



Maria Theresia Worch mit ihren „Lieblichkeiten“ Waltraud und Mariechen

Foto: Hoch

Zwei Komödianten einfach zum Anbeißen süß

IDEE So einmalig wie Waltraud und Mariechen ist das Unikat aus Marzipan, das Maria Theresia Worch kreiert hat.

Bamberg – So süß hat man Waltraud und Mariechen alias Volker Heißmann und Martin Rassau noch nicht gesehen: Die Baunacher Torten-Künstlerin Maria Theresia Worch schuf die beiden Fürther Komödianten aus Marzipan. Zum Faschings-Endspurt sind die zwei Süßen im Schaufenster ihres Ladens in der Unteren Königstraße 16 zu bewundern.

Das schrille Witwenpärchen, mit dem Heißmann und Rassau landauf, landab bekannt sind, ist auch bei Worch einmalig. Es müsste schon ein sehr netter Fan kommen, dass sie sich eventuell von dem Unikat trennen würde.

Die Westfälin hat eine besondere Beziehung zu Waltraud und Mariechen, wie sie erzählt. Sie haben ihr vor Jahren „einen köstlichen Einstieg in den fränkischen Fasching“ beschert: „Anfangs vom Rosenmontags-Geschehen in Bamberg doch enttäuscht, sah ich zufällig die beiden ‚Damen‘ in einer Wiederholung im Fernsehen. Ich hab’ Tränen gelacht, nach Luft geschnappt und um

Fassung gerungen.“ Den trivialen Schlagabtausch zwischen dem dümmlich-zittrigen und gedrungenen Mariechen und der sich vornehm-arrogant gebenden, schlanken Waltraud findet Worch im mittelfränkischen Dialekt „absolut komisch“. Jetzt hat es sie einfach gereizt hat, die schrillen Witwen in ihren Materialien umzusetzen, nämlich aus Marzipan, Keks und Zucker. Die dünne Waltraud bekam noch ein stützendes Kissen aus Bonbon.

Die weiche Mandelmasse scheint der Kreativität der Baunacherin keine Grenzen zu setzen. Ihre süßen Kunstwerke zeigten schon Szenen von der französischen Revolution bis zur Krippe, vom Orchester der Bamberger Symphoniker bis zur Schutzmantel-Madonna.

Auf die Frage, was man aus Marzipan nicht konstruieren kann, antwortet Maria Theresia Worch: „Nicht machbar ist z. B. das Empire State Building.“ Das würde sie aber auch nicht locken. *jb*