

Von Meerjungfrauen, Hirschdamen und anderen Tortenträumen

Sie hat die Bäckerlehre auf einer Nordseeinsel absolviert, sich im Ruhrgebiet zur Grafikerin ausgebildet und heute verzaubert Wencke Schmid die ganze Schweiz mit ihren Torten. Für F&B hat sie die Türen zu ihrem Backatelier geöffnet und ein paar von ihren Kniffen und ein paar von ihren Geheimnissen verraten.

In einem deutschen Schlager heisst es im Refrain: «An der Nordseeküste, am plattdeutschen Strand, sind die Fische im Wasser und selten am Land.» Wencke Schmid wurde in Norddeutschland geboren, aber bei ihr sind die Fische weder im Wasser noch an Land. Ihre Fische sind aus Marzipan und tummeln sich auf kunstvollen Torten. Doch wie kommt es, dass eine nord-

deutsche Bäckerin zur wohl bekanntesten und kreativsten Kuchendesigerin der Schweiz wird?

Wencke Schmid holt Atem und beginnt ihre Geschichte zu erzählen: «Geboren bin ich auf Langeoog, einer zwanzig Quadratkilometer kleinen Insel vor der Küste Ostfrieslands. Die Bewohner dort leben hauptsächlich vom Tourismus, viele arbeiten in der Gastronomie»

Für Wencke Schmid war der Bäckerberuf damals noch kein Traumjob, sondern eine Möglichkeit sich über Wasser zu halten. Ein Traum, den sie aber damals schon hatte, war in der Schweiz zu arbeiten. Gutes Essen habe in der Schweiz nicht nur in Hotels und Restaurants eine lange Tradition.

«Die Schweiz ist das Tor zur kulinarischen Welt», sagt Wencke Schmid.

Nach einem Abstecher ins Ruhrgebiet, wo sie eine Ausbildung als Grafikerin machte, kam sie 19XX in die Schweiz. In Basel arbeitete sie zunächst für ein stadtbekanntes Desingmöbelhaus, bevor sie



Die Meerjungfrau. Kinder sollen ihre Torten lieben, Frauen sie schön finden und Männer sie begehren. Diese Meerjungfrau ist der beste Beweis für diesen Grundsatz der Konditorien.



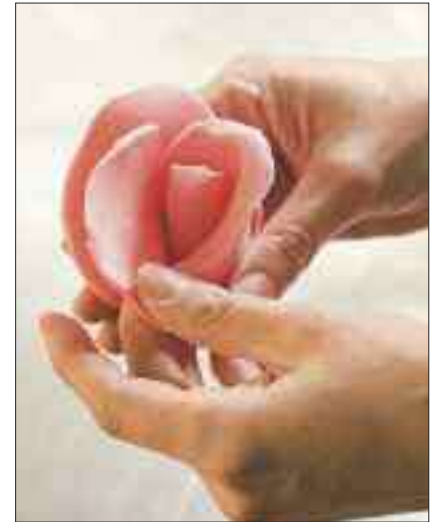
Wencke Schmid. Die Tortenkünstlerin in ihrem Backatelier an der Oetlingerstrasse im Basler Matthäus-Quartier.



Der Anfang. Kaum vorzustellen, dass aus diesen vier Kreisen eine Rose wird.



Erste Schritte. Schon nach wenigen Handgriffen erkennt man die Blüte.



Geschickte Hände. Für die Entstehung der Rose braucht es Erfahrung.

wieder zu ihren süssen Wurzeln zurückkehrte. 1999 hat sie sich schliesslich als Konditorin in Basel selbstständig gemacht. Und das mit grossem Erfolg: Heute ist sie die wohl bekannteste Tortenbäckerin Basels.

Täglich profitiert Wencke Schmid beim Gestalten ihrer Torten von ihren weiteren Ausbildungswegen. Das Grafikstudium hat ihr Auge für das genaue Arbeiten geschult und es fällt ihr leichter, etwas zu gestalten. «Das unterscheidet mich von anderen Konditoren. Die haben fachliche Weiterbildung auf ihrem Gebiet, aber nicht den kunstge-

schichtlichen Hintergrund wie ich.»

Und tatsächlich Wencke Schmid's Torten sind essbare Kunstwerke.

Kein Aufwand ist der Kunstkonditorin zu viel, um ihre Kunden glücklich zu machen. Nashörner, Dolly Parton, Pingvine und Meerjungfrauen finden sich auf den Torten aus Basel.

«Meine Torten sind wie Massanzüge», betont Wencke Schmid, «jede Einzelne wird auf die Kundinnen oder Kunden abgestimmt. Unter Einbezug von Lieblingsfarben und anderen persönli-

chen Vorlieben.» Für die Herstellung einer Glückwunschtorte mit echten Blüten für zehn Personen wendet sie rund 1½ Stunden auf, das Backen und Verzieren einer Hochzeitstorte für 30 Personen samt von Hand modellierten Rosen kann bis zu sechs Stunden in Anspruch nehmen. Die grösste, je fabrizierte Torte aus der Backstube Schmid war ein 70 Kilogramm schweres Kunstwerk für 600 Personen.

Jede Torte ist somit einmalig und handgemacht für diesen einen Anlass. Deshalb nimmt Wencke Schmid auch Blattgold zu Hilfe, dekoriert und überzieht ihre Werke damit. «Gold macht schliesslich glücklich - und noch glücklicher, wenn man das süsse Kunstwerk sogar essen kann», sagt die Konditorin schmunzelnd. Neben dem Gold arbeitet Wencke Schmid vor allem mit Rosen und Schokolade. «Schokolade, Gold und Rosen sind eine umwerfende Kombination, das sieht einerseits wunderschön aus, und ist andererseits gesund», verrät die Konditorin. «Meine Schokoladenkuchen sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch noch der Gesundheit zuträglich: «Gold für das Herz, Schoggi für die Seele und die Rosen aphrodisieren. Da hat man doch das ganze Paket für einen gesunden und glücklichen Menschen zusammen.»

Das genaue Rezept für ihren Schokoladenkuchen will sie nicht verraten: «Es bleibt mein Geheimnis.» Denn die

Alles Wissenswerte über Marzipan

Kulturhistoriker sind sich weitgehend einig, dass Marzipan seinen Ursprung im Orient hat, vermutlich in Persien, dem heutigen Iran (Haremskonfekt). Es kam im Mittelalter mit den Arabern nach Europa. In Venedig wurde es im 13. Jahrhundert erwähnt. Im 14. Jahrhundert war Marzipan beim gehobenen europäischen Adel als Konfekt sehr beliebt. Es wurde zunächst wie andere Süswaren von Apothekern hergestellt. In dieser Zeit wurde der aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellte Süssteig als Arzneimittel gegen Verstopfungen, Blähungen sowie als Potenzmittel verkauft. Zur Zeit des Barock entdeckten die Zu-

ckerbäcker Marzipan als Modelliermasse für kunstvolle Schaustücke. 1514 verbot die Stadt Venedig das Vergolden von Marzipan als übertriebenen Luxus. Als die Rübenzuckerproduktion in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die entsprechende Rohstoffbasis bot, begann die Verbürgerlichung des Marzipans.

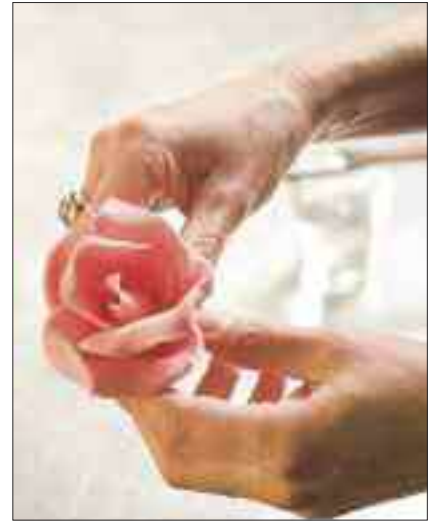
Marzipanrohmasse wird aus gemahlenden Mandeln unter Zugabe von Zucker geröstet, bis eine kompakte Masse entsteht. Die genaue Zusammensetzung, der Anteil von Süss- und Bittermandeln, der Zuckergehalt, die Zusatzstoffe variieren von Hersteller zu Hersteller und sind in der Regel Betriebsgeheimnisse.



Blatt für Blatt. Das kleine Kunstwerk entsteht in nur wenigen Minuten.



Kurse. Wie man solche Dekorationen fertigt, lehrt Wencke Schmid in Kursen.



Es ist ein Ros entsprungen. Kaum noch vom Original zu unterscheiden.

Torten sollen ja nicht nur schön anzusehen sein, sie soll auch schmecken. Viele Leute trauen sich nicht ihre Kunstwerke anzuschneiden. «Das wäre schade, denn meine Torten schmecken richtig gut und man kann sich meine Kunst halt auch noch wortwörtlich verinnerlichen.

Neben dem Geschmack und dem Aussehen sollte aber der Moment des Hereintragens nicht vergessen gehen. Wencke Schmid ist überzeugt, dass wenn eine Torte richtig in Szene gesetzt wird, das Fest zu einer bleibenden Erinnerung für Gäste und Gastgeber wird. Auch für diese Momente bietet die Konditorin eine Lösung an: «Wenn sie wollen, kommt Ihre Torte nicht mal allein, sondern in Begleitung. Es müssen ja nicht gleich sechs nackte Bunys sein, die aus der Torte hüpfen, aber ein bisschen Show darf schon sein. Je nach Motto hat jede Torte ihren ganz eigenen Auftritt. Mal wird sie von einer halben Footballmannschaft flankiert, mal schwebt sie wie ein Hubschrauber heran, dann wieder blasen Alphörner zum Anschneiden: Mezzo Forte oder besser Mezzo Torte.»

christian.greder@gastronews.ch

Fotos: Christoph Läser

Assistenz: Julian Läser

Mehr Informationen und Preisangaben zu den Torten von Wencke Schmid auf www.wenckeschmid.ch



Die Hirschdame. Sie stammt ebenfalls aus der Hand der Kuchenartistin Wencke Schmid. Die Konditorin liebt ausgefallene Kreationen.