franz ziegler

magic marzipan

MATTHAES

inhalt

content

anstelle eines vorworts
instead of a foreword 2

grußworte
greetings 6

grundlagen & techniken
basics & techniques 10

tiere
animals 54

menschen & fantasiefiguren
people & fantastic creatures 160

weitere kreationen
more creations 206

dank des autors
authors thanks 220

bezugsquellen
suppliers 222

die kreativen
the creative artists 223

impressum
imprint 224

grundformen

basic shapes

Voraussetzung für gute Marzipanarbeit ist ein qualitativ hochwertiges und geschmeidiges Marzipan. Dieses darf beim Modellieren weder kleben noch brechen.

Für die unterschiedlichen Marzipanfiguren gibt es verschiedene Grundformen, die Sie immer wieder brauchen.

The pre-condition for good modelling is that the marzipan is of a high-quality and elastic. It must be neither sticky during handling, nor break up.

The various marzipan figures are made of basic shapes which can be used in all kinds of ways.

kugel

Die Kugel ist die gebräuchlichste Grundform, da diese auch gebraucht wird, um das Marzipan geschmeidig zu machen. Durch die Körperwärme erwärmt sich auch das Marzipan leicht. Die übereinander liegenden Handflächen sind muschelförmig geformt. Darin wird das Marzipan durch die gegeneinander kreisenden Hände rund gedreht.

ball

The ball is the most common basic shape and creating this shape also makes the marzipan pliable as the warmth of the hands warms the marzipan slightly. The two hands are cupped to form a shell and when they are rotated against each other with the marzipan in the middle, a ball is created.

birne

Die zweithäufigste Grundform, die immer aus einer Kugel gewirkt wird. Mit dem kleinen Finger sichert man die Kugel. In einer v-förmigen Handstellung und mit leichtem Druck an der richtigen Stelle der Kugel wird der Hals ausgearbeitet.

pear

This second most common form always starts off as a ball. The hands are held in a v-shape and the neck of the pear is formed by pressing the ball of marzipan with the ball of the hand.

tropfen

Aus einer Kugel geformt, muss der Tropfen nur kurz in der im Foto ersichtlichen Handstellung bearbeitet werden.

drop

As shown on the photo and starting with a ball, it only takes a moment of pressure to create the drop.

little wing

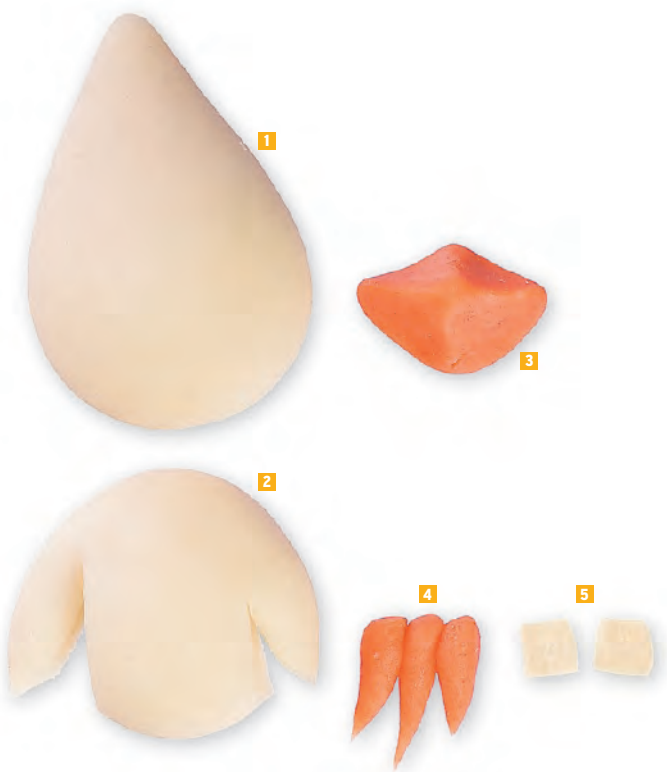
little wing

1 Kopf: 50 G
2 Körper: 30 G
3 Schnabel: 22-er Tülle
4 Krallen: 6-er Tülle
5 Augenbrauen: 6-er Tülle

Marzipandicke
zum Ausstechen: 10 mm

1 Head: 50 G
2 Body: 30 G
3 Beak: no. 22 nozzle
4 Claws: no. 6 nozzle
5 Eyebrows: no. 6 nozzle

Basic thickness
of the marzipan: 10 mm



Die längliche Kopfform lässt Platz, um die flippige Frisur auszuarbeiten.

The elongated head gives enough marzipan to create a snazzy hair-do.

Die Flügel aus dem Körper schneiden und etwas in die Länge ziehen.

Cut the wings out of the body and pull out and down a little.

Den markanten Schnabel mit vier Fingern zusammendrücken.

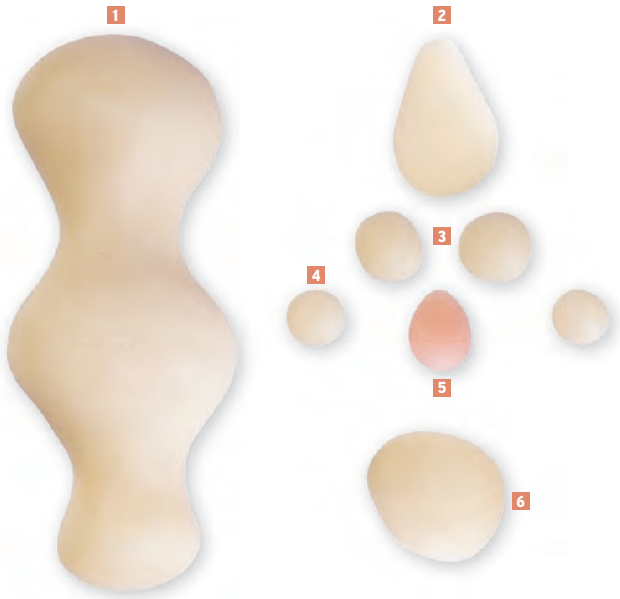
Create the pronounced beak by pressing the marzipan together with four fingers.

yeti

yeti

1 Körper: 80 G
2 Haare: 18-er Tülle
3 Augen: 10-er Tülle
4 Ohren: 6-er Tülle
5 Nase: 7-er Tülle
6 Hand: 22-er Tülle
Marzipandicke zum Ausstechen: 10 MM

1 Body: 80 G
2 Hair: NO. 18 nozzle
3 Eyes: NO. 10 nozzle
4 Ears: NO. 6 nozzle
5 Nose: NO. 7 nozzle
6 Hand: NO. 22 nozzle
Basic thickness of the marzipan: 10 MM



Haare werden mit diesem Rillholz gerollt.

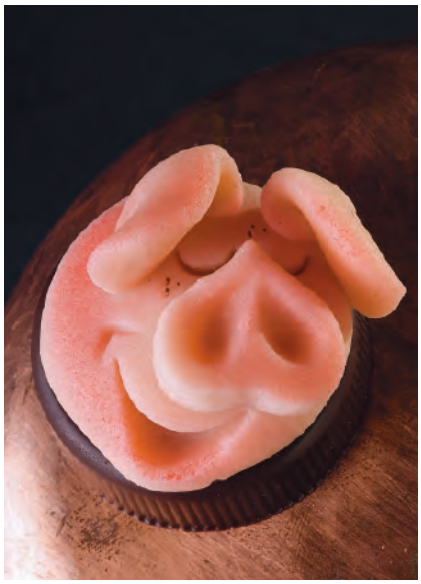
The hair is created with a structured rolling pin.

Die Füße für mehr Stabilität in weiße Kuvertüre tunken.

Dip the feet into white couverture for more stability.

Den gefrorenen Körper mit weißer Kuvertüre besprühen. Danach die Figur zwei Stunden nicht anfassen.

Spray the frozen figure with white couverture. Do not touch for two hours.



tischdekor

table decorations

Tischdekor ist ein interessantes Geschäft, vor allem bei den typischen Festtagen wie Neujahr, Ostern und Weihnachten. Die verwendeten Schokoladenschalen lassen die Kreationen optisch größer erscheinen und werten das Produkt auf. Die Kombination Marzipan-Schokolade kommt immer gut an. Die Figuren sind sehr einfach gehalten, damit die Preise moderat bleiben.

Table decorations are interesting income generators, especially for the traditional festive seasons of New Year, Easter and Christmas. Using chocolate shells makes the figures look bigger and gives them added value. The combination of marzipan with chocolate is always popular. The figures are kept quite simple, to keep costs down.

magic marzipan

Marzipan ist meine große Liebe, seit ich die ersten Modellierversuche unternahm. Dieses Material ist wie für mich geschaffen!

Marzipan is my great passion and has been since my very first attempts at modelling. This material seems to be made for me.

Franz Ziegler

Auf die Marzipanfiguren von Franz Ziegler freue ich mich besonders, denn wer ihn kennt, der weiß seine lustige und herzliche Art zu schätzen, und ein wenig sind seine Kreationen, wie er selbst. Ein augenzwinkender Schuss Humor darf nie fehlen.

I am really looking forward to these new creations because everybody who knows Franz Ziegler appreciates his cheerfulness and sincerity, attributes which are reflected in his creations. There is always an element of fun in them!

Leo Forsthofer

Franz Ziegler hat eine ausgesprochene Fingerfertigkeit beim Modellieren, aber auch ein perfektes Auge für Qualität, Farbe, Form und Ästhetik. So wirken seine lustigen Figuren fast lebendig – eben „magic".

Not only does Franz have an extraordinary dexterity for modelling, he also has an expert eye for quality, colours, forms and aesthetics. This is why his figures are so "real": in other words they are "simply magic".

Peter Schüpbach

ISBN: 978-3-87515-110-7

9 783875 151107