



ZUM VERNASCHEN GUT

Sibylle Langner hat ihre Berufung gefunden: Süße Kreationen, die durchaus wettkämpferprobt sind.

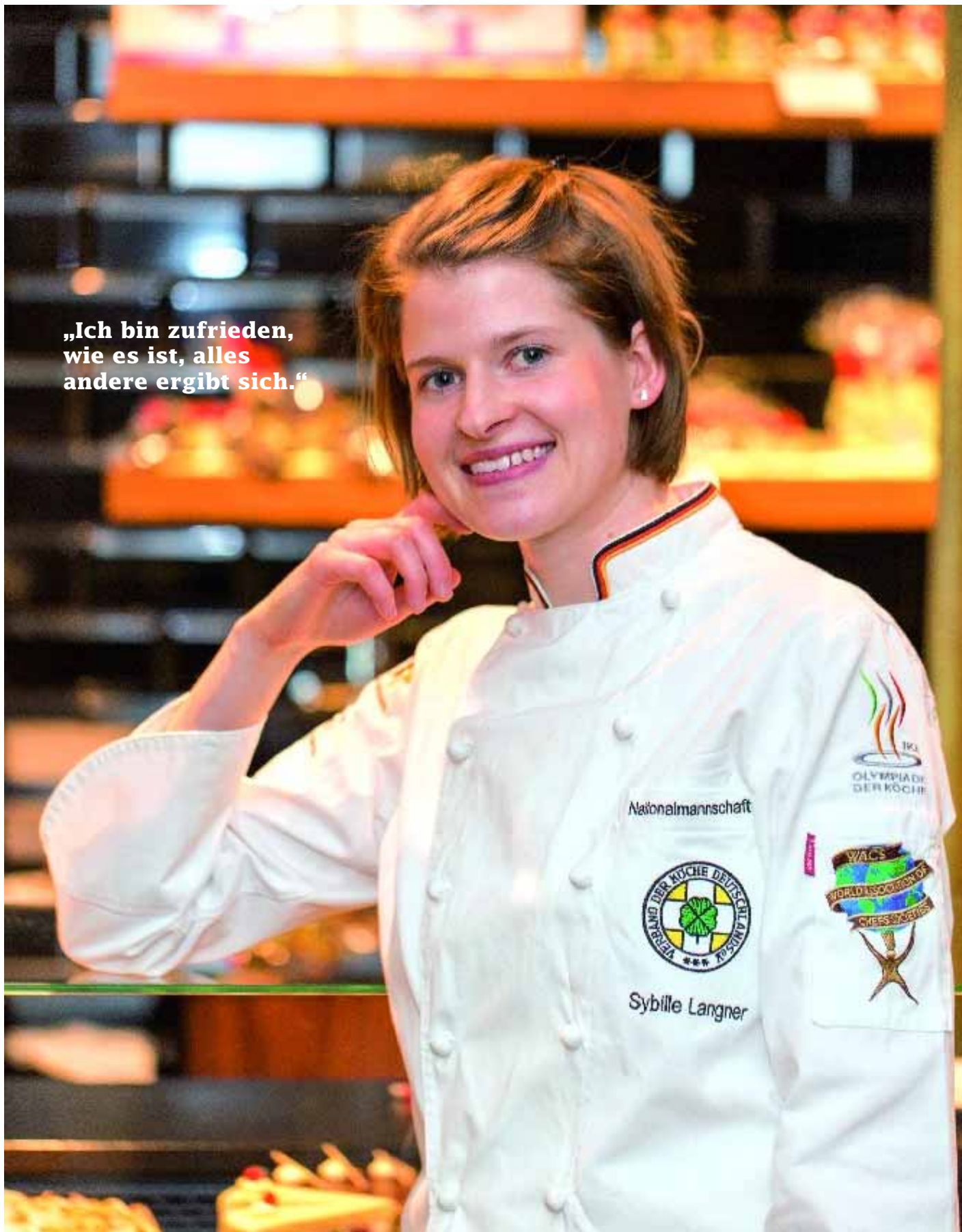
Von Dörte Fleischhauer

Die Arbeit mit Süßem ist „genau das Richtige für mich“, sagt Sibylle Langner. Sie habe schon als Kind gern gebacken. „Und es ist noch immer schön, wenn auch manchmal – wie an Feiertagen oder in der Weihnachtszeit – ziemlich anstrengend.“

2009 hat Sibylle Langner ihre Ausbildung zur Konditorin im Neu Isenburger Traditionscafé Wessinger beendet. Weil sie eine der Besten war, erhielt sie ein Stipendium, von dem sie sich noch heute Weiterbildungen und Seminare ermöglicht. Nach ihrer Lehre besuchte Sibylle Langner die Fachoberschule und erwarb die Fachhochschulreife im Bereich Ernährung. Doch studieren wollte sie eigentlich nicht, sondern sie absolvierte stattdessen eine Meistersausbildung. Dann zog es sie zurück in den Beruf, und zwar wieder in ihren Ausbildungsbetrieb. Hier sei sie für alles „Cremige und Sahnige“ zuständig, und da dürfe sie sich austoben, sagt sie. Ihr Stil: Eine Kombination aus klassischer und moderner Konditorenkunst. Seit 2014 bringt sie ihre Leidenschaft für Süßes in die Nationalmannschaft der Köche ein, vorher war sie Teil der Jugendnationalmannschaft. Und mit der räumte sie 2013 in Costa Rica den Gesamtsieg ab. Ein Erlebnis, von dem sie sich bis heute beeindruckt zeigt. „Der Reiz solche Wettkämpfe ist, dass man Dinge aufwändig umsetzen kann, die man im Alltagsgeschäft nicht so oft macht - wie beispielsweise Petit Fours, Dekore oder Schaustücke“, sagt Sibylle Langner. Fragt man sie, wo sie sich denn in zehn Jahren sehe, zeigt sie sich unpräzise: „Ich bin zufrieden darüber, wie es ist, alles andere ergibt sich“, sagt sie, „denn Forrest Gump hat Recht: Das Leben ist wie eine Pralinschachtel. Man weiß nie, was man bekommt.“

Wettkämpfe mit der Nationalmannschaft findet Sibylle Langner spannend.

„Ich bin zufrieden,
wie es ist, alles
andere ergibt sich.“



Fotos Shutterstock, Ingo Hilger

Diese Torte beherbergt in ihrem Inneren einen Kern aus einem **Vanille-Apfel-Kompott (1)**, den ein Ring aus **Mandelpraliné (2)** mit einem Hauch Marzipan umgibt. Das Ganze liegt nicht klassisch auf einem Boden aus Mürbeteig, sondern aus **Nuss-Crumble (3)** und wird umhüllt von einer **Mandelmousse (4)**. Eine samtig anmutende **Schokoschicht (5)**, die Sibylle Langner auf das gefrorene Backwerk aufgesprüht hat, vollendet das Prachtstück. Das i-Tüpfelchen bilden ein Dekor aus Mandelpraliné, Macarons und Goldperlen sowie zwei feine Streifen Kuvertüre.

www.wessinger.com

REZEPT

Mandelmousse-Torte mit Vanille und Apfel

