



Porträt

Sinnlicher Torten-Genuss

Sie arbeitet mit roten Rosenblättern, Schokolade, Zucker und Marzipan. Mit viel Humor erzählt Wencke Schmid von ihrer Tätigkeit als selbständige Konditorin.

VON PATRIZIA FOTSCH (TEXT) UND TOBIAS INDERMÜHLE (BILD)

Stürmisch öffnet Wencke Schmid die Tür zu ihrer Backstube im Kleinbasel. Riesige Kühlschränke, ein vierstöckiger Backofen und viele für den Laien unbekanntere Bäckereimaschinen. Konzentriert setzt die gelernte Konditorin ein hauchdünnes Goldplättchen auf einen dunkelbraunen, mit Schokoladenguss überzogenen Schoggikuchen. Sie eilt ohne Unterbruch durch die Backstube, ein Schluck Grüntee aus der Thermosflasche muss als Pause herhalten – stehend, denn einen Stuhl hat sie nicht. Stolz zeigt Schmid die gerade fertig erstellte Torte: Ein Roulette-Tisch mit Blumen und Spielsteinen, etwa einen halben Meter lang, alles handgemacht aus Marzipan, Zucker und Schoggi. Rund zehn Stunden habe sie für diese Torte gearbeitet, sagt Schmid, während sie mit dem Löffel bereits wieder in der Zuckermasse rührt.

Seit fünf Jahren backt Schmid in dieser Backstube Torten. Gross, farbig, verrückt und für jede Bestellung ein neues Design, eine neue Idee. Sie möchte «guten Kitsch» produzieren. Auf Wunsch überbringt sie ihre Torten auch mit grosser Übergabeshow, verkleidet sich. Am Anfang bestand ihre Kundschaft aus Freunden und Bekannten, denen sie durch Mund-zu-Mund-Propaganda empfohlen worden war. Heute hat sie viele Stammkunden, so zum Beispiel den Globus in Basel, ein Unternehmen mit dem Namen «dolce-farniente» – und sie schafft es, Familie und Karriere unter einen Hut zu bringen.

Die Lehre zur Konditorin war eigentlich mehr eine Notlösung als der Weg zum Traumberuf. Wencke Schmid wollte Grafikerin werden. Doch sie lebte auf der Nordseeinsel Langeoog. Fünfzehn Kilometer lang und drei Kilometer breit. Dort gab es keine Ausbildungsplätze. Sie wollte aufs Festland, aber ihre Eltern waren dagegen. «Ich ging in eine Internatsschule und war sehr wild. Ich hatte Kontakt mit Jugendlichen aus allen Grossstädten Deutschlands. Wir waren alle irgendwie Punks und mussten alles ausprobieren. Je verbotener, desto besser», erinnert sich Schmid, schmunzelt und streicht sich die Haare unter ihrer grossen Sonnenbrille zurecht. Konservativ sieht sie auch heute nicht aus. So entschied sich Schmid für eine Lehre als Konditorin. Im Sommer sei es extrem streng gewesen, sie musste schnell und viel produzieren, zwölf Stunden Arbeit pro Tag sei normal gewesen. «Dass ich den ganzen Tag die Sonnencreme der fünfzehntausend Touristen in der Nase hatte, erleichterte den Stress. Die Urlaubsstimmung war ansteckend!»

Wenn Wencke Schmid etwas erzählt, so tut sie dies stets mit einer witzigen Nebenbemerkung. Sie lacht viel. Schon damals hatte sie eine Liebe für ausgefallene Torten. Da sei ihr der Geschmack aber «noch völlig wurst» gewesen, sie mussten nur schräg aussehen. Heute sind ihr Geschmack und Aussehen genauso wichtig. Sie benützt frische Zutaten, erklärt sie und schneidet den Rand einer Erdbeertorte ab. Eine Lage Erdbeer-Butter-Crème, eine Lage Biskuit, darüber hellen Zuckerguss. Wegen der Erdbeersaison produziert sie diese Torte ausschliesslich im Sommer. «In meiner Lehre war es katastrophal», erinnert sich Schmid. «Für eine Sahne-Fruchtort waren unsere Zutaten Wasser, Eier und Pulver. Keine einzige frische Frucht wurde benutzt.» Sie schüttelt angewidert den Kopf. Sie selbst arbeitet gerne mit Rosenblättern, Schokolade und echtem Gold. «Schokoladekuchen sind nicht nur schön, sondern auch noch gesund: Gold für das Herz, Schog-

gi für die Seele, und die Rosen aphrodisieren. Da hat man doch das ganze Paket für einen gesunden und glücklichen Menschen zusammen.»

Das Restaurant gegenüber der Backstube. Es ist glühend heiss und am Stammtisch wird mächtig gegrölt und Bier gebechert. Wencke Schmid trinkt eine Cola mit drei Eisstücken. Es scheint, als ob sie nach Verlassen der dämmrigen Backstube ein anderer Mensch geworden sei. In der Backstube war sie konzentriert, musste alles kontrollieren: Ist der Backofen ausgeschaltet? Hat der Kühlschrank die richtige Temperatur? Sind alle Türen abgeschlossen? Entspannt lehnt sie sich nun zurück und zieht an ihrer Zigi. Schwierig sei es schon manchmal, erklärt sie, für alles selbst verantwortlich zu sein. In jeder Torte stecke auch ein Stück von ihr. Doch es sei schon eine Riesenchance. Bis letztes Jahr kellnerte sie nebenbei in einem Hotel, um für sich und ihre dreijährige Tochter ein geregeltes Einkommen zu sichern. Plötzlich wurde ihr alles zuviel, sie geriet in eine Krise. Und entschloss sich, alles auf eine Karte zu setzen: «Ich hörte auf zu kellnern, und begann, mehr Werbung für «dolce-farniente» zu machen. Es war zwar schon ein Risiko, aber wer nichts riskiert, gewinnt auch nichts». Heute kann Wencke Schmid mit ihrer Tochter vom Einkommen ihrer Firma leben, hat aber auch gelernt, sparsam zu sein: «Eine Zeit kauften wir unsere Kleider auf dem Flohmarkt, aber das finde ich gar nicht so tragisch.» Sie liebe sowieso Sonnenbrillen vom Flohmarkt, fügt sie lachend an.

Schon als Kind kam Wencke Schmid mit der Gastronomie in Berührung, sie wuchs im Wirtshaus auf. «Meine Eltern hatten Kneipen, die sie immer wieder wechselten. Zwölf mal in zwölf Jahren sind wir umgezogen», erinnert sich Schmid. «Einmal führten wir sogar ein Hotel, inmitten von Karpfenteichen und Landstrassen. Es war eigentlich eine Dauerparty, die Gäste waren unsere Freunde. Am Morgen schaute dann irgendwer nach dem Frühstück. Typisch Siebzigerjahre halt», so Schmid. Mit zwölf Jahren zog sie auf die Nordseeinsel Langeoog und blieb dort bis zum Abschluss der Konditor-Lehre. Dann wollte sie auf einem Kreuzschiff als Konditorin arbeiten, musste dafür aber noch mehr Erfahrung in anderen Konditoreien sammeln. Es kam anders: Sie holte im Ruhrgebiet ihre Ausbildung zur Grafikerin nach und studierte Aktmalerei. Währenddessen verliebte sie sich in einen Basler Steinbildhauer und kam schliesslich vor zehn Jahren mit ihm nach Basel. Täglich profitiert

«Schokoladekuchen sind nicht nur schön, sondern auch noch gesund: Gold für das Herz, Schoggi für die Seele und die Rosen aphrodisieren.»

Wencke Schmid beim Gestalten ihrer Torten von diesen weiteren Ausbildungswegen. Die Aktmalerei hat ihr Auge für das genaue Arbeiten geschult und als Grafikerin fällt es ihr leichter, etwas zu gestalten. «Das unterscheidet mich eben von anderen Konditoren. Die haben fachliche Weiterbildung auf ihrem Gebiet, aber nicht den kunstgeschichtlichen Hintergrund wie ich.» Auch zu Hause achtet Schmid auf Schönheit und dekoriert alles mit Blumen. «Ich bin kein intellektueller Typ, der dauernd nachdenkt. Ich lebe mit den Augen: Wenn ich auf der Strasse etwas sehe, einen schönen Baum oder einen interessanten Menschen, dann könnte ich ihn stundenlang einfach nur anstarren!»

www.dolce-farniente.ch