lubeca arbeitet, locker darüber erzählen. Aber vor Ort? „Da war ich schon ziemlich nervös“, sagt sie. Schließlich waren die ganze Zeit Kameras auf sie gerichtet, das TV-Team hat all ihre Schritte beim Backen gefilmt. Unter Druck arbeiten, das kann sie wohl, meint sie. „Aus dem Alltag eines Konditors ist man daran gewöhnt. In Backstuben läuft ja auch nicht immer alles nach Plan. Da muss man immer wieder improvisieren.“

Doch dieser Wettbewerb war noch einmal eine andere Nummer. Schließlich waren da ja auch



Stellt sich gern Herausforderungen – die Konditormeisterin Caroline Lauth aus Lübeck mit einer selbstgebackenen Torte. Ursprünglich kommt die 32-Jährige aus Ratzeburg.
Foto: Lutz Roeßler

die bekannten Gesichter wie Moderatorin Enie van de Meiklojjes. „Es war schön, sie zu treffen. Ich war aber noch etwas aufgeregter, die Juroren kennenzulernen.“

Bettina Schliephake-Burchardt, Christian Hümb's und Günther Koerffer sind immerhin in der Fachwelt sehr bekannte Konditoren. Für Caroline Lauth

eine besondere Erfahrung, die sie sicher genauso in Erinnerung behalten wird wie ihre Zusammenarbeit mit einem anderen bekannten Konditoren.

Ursprünglich kommt die 32-Jährige aus Ratzeburg, nach ihren Ausbildungen in Aachen und Köln zog es sie dann aber für ein Jahr nach New York. Auch da sollte es schon eine Herausforderung

sein. „Ich wollte unbedingt bei Dominique Ansel arbeiten“, sagt sie – und meint damit den berühmten französischen Konditor aus New York. „Er ist vor allem für seine Erfindung von Cronuts bekannt, eine Mischung aus Croissant und Donut.“ Ohnehin sei er sehr innovativ, probiere viel Neues aus – genau das Richtige für Caroline Lauth.

Nach der Zeit in Amerika zog es sie dann nach Lübeck, wo sie heute beim Hersteller von etwa Marzipanrohmassen oder auch Schokoladenkuvertüren für die Weiterverarbeitung arbeitet. Für den Wettbewerb hatte sie allerdings extra ihre Stunden reduziert, um sich ausreichend darauf vorzubereiten. Neben spontan gestellten Aufgaben haben die Teilnehmer nämlich auch einige Aufgaben im Vorfeld erhalten.

Und dann war es so weit: Die Dreharbeiten in Berlin starteten. Dafür durfte die Lübeckerin nach der etwa dreimonatigen Vorbereitungszeit besondere Utensilien mitnehmen. „Basics werden dort gestellt, aber ich habe zum Beispiel eine Airbrush-Pistole mitgenommen, für die ich wiederum auch einen Kompressor brauchte. Da kam einiges an Gepäck zusammen“, sagt sie und lacht.

Ob sich das am Ende auszahlt hat? Das müssen alle, die es wissen wollen, schon selbst sehen. Denn wie weit die Lübeckerin bei „Das große Backen – Die Profis“ gekommen ist oder ob sie sogar als Siegerin und damit auch mit 10.000 Euro Preisgeld sowie dem goldenen Cupcake herausging, das darf sie noch nicht verraten. Die erste Folge wird am Mittwoch, 2. Juli, ab 20.15 Uhr auf Sat.1, ausgestrahlt.

ABF

In den Ferien Fechten lernen

LÜBECK. Für Kinder von sieben bis 13 Jahre bietet der Hanseatische Fechtclub Lübeck in den Sommerferien zwei Schnupperkurse an. Wer Neues ausprobieren möchte und sich für diesen interessanten Kampfsport interessiert, kann hier erste Schritte in der Fechtwelt erleben. Neben spielerischem Training wird auch eine Einführung in Technik und Ausrüstung mit professioneller Betreuung von erfahrenen Trainern geboten. Die Kurse finden vom 29. bis 31. Juli und vom 5. bis 7. August jeweils von 10 bis 13 Uhr in der Sporthalle der Berend-Schröder-Schule, Langer Lohberg 24, statt. Die Gebühr beträgt 25 Euro pro Kurs. Anmeldung bei Friederike Janshen: trainer@fechten-hl.de, Tel./WhatsApp 0172 8494433

Tango-Messe in der Kirche St. Gertrud

LÜBECK. Am Sonntag, 29. Juni, um 17 Uhr laden die Kirchengemeinden St. Gertrud und Mari-Brandenbaum in die St.-Gertrud-Kirche am Stadtpark zu einem besonderen Konzert ein: Die Tango-Messe des argentinischen Komponisten Martin Palmeri wird von der Kantorei in St. Gertrud und dem Kammerchor Voca-pella aufgeführt. Dazu wird die Bandoneonspielern Antje Steen aus Hamburg erwartet. Julia Hallmann, Mezzosopran, und Olga Mull am Klavier sind die weiteren Solisten, die von der Sinfonietta Lübeck unter der Leitung von KMD Peter Wolff begleitet werden. Der Eintritt kostet 15 Euro an der Abendkasse, die ab 16.15 Uhr geöffnet ist.

EINKAUFEN
MIT DER

BESTPREIS
GARANTIE

KNUTZEN
HOME

knutzen-home.de

Die mit dem **grünen** Haus

Parkett ab 39⁹⁹ € · Parkett ab 39⁹⁹ € · Parkett ab 39⁹⁹ € · Parkett ab

UVP 56⁹⁹

39⁹⁹

Preis pro m²

PARKETT
HIGHLAND
EICHE PURE

UVP 56⁹⁹

39⁹⁹

Preis pro m²

PARKETT
HIGHLAND
EICHE NATUR

UVP 57⁹⁹

39⁹⁹

Preis pro m²

PARKETT
BERGEICHE
WEISS

UVP 74,-

54⁹⁹

Preis pro m²

PARKETT LODGE
Landhausdielen, Eiche pur
geölt, 22x220x1,5 cm,
Fuge: 4V, Oberfläche
gebürstet, Nutzschicht: 4 mm

Nature
Art-Nr. 4051190

Pure
Art-Nr. 4051347

UVP 52⁹⁵

39⁹⁹

Preis pro m²

PARKETT SMALLGADE
Landhausdielen zur schwimmenden oder
verklebten Verlegung geeignet, auch
bei Fußbodenheizung und Belüftungs-
anlagen, 14,8x186x1,4 cm

KNUTZEN HOME Lübeck
Osterweide 14 · Telefon 0451 50 49 060

KNUTZEN HOME Eutin
Industriestr. 12a · Telefon 04521 79 56 00

KNUTZEN HOME Oldenburg in Holstein
Am Voßberg 8 · Telefon 04361 50 63 90

Technische Änderungen, drucktechnische Farbabweichungen und Irrtümer vorbehalten. Abholpreis in Euro inkl. gesetzl. MwSt., solange der Vorrat reicht.

Verwaltung: Knutzen Teppich-Hof GmbH, Parkallee 16, 24782 Büdelsdorf