

MEISTERHAFT

Linus Feller besitzt inzwischen über 700 verschiedene Backformen, die er auf Weihnachtsmärkten verkauft



Es muss nicht immer um Mode gehen, wenn man vom Model spricht. Linus Feller versteht darunter kleine Kunstwerke aus dem eigenen Atelier

Der Model-Macher



Er rührt, was das Zeug hält. Schlägt Eier auf, lässt Zucker einrieseln, bestäubt mit Mehl. Knetet und walkt, steckt fast bis zu den Ellbogen im Teig. Linus Feller ist in seinem Element: Er backt Springerle! Die Anis-Plätzchen spielen die Hauptrolle in der Feller'schen Küche – und die ganze Familie hilft mit, damit die Weihnachts-Klassiker alle Jahre wieder zur Köstlichkeit gelingen!

Linus Feller zaubert aber nicht nur den leckeren Plätzchenteig er bringt ihn auch noch in Form. Dafür benutzt er Model kleine Kunstwerke mit den schönsten Motiven. Doch nicht nur das – in seiner Werkstatt in Olten bei Basel hat er ein besonderes Gießharz für seine kleinen Kostbarkeiten entwickelt „Das Harz macht die Dinger so robust, dass man sie noch in 1000 Jahren ausgraben wird“, lacht Feller stolz. Meisten:



KREATIVE WERKSTATT

1+2 Schmucklose Silikon-Abdrücke sind die Basis: Sie werden mit Gießharz gefüllt und getrocknet. So entstehen die schönsten Model-Motive wie Stern, Kranz, Engel ...
3 Feinarbeit: Unter der Lupe bekommen die Model den letzten Schliff

kopiert er traditionelle Holzmodel, die ihm leihweise von Museen und Privatpersonen zur Verfügung gestellt werden, das eine oder andere Motiv lässt er aber auch vom „Schnitzer meines Vertrauens“ anfertigen.

Im Herbst zieht der gebürtige Walliser dann los, um seine Schätze zu verkaufen: Seit nahezu 20 Jahren sieht man den gelernten Sanitärinstallateur auf den wichtigsten Jahr- und Weihnachtsmärkten in der Schweiz und in Deutschland, immer von Ende September bis zum 24. Dezember. „Die Leute kommen aber nicht nur zum Kaufen zu mir. Sie wollen auch meine Geschichten hören“, erklärt der 46-Jährige mit leuchtenden Augen. Besonders gern erzählt Linus Feller seine ganz persönliche Geschichte: Vor 15 Jahren lernte er auf dem Züricher Weihnachtsmarkt seine Frau kennen. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, strahlt Petra. Eigentlich wollte sie mit dem sympathischen Mann nur ins Gespräch kommen, war gar nicht an Modeln interessiert – heute ist sie Managerin des Familienunternehmens „Änis-Paradies“, ist zuständig für Verpackung und Versand der Springerle, kümmert sich um die Kunden. Ein Fulltime-Job, den sie glücklicherweise von zu Hause aus managen kann. So hat sie genügend Zeit für die Kinder Isabelle (9 Jahre) und Philip (7 Jahre).

WEIHNACHTEN ALS DAUERZUSTAND

Erst wenn am 24. Dezember der letzte Stand auf dem Züricher Weihnachtsmarkt abgebaut ist, kehrt Ruhe bei der Springerle-Familie ein. Ob sich Linus Feller noch auf Weihnachten freuen kann? „Und ob, ich freu mich riesig aufs Fest!“, und mit einem verschmitzten Grinsen fügt er hinzu: „Da kann ich endlich mal wieder richtig ausschlafen.“ Wenn er ausgeschlafen hat, haben Philip und Isabelle den Christbaum längst mit Nüssen, Äpfeln und besonders schönen Tragant-Kreationen aus der ganz privaten Weihnachtswerkstatt geschmückt. Tragant? Sieht aus wie ein Plätzchen, wird geformt und gebacken wie ein Plätzchen, ist aber ein reines Deko-Objekt für den Weihnachtsbaum!

Lust bekommen auf die falschen Plätzchen? burda-Leserinnen haben die Wahl: Sie können den Tragant-Schmuck von Linus Feller entweder gleich fertig bestellen oder selber machen – dann gibt's ein Komplett-Paket mit allen notwendigen Zutaten (Infos dazu auf Seite 81 im Anleitungsteil). Übrigens: Wer die ganze Vielfalt der Linus-Model gern mal live bewundern möchte, findet unter www.springerle.com alle Termine der Jahr- und Weihnachtsmärkte.

Caroline Erlenbusch

FAMILIEN-BANDE

1 Ein eingespieltes Team: die Fellers in der Backstube **2** Das Model-Motiv wird auf den Springerleteig gedrückt **3** Mit dem Rad wird das Springerle in Form gebracht **4** Das Plätzchen wird 12 bis 24 Stunden getrocknet, dann erst wird's gebacken

