

Oh, wie süß ist der Straubinger Stadtturm...

Stimmt! Schließlich wurden dafür ca. 20 kg Marzipan, 50 kg Zuckermasse und genauso viel Buttercreme sowie etwa 850 Eier verarbeitet.



Unsere Monika Meyer fotografiert nicht nur fleißig und gut, sondern sie engagiert sich auch immer mehr im filmischen Bereich. Gemeinsam mit Dieter Richter machte sie sich daran einen Film von der Ausstellung des Stadtturms zum 700-jährigen Turmjubiläum im Theresien Center herzustellen. 25 Konditorenfachschüler/innen der Josef-von-Fraunhofer-Berufsschule schufen aus allerlei süßen Zutaten ein beeindruckendes Kunstwerk. An einem Stammtischabend konnten wir uns von der gelungenen Arbeit überzeugen.

Zur Filmvorführung konnte Karl Heinz Maier neben Stadtarchivarin Frau Dr. Dorit-Maria Krenn, den stellv. Museumsleiter Dr. Stefan Maier und Fachoberlehrer Franz Eyerer von der Josef-v.-Fraunhofer-Berufsschule als Gäste begrüßen.

Herr Eyerer erzählte uns vor Beginn von der Begeisterung, dem Engagement und der Kreativität der Schüler bei diesem Projekt. Neben den 30 Schulstunden arbeiteten viele auch noch freiwillig in den Pfingstferien.

Der 2,70 m hohe Stadtturm besteht aus einer festen Holzkonstruktion und einem Stahlregal zur Aufnahme der 14 Prinzregententorten, jede zwischen 7 und 8 kg schwer aus acht Schichten Bisquitböden und Schokoladen-Buttercreme sowie verziert mit den Wappen der Bayer. Herzogstümer. Styropor wurde als Material für die Turmspitze verwendet. Für die Turmuhr wurde Gelatinezucker und Massa Ticino Sugarpaste verwendet sowie ein echtes lauffähiges Uhrwerk verbaut.

