

# Sie wollen durchstarten

Bei Fenja FÜRer und Diana Struck von „Dolcinella“ dreht sich Vieles um das Thema Backen

Sabine Moseler-Worm

**Werden.** Die Voraussetzungen sind gut. Fenja FÜRer und Diana Struck sind seit 20 Jahren befreundet. Beide Frauen sind äußerst kreativ und experimentieren gern - und sie lieben Süßigkeiten. Diese Gleichung kennt nur eine konsequente Lösung. Und die heißt „Dolcinella“. Ein Übersetzungsversuch aus dem Italienischen: Dolci und Dolcini sind Süßigkeiten - mit der Verniedlichung 'ella' wird daraus eine nette Frau, die für Süßigkeiten zuständig ist.

Sitz der kleinen Firma ist ein Haus am Hardenbergufer in Werden. Dort lebt Fenja FÜRer (42) mit ihrer Familie. „Wir haben beide immer gern gebacken. Die Initialzündung gab allerdings eine fünfstöckige Hochzeitstorte. Die haben wir für Freunde gemacht.“

Sie erinnert sich, „dass wir 200 Eier und sechs Kilo Marzipan verbacken haben.“ Auf der Internetseite von „Dolcinella“ gibt's übrigens ein Foto

»Mittlerweile sind wir weg von dem Zuckerzeug«

des süßen Prachtstücks - die unterste Torte war Schoko-Mandel-Biskuit mit Mandelbuttercreme, darüber Dobostorte, Calvados-Trüffel, Champagner-Sahne und obendrauf ein englischer Früchtekuchen. Die Rosen waren aus „Flower Paste“, einer Zuckermasse. „Mittlerweile sind wir weg von dem Zuckerzeug“, sagt Diana Struck. „Wir verzichten selbst auf Backpulver, verwenden nur natürliche Aromen.“ Die Resonanz auf die Mega-Torte war prächtig, machte Mut und führte letztendlich dazu, dass „Dolcinella“ gegründet wurde.

Die 38-jährige Diana Struck lebt in Düsseldorf, ist aber oft bei ihrer Freundin in Werden zu Gast. Dann werden Backbücher durchstöbert, wird ausprobiert, getestet, gekostet. „Aber eigentlich haben wir ein gutes Gespür für Dinge, die dann auch anschließend funktionieren“, sagt sie.

Mit einem Stand waren die Freundinnen 2009 auf dem Wendener und dem Kettwiger Weihnachtsmarkt vertreten. Geschmacklich überzeugen ihre Plätzchen und Früchteku-



Fenja FÜRer (l.) und Diana Struck haben „Dolcinella“ gegründet und wollen mit ihrer kleinen Firma 2010 so richtig durchstarten. das Zeug dazu haben die beiden Frauen allemal. Foto: Heinz-Werner Rieck

chen die Kundschaft allemal. Aber auch die liebevolle und ausgefallene Präsentation ist immer eine echter Hingucker.

„Bislang waren wir meist nur im Winter aktiv - doch wir haben so viel Freude an der Sache, dass wir mehr machen wollen“, sagt Diana Struck. Das werden sie zum Beispiel beim Frühlingserwachen auf Schloss Hardenberg tun.

Am 13. und 14. März 2010 präsentieren sie in Velbert-Neuves ihr Angebot. „Wir überlegen, uns endlich ein eigenes Zelt anzuschaffen. Dann ist man flexibler“, sagt Fenja FÜRer.

Wenn eine Großveranstaltung ansteht, nutzen die Unternehmerinnen übrigens die Küche des Bio-Catering-Service „Grünschnabel“ in

Steele, der zahlreiche Kindergärten in Essen beliefert. An solchen Tagen wird fast rund um die Uhr gebacken. Plätzchen, Früchtekuchen, Petits

Fours. Fenja FÜRer: „Wenn wir Veranstaltungen begleiten, ist es ganz gut, wenn wir ein bestimmtes Motto haben.“ So wie bei einem Büfett in einem Düsseldorfer Programmokino. Das Essen und die Dekoration hatte Indien als Thema. „Wir haben Rezepte aus aller Herren Länder in unserem Fundus - das ist reizvoll.“

Momentan suchen sie ein heiratswilliges Pärchen, denn „wir haben eine tolle Idee für eine Torte“, sagt Diana Struck.

**ONLINE** Mehr zum Angebot von Fenja FÜRer und Diana Struck unter [www.dolcinella.de](http://www.dolcinella.de)

## DIE GESCHENKIDEE

### Buchtipps von den Backprofis

Diana Struck empfiehlt: Nigella Lawson „How to be a Domestic Goddess: Baking and the Art of Comfort Cooking“. Dieses Buch ist ein Fundus vor allem an Rezepten für Kuchen und Desserts, der Lust aufs Ausprobieren macht.

Fenja FÜRer empfiehlt: Hermann Rottmann und Sybille Schwarz „Kiss me Cake“. Dieses Buch wird auch im Fan-shop des Deutschen Guggenheim Museums verkauft, denn es ist ein Kunstwerk und zudem ein gutes Backbuch.