

HOCHZEITSTORTEN

Alles andere als altbacken

Bunter, aufwändiger, spektakulärer: Trends aus England und den USA erreichen die Schweizer Backstuben. Auch Hochzeitstorten sind nicht mehr nur klassisch weiss.

Schuld an allem ist eine Fernsehserie. Als Carrie bei «Sex and the City» genussvoll in ein Cupcake biss, löste sie einen regelrechten Hype um die bunt dekorierten Rührteig-Minitörtchen aus. Vor der Magnolia Bakery in New York standen Fashionistas bald Schlange für die kleinen Designerkuchen. Am Ende musste die Bäckerei das Kontingent von verkauften Küchlein pro Person beschränken. Die Welle ist von der «Cupcake Nation» (Time Magazine) nach Kontinentaleuropa geschwappt. In grösseren deutschen Städten eröffnen auf Törtchen spezialisierte Lokale. In England sind Konditorinnen wie Peggy Porschen dank ihren kunstvollen und kostspieligen Backwaren, die sie vornehmlich für Prominente kreieren, längst selbst zu Stars avanciert. Pâtisseries lancieren – wie Modedesigner – eigens Gebäck-Kollektionen. «Cake Couture» nennt sich dieser Zweig. Aufwändig dekorierte Desserts als Modeerscheinung, als ultimative Party-Attraktion – Design über alles.

Die Torte passt zum Motto

Nun klopf der Trend zu ausgefallenem Gebäck mit extravaganter Verzierung, wenn auch zögerlich, an die Türen der Schweizer Backstuben. Auch bei der Königin des Backwerks, der Hochzeitstorte: Zwar wählen die meisten Paare nach wie vor traditionelle Kuchen – weiss, fünfstöckig und mit Rosen verziert. «80 Prozent der Hochzeitstorten, die wir herstellen, sind ganz klassisch gehalten», erzählt der Zürcher Confi-seur Robert Lienert. Doch immer mehr junge Paare verlangen nach etwas Ausgefallenem. «Die Wünsche haben sich verändert», sagt die Hochzeitsplanerin Evelyn Schärer, Inhaberin der Perfect Day GmbH. Viele fragen nach einer individuellen Torte, die zu ihrer Liebesgeschichte passt. Auch werden Hochzeiten zunehmend unter ein Motto gestellt, das sich dann bis zur Designertorte durchzieht. Der letzte Schrei sind Torten, die aus lauter kleinen Cupcakes bestehen, die auf einer Etage angeordnet sind.

Doch wo besorgt man aussergewöhnliches Gebäck? Meistens

wird der Hauspâtissier des Hotels oder Restaurants, in dem die Feier stattfindet, mit der Torte betraut. Confi-serien wie Eichenberger in Bern oder Sprüngli (im Westside) liefern ausgezeichnete klassische Torten. Doch sei es etwa in Bern «schwierig», ausgefallenes Backwerk zu kriegen, findet Hochzeitsplanerin Schärer. In Zürich hat sich die Confi-serie Lienert auf Hochzeitstorten spezialisiert; sie bietet unter www.hochzeitstorte.ch sogar einen Online-Bestellservice an.

Wer in Bern eine ganz spezielle Torte sucht, ist bei Rolf Mürner in Zimmerwald an der richtigen Adresse: Der Pâtissier-Weltmeister von 2007 erfüllt «jeden Wunsch». Das hat seinen Preis: Während man Billig-Angebote für Torten zu 8 Franken pro Person findet, geht Lienert von einem Preis ab 11 Franken pro Gast aus, und bei Rolf Mürners Sonderanfertigungen beträgt das Minimum rund 15 Franken – je nach Aufwand.

Selber machen ist in

Die Torte selbst zu machen kommt nicht billiger. Selber backen ist aber – im Zuge eines allgemeinen Do-it-yourself-Trends – derzeit total chic. Rolf Mürner bietet an der Chocolate Academy Zürich am 21./22. April erstmals einen Hochzeitstorten-Kurs an. Die Nachfrage ist «sehr gross, wir haben nur noch wenige Plätze». Auch die Basler Konditorin Wencke Schmid führt Torten-Dekokurse durch, die sehr beliebt sind.

Allerdings dürfte das Brautpaar wie auch der innerste Zirkel der Hochzeitsgesellschaft kurz vor

Cupcakes anstelle einer Hochzeitstorte: Der Trend kommt aus den USA.

Fotolia

dem Fest anderes zu tun haben, als in der Backstube zu stehen. Mal abgesehen davon, dass es eine Kunst ist, eine Torte zu backen und zu dekorieren. Und gerade an der Hochzeit soll es ja ein Prunkstück sein. Ob nun traditionell weiss und mit Rosen – oder bunt und ausgefallen.

SARAH PFÄFFLI

Buchtipp: Peggy Porschen: Meine schönsten Torten und Cookies. Zabert Sandmann Verlag, 144 S. TV: NZZ Format zum Thema «Süsse Schweiz», u.a. mit Rolf Mürner. 26. Feb., 23.15 Uhr, SF1.



Eckig und mit echten Rosen statt Marzipan: Die Hochzeitstorte «Berlin» der Confi-serie Lienert.

Lienert AG

«Ja!», aber bitte mit Stil

Heute öffnet die Hochzeitsmesse MariNatal in Bern ihre Pforten. Trotz Krise: Für den schönsten Tag geben die Leute gerne Geld aus.

Man traut sich wieder. 2007 nahm mit insgesamt 40300 Eheschliessungen die Zahl der Heiraten in der Schweiz wieder leicht zu, während die Scheidungen – sogar etwas zurückgingen. Wie man eine Hochzeit stilvoll begehen könnte – dazu liefern auf der Fachmesse bis Sonntag knapp 70 Aussteller Ideen.

Alles ist möglich

Zum Beispiel Créafloristique aus Bern. Einen Trend bei Brautsträussen kann Mitarbeiterin Claudia Lippuner derzeit nicht feststellen. «Nach wie vor sind Rosen und Callas sehr beliebt, doch eigentlich ist alles möglich. Je nach Budget.» Dementsprechend werden ihre Floristen auch unkonventionelle Bouquets präsentieren. Von der

Haute Couture lassen sich die Studierenden der Freiburger Ecole de Couture inspirieren, die auf der MariNatal fünf Kreationen zeigen. Auch ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Von Krise keine Spur

Bei den Hochzeitsreisen aber zeichnet sich ein klarer Trend ab. «Mauritius, die Malediven und die Seychellen sind sehr beliebt bei Schweizer Hochzeitspaaren», stellt Daniel Stöckli, Mitinhaber des Zürcher Reiseanbieters Legends, fest. Die Wirtschaftskrise spüre man kaum. «Es soll ein einmaliges Erlebnis werden, und daher gönnen sich die meisten einen schönen Honeymoon», so Stöckli, der in Bern präsent ist.

Einen Einbruch sieht auch MariNatal-Veranstalter Peter

Zaugg nicht. «An der Hochzeit sparen die Leute nicht.» So verzeichnete die Messe, die letzten Monat in Basel stattfand, sogar



Ausgefallen: Karo-Braut.

Aldo Elena

acht Prozent mehr Besucher als 2008. In Bern rechnet Zaugg mit 5500 bis 6000 Interessenten, die sich über Limousinenservices oder Hochzeitstorten informieren wollen. Zu den Highlights der Veranstaltung, die bereits zum zehnten Mal in Bern eröffnet, gehören die Modeschauen an allen drei Tagen. Erstmals mit dabei sind Models, die von Grösse 42 an aufwärts tragen.

Und als besonderer Messeblickfang wurde Nasanin Nuri, Miss Earth Schweiz, engagiert.

Nach der Hochzeit

Doch mit Blumenarrangements oder Menüplänen ist es nicht getan. Wer bereits über diesen schönsten Tag hinausdenkt, kann sich an der Messe auch bei Vertreterinnen des Hebammenverbandes informieren.

JULIANE LUTZ

MariNatal: Fr 16–21 Uhr, Sa 10.30–20 Uhr, So 10.30–17 Uhr, Halle 120, BEA Bern expo, www.marinatal.ch.