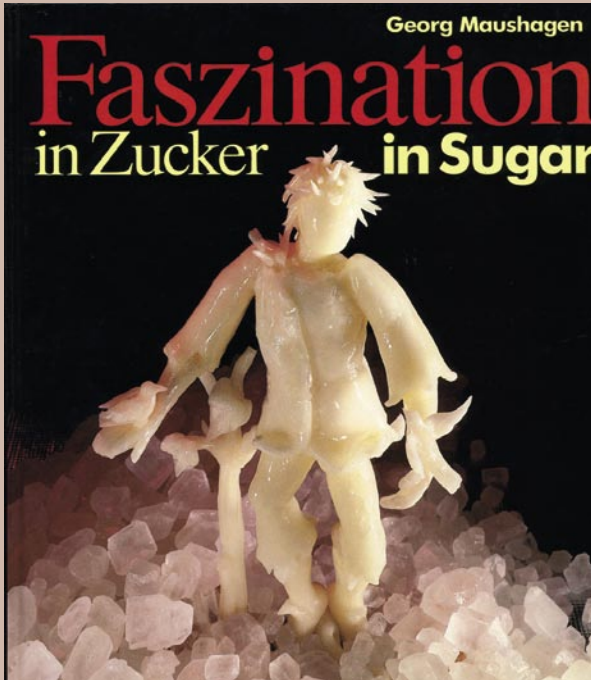
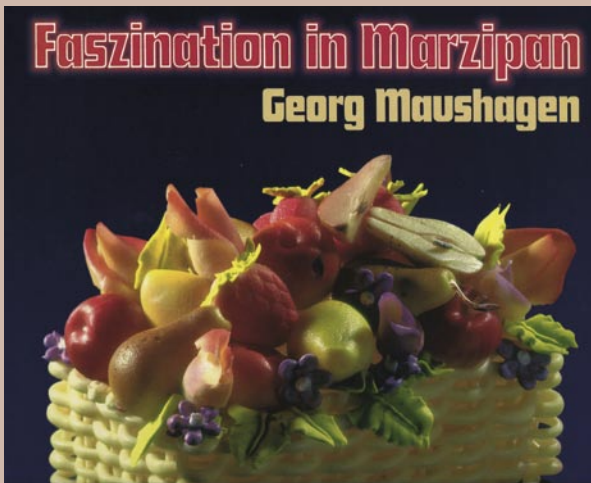




Georg Maushagen® • Der Zuckerbäcker.



Titelseite des Buches
«Faszination in Zucker»



Titelseite des Buches
«Faszination in Marzipan»



GEORG MAUSHAGEN machte sich 1983 zusammen mit seiner Frau BRIGITTE selbstständig.

Sie führen zusammen das «WEEKEND-CAFÉ MAUSHAGEN» und die Manufaktur für Confiserie & Zuckerbäckerei in Düsseldorf

Ausbildung zum Koch im Parkhotel Engelsburg in Recklinghausen
Berufliche Stationen als Koch und Pâtissier:

- > Hilton Hotel | Berlin
 - > Restaurant Horcher | Madrid
 - > Arbeitsministerium | Madrid
 - > Restaurant Süllberg | Hamburg
 - > Hotel Intercontinental | Hamburg
 - > Hilton Hotel | Düsseldorf
 - > Marriott Hotel | Washington & San Diego
-
- > Koch und Konditormeister
 - > Ausbildungsbetrieb mit Zusatzqualifizierung in Zuckergestaltung
 - > Berufsschul-Fachlehrer an der Albrecht-Dürer-Schule in Düsseldorf von 1978 - 1983
 - > Mitglied im «Deutschen Konditorenbund»

[Qualität hat ihre Zeit]
Handwerkliche Tradition in modernem Design



Modellbau nach Kundenvorlage



Schokoladen und Pralinen nach Firmenmotiven



Schokoladen in allen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen



Gebäck mit Firmenmotiv



Petits Fours



Spargel, Matjes und Sprotten aus Marzipan modelliert



Pferdemotive aus Schokolade, Marzipan und Lebkuchen



Herzen aus Zucker und Lebkuchen



Lebkuchen mit Zuckerguss-Dekor

Die handwerkliche Berufsbezeichnung «Zuckerbäcker» ist seit dem 14./15. Jahrhundert nachweisbar und hat sich in Deutschland zur Berufsbezeichnung «Konditor» gewandelt. Lediglich die Österreicher haben den «Zuckerbäcker» beibehalten. Der Name ist wahrscheinlich darauf zurück zu führen, dass Backen nicht nur das Erhitzungsverfahren der Brotbäcker bedeutete, sondern dass Zucker «zusammenbacken» kann, wie es z.B. bei gegossenen Zuckerplätzchen der Fall ist. «Zuckerbäcker, auch Condierer oder Confisier genannt, ist ein Künstler, der aus Zucker allerhand angenehmes und zierliches Gebackenes zurichten und auch in Zucker einzumachen weiß.» (nach einer historischen Definition von Dr. Heinrich Fincke)

Heute repräsentiert der Konditor ein Handwerk, welches sich auf die Herstellung von Feinbackwerken (wie z.B. Torten, Pralinen, Schokoladen, Gebäcke, Dekorarbeiten) spezialisiert hat. Durch Qualität, Kreativität und Handwerksfertigkeit heben sich die Produkte eines Konditors gegenüber den Massenwaren der Industrie ab, und können somit Möglichkeiten zur individuellen Umsetzung von Kundenwünschen schaffen. Um dies besonders zu unterstreichen und die ausschließlich manuelle Arbeitsweise hervorzuheben, haben wir für uns die Berufsbezeichnung «Zuckerbäckerei» gewählt.

- > Entwicklung und Produktion von individuell gestalteter «süßer Kommunikation» aus Schokolade, Marzipan und Zucker
- > Torten als Produkt-Kopie – z.B. für ein Mailing oder eine Neu-Präsentation
- > Form- und Etagen-Torten für alle geschäftlichen und privaten Anlässe
- > Dessert-Präsentation mit und ohne Moderation
- > SWEET-ART-Objekte in künstlerischer Marzipan- und Zuckergestaltung
- > Gemälde und mehrfarbige Drucke auf Marzipan mit Lebensmittelfarben
- > Demonstration der Zuckergestaltung als Veranstaltungs-Rahmenprogramm
- > Food Styling für Konditorei, Bäckerei, Patisserie und Küche
- > innovative Produktentwicklung für Gastronomie und Süßwaren-Industrie
- > kleine bis lebensgroße Figuren und Büsten aus Zucker und Marzipan modelliert
- > Produkt-Packungen, Technische Zeichnungen, Baupläne, Aktien, Visitenkarten und Speisekarten aus Marzipan mit natürlichen Lebensmittelfarben gemalt oder gedruckt.
- > Busse, Autos, Schiffe, Bahnen und Flugzeuge aus Zucker/Marzipan modelliert
- > Häuser, Landschaften und Motive des alltäglichen Bedarfs aus Torte, Zucker oder Marzipan
- > Maschinen- oder Prototypen, Bauteile, Werkzeuge usw. aus Schokolade Marzipan, Zucker, Torte
- > feine Confiserie mit Torten, Gebäck und Pralinen
- > saisonale Schokoladen- und Marzipan-Kreationen
- > Hochzeits- und andere Torten in allen Größen, Farben, Formen, sowie mit individuellen Füllungen

Live-Präsentationen im TV, auf Messen und Firmen-Veranstaltungen (in deutscher, englischer und spanischer Sprache)

ENTWICKLUNG AUSSERGEWÖHNLICHER DESSERTKOMPOSITIONEN | Beispiele:

- > Faberge-Eier und Tischdekorationen aus Zucker anlässlich des Staatsbesuches des russischen Präsidenten Putin
- > Sparbücher aus Zucker für Veranstaltung der Deutschen Bank
- > «Bremer Stadtmusikanten» aus Zucker für Feinkost Käfer
- > C-Klasse aus Zucker geblasen in 3D für DaimlerChrysler, Moskau
- > Herzen aus Zucker geblasen zum Thema «Öffnet eure Herzen» zur UNICEF-Gala
- > «Victoria-Gebäude» als Torte für die Victoria Versicherung
- > Weinfass und Spargelbund aus Schokolade für Stockheim Catering
- > Düsseldorfer «Dreischeibenhochhaus» für ThyssenKrupp
- > «Flying Dessert» aus der Molekularen Patisserie
- > geblasene und gefüllte Fruchtkompositionen
- > Petits Fours und Gebäckspezialitäten zum Staatsempfang des japanischen Kaiserpaars
- > Tischdekoration zum Empfang des russischen Präsidenten Putin

ZUCKERBÄCKEREI – KUNST DER SÜSSEN ART

Präsentation der verschiedenen Arten der Zuckerbearbeitung.

Georg Maushagen führt den Besuchern die Kunst des Zuckerblasens und Zuckerziehens vor. Dabei erläutert er nicht nur seine Arbeitsschritte, sondern erzählt Historisches über den Beruf des Zuckerbäckers und berichtet Interessantes über sich und seine Arbeiten.

- > Siebdruck mit Lebensmittelfarbe auf Bögen aus Tragantzucker
- > Modellieren von Maschinen- bzw. Maschinenteilen als Mini-Kopie des Originals
- > Blasen von 3-D-Herzen «Ein Gruß von Herz zu Herz»
- > figürliche Motive wie Vögel, Schwäne und andere Tiere

Live-Präsentationen im TV, auf Messen und Firmen-Veranstaltungen

MARZIPAN – EDLES AUS MANDELN

Präsentation der verschiedenen Marzipanarten. Neben den praktischen Arbeiten erzählt Georg Maushagen Wissenswertes über den Marzipan und seine Arbeiten.

Dazu werden passende Objekte zur Ansicht dekoriert.

- > fruchtige Pralinen aus Marzipan
- > kandierte französisches Marzipan-Konfekt
- > Modellieren von Rosen (z.B. mit Stil zum Überreichen)
saisonale Motive zu allen Jahreszeiten
- > Gestaltung mit Lebensmittelfarben durch Air-Brush-Techniken
und Zuckerguss-Dekor
- > Umsetzung von Firmen-Logos, Produkten, Maschinen(teilen), usw.

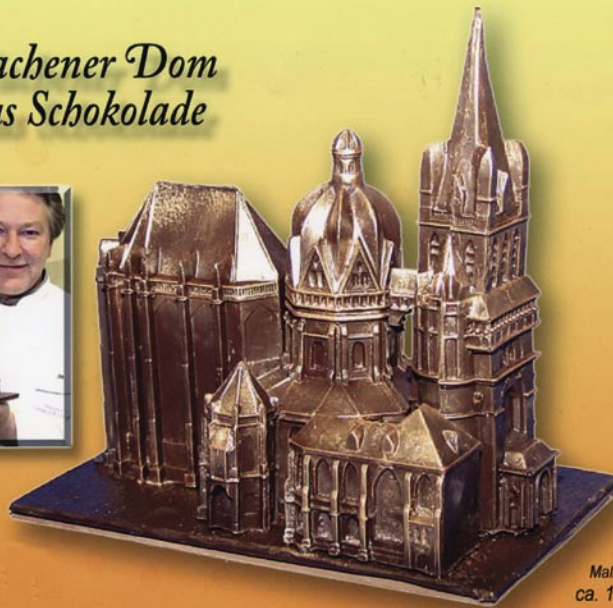
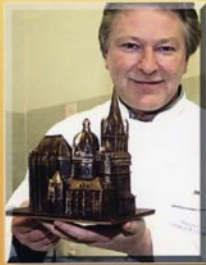
SCHOKOLADE – POESIE DER SINNE

Präsentation der verschiedenen Schokoladen- und Kakaoarten. Neben den praktischen Arbeiten erzählt Georg Maushagen Wissenswertes über die Schokolade und ihre Wirkung. Zusätzlich werden Objekte zur Ansicht dekoriert.

- > Zubereitung von orientalischen Trinkschokoladen mit Anis, Ingwer,
Vanille und/oder Zimt, warm oder kalt
- > handgeschöpfte «aphrodisierende» Schokoladenblätter mit Gewürzen
wie Spitzpfeffer, Rose Pfefferbeeren, Galgant, Jaipur Curry und
geröstete Kakaobohnen.
- > gefüllte Schokoladen-Schälchen mit Mousse und Früchten als Finger Food
- > Füllen von Mousse au Chocolate in fruchtige Himbeeren
- > Gießen und Modellieren von Schokoladenmotiven

Ergänzend: Kombiniertes Vortragen mit Präsentation zum Thema «Rotwein & Schokolade»

*Der Aachener Dom
ganz aus Schokolade*



Maßstab
ca. 1 : 350

Aachener Dom



Arbeiten am Schlossturm zu Düsseldorf



Brandenburger Tor



Reproduktion eines historischen Zuckerbanketts aus dem Jahre 1585 anlässlich der Hochzeit von Jacobe von Baden und Kurfürst Johann-Wilhelm zu Jülich-Kleve-Berg • Gesamtumfang 20 m²

Ausstellungsobjekt für Museen, Galerien und Geschäftsräume

Detailansicht der Burganlage (Breite 2 m) mit Hochzeitsurkunde, Pfauen, Bäumen, Obsttellern usw.

Alle Motive und Einzelobjekte aus Zucker handgefertigt und -bemalt



Nachbildung eines Hamburgers



Käse mit Marzipanmäusen



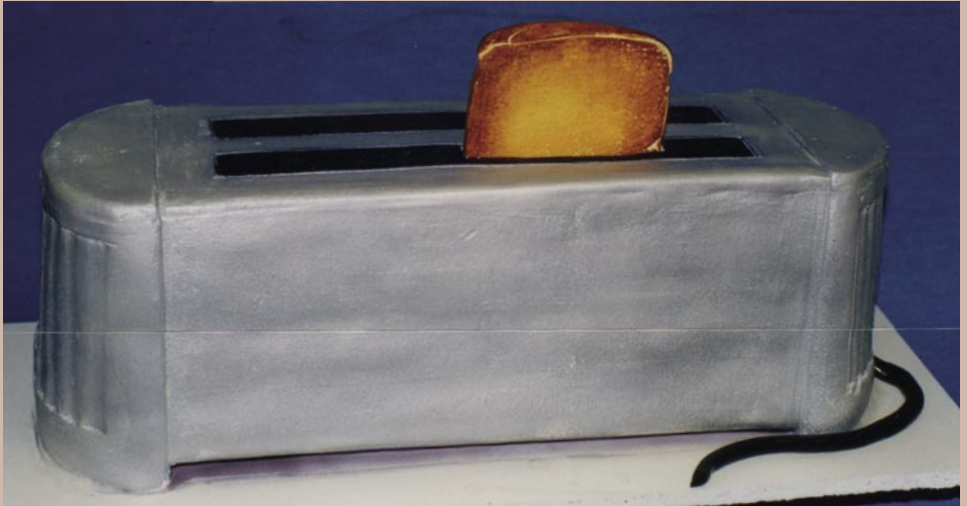
«Huhn, das goldene Eier legt»
Auftragsarbeit für Westlotto
Höhe 185 cm



10-Etagen-Torte zum 10-jährigen
Jubiläum der Metro-Group
Auftragsarbeit
Höhe 450 cm



Baumkuchentorte mit Zuckerguss



Toaster - Dekor mit Lebensmittelglanzfarben



Bohrer - Dekor mit Lebensmittelglanzfarben

Auftragsarbeit für die Firma Bosch



Ei aus Zucker geblasen auf Torte stehend



Schokolade - handbemalt mit Lebensmittelglanzfarben

Schokoladenei | Höhe 150 cm
mit modelliertem Schokoladen-
dekor



Weihnachtliches Schokoladenhaus



Lebkuchenring mit
Weihnachtsgebäcken



Schokoladenfiguren handbemalt
mit Lebensmittelglanzfarben



Nachbau eines Gebäudes am Place Vendome in Paris
 Auftragsarbeit für einen Prospekt des Immobilienunternehmens IVG



Schokoladen-Dummy für einen Werbefilm
 Auftragsarbeiten für Schokoladenhersteller



Lebensmittel aus Marzipan und Zucker modelliert
 handbemalt mit Lebensmittelfarben
 Auftragsarbeit für das Kunstmuseum der Stadt Bonn



PERSIL-Werbefigur aus den 50ern - aus Zucker modelliert
Höhe 30 cm - Auftragsarbeit für die Henkel KG aA



Kolibri und Früchte - aus Zucker geblasen und modelliert - Höhe 40 cm
Auftragsarbeit für die Kundenzeitschrift der Firma Haarmann & Reimer



Torte zum 80. Geburtstag von Hans-Dietrich Genscher
 Thema: «In 80 Jahren um die Welt» - mit Weltkugel aus Schokolade
 Reproduktionen der Zeitungsartikel mit Lebensmittelfarbe auf
 Zuckerplatten gedruckt
 Auftragsarbeit für LAMBERTZ



Michail Gorbatschow - life
und als Zuckerskulptur

Georg Maushagen unterstützte die Hilfsaktion von
Dresdner Bank und Unicef «Ein Herz für Unicef» mit
seinen Kunstobjekten.

Bilder (von links oben): Johannes Heesters,
Unicef-Botschafter Sir Peter Ustinov,
Fußballbotschafter Franz Beckenbauer mit
Dresdner Bank PR-Chef Heribert Klein

AKAP	FGK	Milram
Barmenia Versicherung	Gramm	Novartis Pharma
Bayer AG	Grey Gruppe	Ogilvy & Mather Group
Bestar Stahl	Insiderevents	Pleon
Booz Allen Hamilton	Feinkost Käfer Catering	Schubert Gruppe
Broich Premium Catering	Karl Lagerfeld	Schoemaker-Schiffsausrüster
CAP	Lambertz Gruppe	Schloss Montabaur
CCS Clinic Catering	Lampe Bank	Servicebroker
Commerzbank	Lufthansa Party Service	Shiseido
DDB	La Prairie	Stadtsparkasse Düsseldorf
Deutscher Fußball Bund	L'OREAL Group	Sparkasse Essen
Deutsche Bank	Medtronic	Stockheim Catering Gruppe
Christian Dior	Metro Group	Timberland
Dresdner Bank	Messe Düsseldorf	Louis Vuitton & LOEWE
Euler Hermes Kreditvers. AG	Messe Frankfurt/Main	West LB
Eurest Catering	Messe Köln	Westlotto





Life im WDR-Fernsehen

Seit Mai 2004 tritt GEORG MAUSHAGEN jeden Mittwoch gegen 17.00 Uhr in der Sendung «daheim & unterwegs» auf. In der Rubrik «Süße Ecke», die er mit entwickelt hat, backt er z.B. Kuchen, Desserts, Gebäck und Motivtorten. Hier im Bild mit «daheim & unterwegs»-Moderatorin Eva Assmann.

Rezepte: www.daheimundunterwegs.de > Rubrik «Süße Ecke»

Weitere Gastauftritte bei den Sendern ZDF - RTL - SAT 1

> FIRMEN- UND BESUCHERANSCHRIFT

ZUCKERBÄCKEREI GEORG MAUSHAGEN

Jülicher Str. 9 • 40477 Düsseldorf

☎ +49 (0)211 / 46 47 48

📠 +49 (0)211 / 46 04 64

maushagen@t-online.de

www.maushagen.de

> DIREKTKONTAKT

BRIGITTE MAUSHAGEN

Dienstags bis Sonntags

von 10 - 18 Uhr

Montag Ruhetag



> MEDIENKONTAKT

bruno neurath-wilson pr

☎ +49 (0)211 / 23 17 90

📠 +49 (0)211 / 23 17 89

info@komm-konzept.de

Titelfoto: GEORG MAUSHAGEN in seiner Backstube. Das Bild im Hintergrund zeigt den Ausschnitt eines Wandbildes, welches den geschichtlichen Werdegang des Rohstoffes Zucker darstellt.

Texte: Brigitte Maushagen

Fotos: bnw pr, Stefan Gladow, Martin Krapohl, Monika König, Stefan Liewehr, Wilfried Meyer, Georg Maushagen, Erich Schuster, Jutta Wellmann

Herstellung dieser pdf-Broschüre: bnw pr • 5/2007