



«Glück ist nie genau das, was man sich darunter vorgestellt hat.» William Somerset Maugham

Impressum inside.hochzeit

Gestaltung/Konzept/Layout:
Michael Adams, Melody Gygax, Peter Ruch
Redaktion: Ursula Schneider
Fotos: Die Bildstrecke in Schwarzweiss hat
Paolo Araldi von Keystone anlässlich einer
Hochzeitsfeier in Italien aufgenommen.

Kleine feine Kunstwerke

Am grossen Tag isst das Auge mit – vor allem bei der Hochzeitstorte

NADJA KYBURZ

► Eine prächtige Torte ist bei einer Hochzeit das Tüpfelchen auf dem i. Wencke Schmid (37) zaubert Hochzeitstorten wie keine Zweite. Egal, ob klassisch oder themenbezogen.

Viel zu schön, um gegessen zu werden. Dieser Gedanke schiesst einem beim Anblick der zum Teil riesigen Torten durch den Kopf. Wencke Schmid, Inhaberin von «dolce-farniente» in Basel, ist anderer Meinung, denn von ihr stammen diese Kunstwerke: «Ich mache sie ja, damit man sie isst.» Und damit hat sie Recht, denn die Torten sehen nicht nur fantastisch aus, sie schmecken auch so.

Eigentlich wollte die auf der Insel Langeoog im Norden Deutschlands aufgewachsene Wencke Schmid Grafikerin werden. «Auf der Insel gabs keine Möglichkeit und gehen lassen wollten mich meine Eltern nicht», erzählt sie. Also machte sie eine Lehre beim Konditor. Allerdings backte sie damals gar nicht gern. Also, ab nach München. Dort jobbte sie in Restaurants, lernte Aktzeichnen und schloss im Ruhrgebiet doch noch eine Ausbildung als Grafikerin ab. Dann widmete sie sich wieder dem Konditorberuf, bildete sich im Modellieren von Zucker weiter und landete schliesslich in Basel.

Wencke Schmid verbindet Backkunst mit ihren gestalterischen



Krönend. Blumige Hochzeitstorte. Foto A. Bouffellier

Fähigkeiten. «Das Aktzeichnen und die Erfahrung als Grafikerin sind mir beim Modellieren hilfreich, normalerweise lernen Konditoren so etwas nicht», sagt sie. Und mittlerweile werden ihre Kreationen als kleine Kunstwerke bezeichnet.

«Meine grösste Torte war 1,5-mal 3 Meter gross für 600 Personen.» Diese Riesen und auch die kleineren werden in einer Kühlbox schon mal mit dem Lastwagen transportiert. Da gabs den einen oder andern Zwischenfall, etwa als zu stark gebremst wurde und die feine Fracht demoliert wurde. «Da musste improvisiert werden, aber zu spät sind wir noch nie gekommen», sagt sie stolz.

Herausforderungen gabs genug. Eine solche war die erste grosse Torte für 300 Personen, für den

«Kunst Raum» Riehen, auf die sie das Bild eines Künstlers als Relief auf die Torte kopieren sollte. Selbstverständlich sind alle ihre Torten Unikate. Essen kann man davon fast alles, egal, ob Verzierungen mit echtem Blattgold oder gezuckerte Rosenblätter. Es gibt gar die Möglichkeit, die Torte mit einem Feuerwerk zu präsentieren. «Dabei verkleiden wir uns entsprechend dem Anlass und tragen die Torte hinein. Das ist sehr beliebt und sieht immer toll aus».

SÜSSE TRÄUME. Momentan sind klassische Schokoladentorten in Weiss oder Creme mit Rosen aus Marzipan gefragt. Vor einiger Zeit waren kräftige Farben wie Rot oder Orange der Renner.

Die Wünsche nach Hochzeitstorten mit einem bestimmten Thema sind etwas seltener; ein Grund könnte der Preis sein, die Klassiker sind günstiger. Oft ist die Torte aber auch ein Geschenk an das Brautpaar. Eine Torte für 150 Personen sollte übrigens mindestens drei Wochen im Voraus bestellt werden, bei kleineren gehts auch kurzfristiger. Bei «dolce-farniente» werden auch Back-

kurse veranstaltet, sogar für Kinder. In so einem Kurs hat eine Hochzeitsgesellschaft auch schon ihre eigene Torte als Überraschung für das Brautpaar hergestellt.

Die Werbung von «dolce-farniente» läuft vor allem über die Homepage, per Mundpropaganda und mit Prospekten bei den zahlreichen Wiederverkäufern ihrer «Goldkuchen»-Kollektion, der Petits Four d'or. Auf diesen Mini-Kuchen liegt Wencke Schmid's Augenmerk. Gerade kamen wieder neue Sorten heraus – «auf die spezielle neue Verpackung bin ich besonders stolz», sagt sie.

Wencke Schmid liebt ihren Beruf, bezeichnet ihn sogar als Berufung. «Denn so wie ich meinen Beruf ausüben kann, hat er weniger mit backen, sondern viel mehr mit gestalten zu tun», meint sie. Ein früherer Traum waren Filialen in New York und Berlin. «Das wäre zwar immer noch toll, aber jetzt habe ich erst mal alle Hände voll zu tun mit meiner Backstube hier in Basel», sagt sie.

Heute backt Wencke Schmid übrigens gerne – nur nicht zuhause.

► Die Goldkuchenkollektion ist in Basel erhältlich bei: Choco loco, Globus, Luluderia, Paste Ines, SO'UP und natürlich in der Backstube von «dolce-farniente», Oetlingerstrasse 63 (nur mit telefonischer Absprache: 079 776 89 18) www.dolce-farniente.ch