

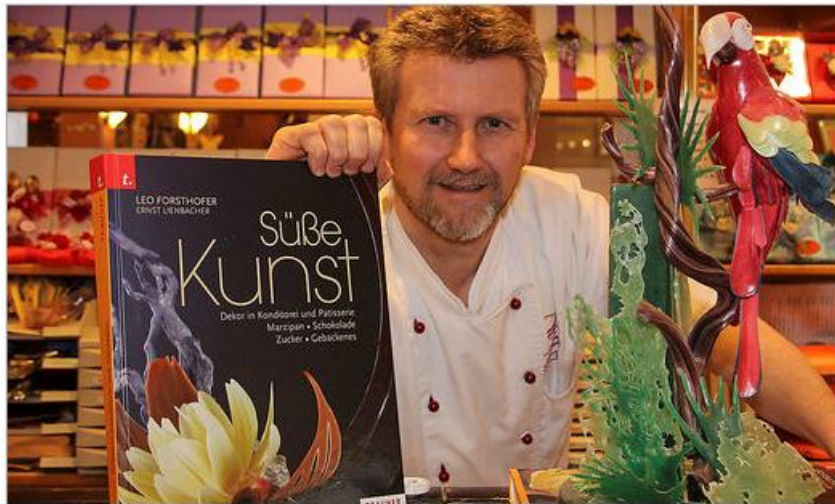
kleinezeitung.at

08. April 2016

## KÄRNTNER DES TAGES

## Er zaubert mit Zucker

Ernst Lienbacher, Konditormeister in Spittal, zeigt in seinem Buch „Süße Kunst“, wie aus Zucker Kunstwerke entstehen.



Auf über 360 Seiten entführt Ernst Lienbachers Buch „Süße Kunst“ in die Welt der Dekorkunst

Foto © Karin

„Was ich herstelle, ist vergänglich. Aber dieses Buch bleibt. Ein Traum hat sich erfüllt.“ Mit diesen Worten beschreibt der Meister der Zuckerkünste Ernst Lienbacher seine Sehnsucht, einmal etwas zu schaffen, das nicht zwischen den Händen wegschmilzt.

Der über 360-seitige Band „Süße Kunst“, erschienen im Trauner-Verlag, ist das Ergebnis seines Sehns. Es ist ein Nachschlagewerk für Konditoren und Freunde der Dekorkünste, das in Zusammenarbeit mit Leo Forsthofer von der Kurkonditorei Oberlaa entstanden ist. Das Buch wurde in Wien vorgestellt.

Beim Betrachten der filigranen Zuckergebilde des Konditormeisters wird klar, warum von Dekorkunst die Rede ist. Der Spittaler beherrscht die Königsdisziplin der Seidenzuckerarbeiten, die in Frankreich ihren Ursprung haben, wie sonst keiner in Österreich.

Ziehen, modellieren, blasen: Aus warmer Zuckermasse formt er fragile Kunstwerke, die wie aus Glas gefertigt aussehen. „Meine Arbeitsschritte ähneln jenen eines Glasbläfers. Bei einer Skulptur, so wie sie in dem Buch abgebildet ist, sitze ich bis zu zehn Stunden. Fange ich an zu modellieren, scheint nahezu nichts unmöglich. Wenn, dann scheitert es nur an der Zeit“, sagt der 55-Jährige mit einem Schmunzeln.

Zeit investierte der Vater von drei Kindern oftmals bis zur Erschöpfung, um sein Zuckerhandwerk zu perfektionieren. Bei internationalen Konditorwettbewerben wurde er mit 24 Goldmedaillen ausgezeichnet. „Ich weiß noch, wie sehr ich mich in jungen Jahren bei den Vorbereitungen auf die Wettbewerbe verausgabte. 18 Stunden in der Backstube waren keine Seltenheit“, erinnert sich Lienbacher. Seine erste Wettbewerbserfahrung liegt 30 Jahre zurück.

Bildung,  
die begeistert!

Das zuckersüße Fieber hat den Konditormeister nicht mehr losgelassen. „Ich lebe für meinen Beruf. Es ist ein Stück künstlerischer Entfaltung“, betont Lienbacher, der seit 2010 Innungsmeister der Kärntner Konditoren ist.

Seine Traditionsbäckerei im Herzen Spittals, die er als 26-Jähriger von seinem Vater übernommen hat, feiert am 22. April ihr 60-jähriges Bestehen. Das Buch „Süße Kunst“ wird er bei der Feier präsentieren.

NICOLE KARI