

Το Μάρτζιπαν

στα μαγικά χέρια του Clemens Brinkmann

Στις 7, 8 και 9 Νοεμβρίου πραγματοποιήθηκε η ετήσια επίδειξη του οίκου LUBECA, στο studio επιδείξεων της εταιρίας ΣΤΕΛΙΟΣ Δ. ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ, στο Περιστέρι.

Κεντρικός καλεσμένος της επίδειξης ήταν ο τεχνικός Clemens Brinkmann, ο οποίος παρουσίασε παραδοσιακές, αυθεντικές artizanal μεθόδους για marzipan, πάστες αμυγδάθλου, πάστες καρπών και βέβαια νέες γεύσεις και ιδέες. Οι πρωτότυπες συνταγές αφορούσαν τόσο στην Αρτοποιία, όσο και στην Ζαχαροπλαστική.



Ο Clemens Brinkmann κατέχει τη θέση του τεχνικού στην εταιρία LUBECA. Είναι ζαχαροπλάστης εδώ και 24 χρόνια, ειδικός στο marzipan και τη σοκολάτα. Έχει την ευθύνη της οργάνωσης και της παρουσίασης σεμιναρίων τόσο στην Γερμανία όσο και σε όλο τον κόσμο (Ρωσία, Νορβηγία, Πολωνία, Ιταλία, Κύπρος και σε τόσες άλλες χώρες). Στόχος της εταιρίας και του ίδιου είναι η ενημέρωση των επαγγελματιών της ζαχαροπλαστικής και ιδιαίτερα των νέων για νέα προϊόντα αθλή και τεχνικές, πρωτότυπες γεύσεις

και ιδέες. Στο περιθώριο των επιδείξεων μίλησε στον ΚΟΣΜΟ για τις τάσεις στο γλυκό στην Ευρώπη, το πάντρεμα των παραδοσιακών και μοντέρνων γεύσεων και φυσικά για το marzipan!

Πραγματοποίησε τις βασικές του σπουδές την αρτοποιία και την ζαχαροπλαστική στην Γερμανία και στη συνέχεια εξειδικεύτηκε με μεταπτυχιακές σπουδές στην Κοινωνία.

Χάρη στα συνεχή του ταξίδια είναι σε θέση να γνωρίζει και να διαβλέπει τις νέες τάσεις που επικρατούν στην ζαχαροπλαστική τέχνη ανά την Ευρώπη. Έτσι μας τόνισε πως συνε-

χώς διαφαίνονται νέες ιδέες και τάσεις στο γλυκό όμως υπογράμμισε το γεγονός πως τα παραδοσιακά γλυκά δεν χάνουν το βάθρο τους.

Για τον Clemens Brinkmann ιδανική είναι η κατάσταση κατά την οποία έχοντας σαν βάση την παράδοση και τις ποιοτικές, αγνές πρώτες ύλες, την εμπλουτίζει ο επαγγελματίας με νέες ιδέες, την προσαρμόζει στην εποχή του κερδίζοντας έτσι όχι μόνο νέους πελάτες αθλή και διατηρώντας τους παλαιότερους. Το σημαντικότερο είναι να μην μένει στάσιμος ο



Ο κ.Στέλιος Γιαννίκας εν μέσω των τεχνικών κ.Πέτρου Κανάκη και Clemens Brinkmann

επαγγελματίας. Η ζαχαροπλαστική, όπως και όλες οι τέχνες έχουν τη δική τους δυναμική, αρκεί να ακούει ο επαγγελματίας τον παλμό της εποχής. Στο κάτω κάτω, κάτι το οποίο είναι δοκιμασμένο και έχει αντέξει στο χρόνο δεν έχει νόημα να το απορρίψουμε. Κάποια ανανέωση με φρέσκες ιδέες είναι αρκετή για να κερδίσει τις εντυπώσεις.

Συγκεκριμένα για το marzipan ο Clemens Brinkmann μας είπε πως στην Ευρώπη το προτιμούν όλο τον χρόνο σε διάφορες παραλλαγές, τόσο στην αρτοποιία όσο και στην ζαχαροπλαστική. Στην Γερμανία συγκεκριμένα, το marzipan χρησιμοποιείται για cakes, μους, στο ψωμί, σε σοκολατάκια, μακαρόν, μπισκότα, τάρτες, παγωτό, για διακόσμηση και τόσα

άλλα. Στόχος του, στο σεμινάριο που έγινε στις εγκαταστάσεις της εταιρίας ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ, ήταν να δείξει στους Έλληνες επαγγελματίες πως το marzipan μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πολλές περιπτώσεις και όχι μόνο στον εργολάβο.

Στην ερώτησή μας για το αν έχει αλλιάξει η καταναλωτική συμπεριφορά των Ευρωπαίων απέναντι στα γλυκά ήταν κατηγορηματικός πως όχι. Οι Ευρωπαίοι συνεχίζουν να αγοράζουν γλυκά με την ίδια ένταση όπως στο παρελθόν. Αν και το ευρώ έχει μπει στη ζωή τους όπως και στη ζωή των Ελλήνων, οι διακυμάνσεις στις τιμές δεν είχαν τόσο μεγάλη διαφορά, ώστε να τους αποθαρρύνουν από το να αγοράσουν γλυκά από το ζαχαροπλασείο.

Κάποιες ανατιμήσεις υπάρχουν όπως είναι φυσικό, όμως ακολουθούν τις διακυμάνσεις στην τιμή των πρώτων υλών (ανάλογα με την καλή ή κακή σοδειά των αμυγδαλιών για παράδειγμα) σε λογικά πλαίσια πάντα.

Η τάση στην Ευρώπη όπως μας ενημέρωσε ο Clemens Brinkmann είναι να μικραίνουν οι μερίδες του γλυκού όμως να γίνεται πιο πλούσια και έντονη η γεύση τους. Παράλληλα αυτή η τεχνική επιτρέπει στον πελάτη να αγοράσει μεγαλύτερη ποικιλία γλυκών, να δοκιμάσει περισσότερες γεύσεις και να το αντιμετωπίζει το γλυκό σαν ένα παιχνίδι που του προσφέρει ικανοποίηση και του κεντρίζει το ενδιαφέρον.

Είναι χαρακτηριστικό πως με το marzipan είναι δυνατή η κατασκευή γλυκών σε διάφορους συνδυασμούς γεύσεων, χρωμάτων που πρώτα απ'όλα προκαλούν το μάτι. Έτσι οι πελάτες δείχνουν μια ιδιαίτερη προτίμηση στις φιγούρες (ζωάκια, πουλιάκια κ.α. συνθέσεις) και μάλιστα τις προτιμούν να είναι σε ζευγάρια και όχι μόνες τους (it's all about marketing!).

Μέσα από το σεμινάριο ο Clemens Brinkmann προσπάθησε να παντρέψει τις παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις με κλασικές γερμανικές. "Πιστεύω πολύ στο fusion, στον δημιουργικό συνδυασμό των γεύσεων από όλο τον κόσμο. Αυτό που χρειάζεται είναι φαντασία, μέτρο και διάθεση να έρθουν κοντά οι πολιτισμοί με όλους τους δυνατούς τρόπους".

Έχοντας σαν βάση την παραπάνω φιλοσοφία, ο Γερμανός τεχνικός προσπάθησε να ενσωματώσει στα ελληνικά παραδοσιακά γλυκά- όπου ήταν δυνατόν- το marzipan. Ήταν πολύ αυστηρός σε θέματα ποιότητας των πρώτων υλών. Η εταιρία LUBECCA λαμβάνει τις πρώτες ύλες της από την περιοχή της Μεσογείου, συνεπώς οι γεύσεις των προϊόντων της είναι ήδη οικείες στην ελληνική αγορά. Ο τρό-





πος επεξεργασίας των υλικών είναι πολύ ιδιαίτερος και αυτό είναι που κάνει την διαφορά στην γεύση και την υφή του marzipan.

Ο Clemens Brinkmann προτείνει οι εργοστάσιοι να γίνουν και με φουντούκι, και η γέμιση αντί για μαρμελάδα θα μπορούσε να είναι νουγκά, που είναι πιο απαλή και χαρακτηριστική. Φιλοδοξεί με τις ιδέες του να βοηθήσει τον Έλληνα τεχνίτη να αναβαθμίσει τη δουλειά του, να γνωρίσει κάποιες νέες προτάσεις που θα δώσουν νέα ώθηση στο εργαστήριό του.

Η υποδοχή που αντιμετωπίζει ο Clemens Brinkmann στις άλλες χώρες είναι εντυπωσιακή.

Οι τεχνίτες είναι πρόθυμοι και περίεργοι να γνωρίσουν και να εφαρμόσουν τις προτάσεις του. Από την εμπειρία του γνωρίζει πως τις δέχονται με ενθουσιασμό και ελπίζει να γίνει το ίδιο και στην Ελλάδα.

Στην ερώτησή μας ποια είναι η υποστήριξη που παρέχει ο ίδιος και η εταιρία του στον πελάτη, απάντησε πως είναι περήφανος για το "after sales service". Σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή ο πελάτης μπορεί να απευθυνθεί στα κεντρικά της LUBECA, η οποία φροντίζει πάντα να επικοινωνεί άμεσα για επίλυση οποιουδήποτε προβλήματος ή απορίας και βεβαίως έγκαιρης ενημέρωσης για νέες ιδέες ή προτάσεις από το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης. Ο ίδιος εάν του ζητηθεί μπορεί να επανέλθει για νέα σεμινάρια και παρουσιάσεις. Η LUBECA παρασκευάζει το marzipan με ιδι-

αίτερο τρόπο. Αφού ξεφλουδιστεί το αμύγδαλο (το φιστίκι ή το φουντούκι) με ζεστό νερό, πουδροποιούν τους καρπούς μαζί με τη ζάχαρη ανάμεσα σε γρανιτένιους κυλίνδρους, πετυχαίνοντας έτσι τη μέγιστη ενσωμάτωση του ενός υλικού στο άλλο. Το μείγμα ψήνεται σε χάλκινα σκεύη απευθείας πάνω από τη φωτιά. Έτσι η γέυση του γίνεται τόσο απαλή και μοναδική. Συσκευάζεται σε αεροστεγείς συσκευασίες αυτόματα. Ακολουθούνται αυστηρά κανόνες και πρότυπα ποιότητας όπως το HACCP και ISO 9001 καθ'όλη την διαδικασία παραγωγής. Το marzipan ταιριάζει με τις περισσότερες γεύσεις, όπως είναι το φιστίκι, η φράουλα, η σοκολάτα, ο καφές και το αλκοόλ και τόσες άλλες γεύσεις.

Τα τελευταία χρόνια η LUBECA, πέρα από το marzipan στο οποίο ειδικεύεται για έναν αιώνα περίπου, ειδικεύεται και στην σοκολάτα (όλων των ειδών και για διαβητικούς).

...και λίγα λόγια για το MARZIPAN

Το marzipan πρωτοσερβιρίστηκε στην Ανατολή τον 8ο αι. μ.Χ., στα χαρέμια των σουλτάνων, σαν το ιδιαίτερο γλυκό του χαρεμιού. Ήταν πολύ διαδεδομένο και στο Βυζάντιο με το όνομα marzapanne. Καθώς το εμπόριο άνοιξε στα λιμάνια της εποχής το marzipan αποτέλεσε το ψωμί τους Αγίου Μάρκου στην Βενετία και διαδόθηκε και στην πόλη Lubec της Γερμανίας. Όταν τον 15ο αι. η πόλη σχεδόν αποδεκατίστηκε από τον λιμό ένα είδος marzipan ήταν αυτό που έσωσε τους κατοίκους της καθώς είχαν αποθέματα αυτής της τροφής η οποία χάριζε ενέργεια και τελικά βέβαια την επιβίωση.

Το 18-19ο αι. το marzipan γίνεται πιο προστό οικονομικά με την ανακάλυψη του ζαχαρότευτλου στον Ισάο.

Τον ίδιο αιώνα η Lubec γίνεται η πόλη του marzipan χάρη στη γεωγραφική της θέση που της εξασφάλιζε επικοινωνία με τις κοντινές καλλιέργειες ζαχαρότευτλων.

Τα συστατικά προϊόντα του marzipan είναι η ζάχαρη και το αμύγδαλο, γλυκό ή πικρό. Είναι μια τροφή πλούσια σε κάλιο και βιταμίνες Β1, Β2, Ε, που παράλληλα αυξάνει την καλή χοληστερόλη. Έτσι είναι σημαντική για τον εγκέφαλο, την καρδιά και το κυκλοφορικό.

Προτιμώνται τα αμύγδαλα από την Μεσόγειο, καθώς η γεύση τους είναι πιο πλούσια και ευχάριστη χάρη στις ιδιαίτερες κλιματικές και γεωγραφικές συνθήκες.

Το marzipan από την πόλη Lubec είναι προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Η ζάχαρη μπορεί να αντικατασταθεί πλήρως και με μέλι δίνοντας στο marzipan μια ιδιαίτερη γεύση.

Υπάρχει επίσης το οργανικό marzipan και το διαιτητικό, ειδικό για διαβητικούς.

