

Liebe geht durch den Magen!

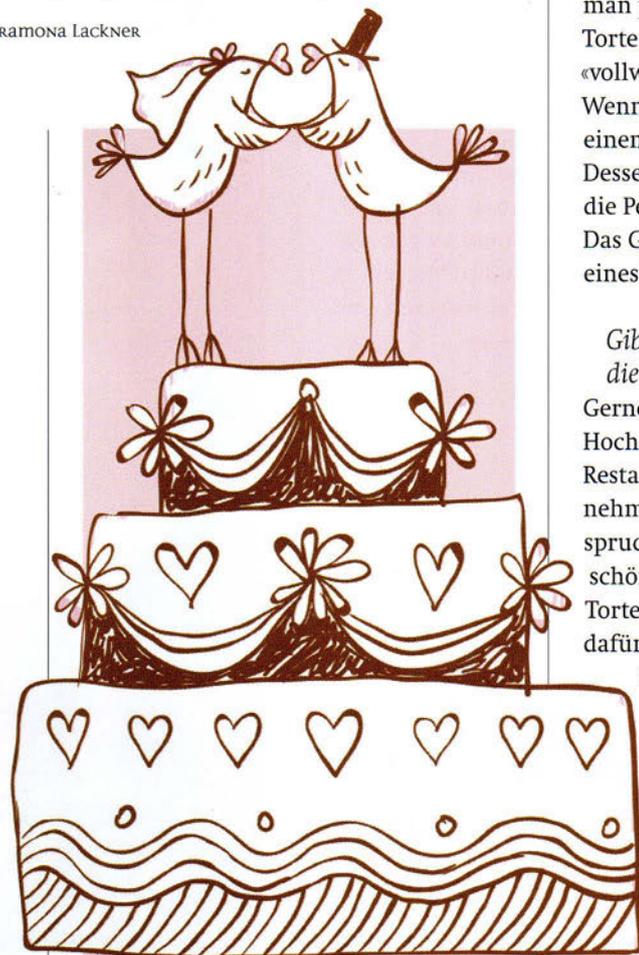
Die Hochzeitstorte ist für jedes Brautpaar ein absolutes Muss. Wie Sie sich den TRAUM VON DER PERFEKTEN HOCHZEITSTORTE erfüllen können, welche Möglichkeiten der Backkunst es gibt und warum es schlau ist, beim Torten-Anschnitt die Führung zu übernehmen, erfahren Sie auf diesen Seiten.

INTERVIEW RAMONA LACKNER



JULIANE BACHMANN
von der
Confiserie
Bachmann,
Luzern.

Wie lange vorher muss man eine Hochzeitstorte bestellen?
Es kommt darauf an, ob das Brautpaar ein Standardmodell aus unserem Hochzeitstortenkatalog auswählt oder ob eine individuelle Kreation gewünscht wird. Standardmodelle haben eine Lieferfrist von sieben Tagen, bei individuellen Anfertigungen braucht es jedoch oft zeitaufwändige Abklärungen. Grundsätzlich empfiehlt es sich sehr, mindestens vier bis fünf Wochen vor dem eigentlichen Termin Kontakt mit uns aufzunehmen. Oft entstehen Ideen und konkrete Vorstellungen nämlich erst während des persönlichen Beratungsgesprächs. Wenn das Brautpaar sich rechtzeitig beraten lässt, können wir noch vieles umsetzen. Es gibt auch Kunden, die es lieber unkompliziert mögen. Diese können Ihre Hochzeitstorte natürlich auch online unter www.confiserie.ch bestellen.



*Träume aus
Zucker
und Liebe...*

Was eignet sich besser: Eine Etager mit einzelnen Torten auf jeder Ebene oder eine mehrstöckige Torte?

Man kann nicht sagen, welches Modell besser oder schlechter ist, dies ist primär eine optische Frage und Geschmacksache. Der grosse Vorteil der Etageren ist, dass einzelne Torten jederzeit nachgereicht und auf dem Gestell platziert werden können, sobald die ersten Torten aufgebraucht sind. Dies ist oft bei grossen Gesellschaften ein Thema. Bei mehrstöckigen Torten besteht diese Möglichkeit nicht.

Wie berechnet man am besten die zu bestellende Tortenmenge?

In unserem Katalog und auf unserer Homepage ist ersichtlich, welche Torten in welchen Grössen (Personenangaben) erhältlich sind. Grundsätzlich rechnet man pro Person mit einem Stück Torte. Allerdings wird dazu mit «vollwertigen» Tortenstücken gerechnet. Wenn die Torte um Mitternacht nach einem reichhaltigen Essen mit Dessert verzehrt wird, empfehlen wir, die Personenzahl etwas zu reduzieren. Das Gleiche gilt, wenn die Torte Teil eines Dessertbüfets ist.

Gibt es einen Lieferservice oder muss die Torte abgeholt werden?

Gerne liefern wir die bestellten Hochzeitstorten direkt ins Hotel oder Restaurant. Die meisten Brautpaare nehmen den Lieferservice in Anspruch, da sie am Tag ihrer Hochzeit schönere Dinge zu tun haben, als Torten zu transportieren. Die Kosten dafür hängen von der Distanz ab.

Lieferungen in der Stadt Luzern kosten 15 Franken, in umliegende Ortschaften 25 Franken, schweizweit 1.20 Franken pro Kilometer.

Bieten Sie ein Probeessen an?

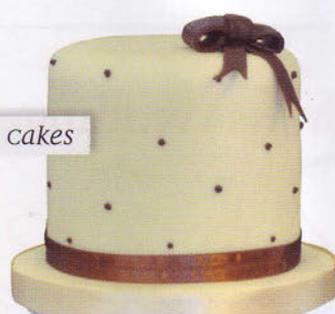
Gerne beraten wir die Brautpaare persönlich in unserem Hauptgeschäft an der Werkhofstasse 20 in Luzern (mit vorheriger Terminabsprache), telefonisch unter 041 227 70 70 oder online unter info@confiserie.ch. Die verfügbaren Torten können als Degu-Set verkostet werden, welches zunächst verrechnet und dann bei einer allfälligen Tortenbestellung wieder gutgeschrieben wird.

Prunkvoll schlemmen

Markenzeichen einer prunkvollen Hochzeitstorte sind zum einen die *mehrstöckig angelegten Ebenen*, zum anderen die *sich üppig rankenden Rosen*, die aus Zucker oder feinem Marzipan hergestellt sind und täuschend echt wirken. Auch *Verzierungen im barocken Stil* verleihen eine fürstliche Note.



ZUCKERATELIER



GILLIAN'S CAKES



CONFISERIE BACHMANN

Schlichte Glücksmomente

Ob mit *verspielten Details*, klassischen Blumenmotiven oder als reizende Mini-Törtchen: Auch die schlichteren Varianten sind beliebt und *beeindrucken durch gezielt gesetzte Akzente*, die der Torte das gewisse Etwas verleihen.

BRÄUCHE

RUND UM DIE HOCHZEITSTORTE

WIE DIE ALTEN RÖMER

Nach einem Brauch aus der Antike zerbröseln man einen Mandelkuchen über dem Kopf der Braut, was eine Geste des Segnens ist. Die Krümel werden von den Gästen gesammelt und verzehrt – damit der Segen auf die ganze Hochzeitsgesellschaft übergeht ...

KUSS ÜBER DEM TORTENTURM

Das Brautpaar muss sich vor dem Anschneiden der Torte über den Tortenturm hinweg küssen. Gelingt dies, ohne dabei die Hochzeitstorte umzustossen, ist eine glückliche Ehe ohne «Abstürze» garantiert!

DAS ERSTE STÜCK...

... ist traditionellerweise für den Bräutigam bestimmt. Danach schieben sich die Eheleute gegenseitig ein Stück Torte in den Mund.

NICHT ALLES AUF EINMAL!

Die oberste Schicht der Torte wird eingefroren und zur Hälfte am ersten Hochzeitstag, zur Hälfte an der Taufe des ersten Kindes verzehrt. Für eine lange Ehe mit reichem Kindersegens ist mit diesem Ritual gesorgt!

WER HAT DIE HOSEN AN?

Wer beim Anschneiden der Torte die Hand am Messer oben hat, wird auch in der Ehe das Sagen haben! Bereiten Sie sich also auf diesen Moment gut vor ...

ORAKEL

In der Hochzeitstorte werden eine grüne und eine gebrannte Kaffeebohne versteckt. Wer von den Gästen die braune in seinem Stück findet, wird als Nächster heiraten. Wer jedoch die grüne erwischt, wird für immer ledig bleiben ...

ZUTATEN DER LIEBE

Marzipan sollte in keiner Hochzeitstorte fehlen, und sei es nur als Dekoration. Seine Zutaten entsprechen nämlich den Qualitäten der Liebe: Die Süsse der Mandeln symbolisiert das Glück in der Liebe, ihre Bitterkeit steht für die schlechteren Zeiten und das Rosenöl versinnbildlicht die Leidenschaft. Ein unverzichtbarer und süsser Genuss!

Originell geniessen

Sei es ein *gemeinsames Hobby*, eine Lieblingsfarbe oder ein für das Brautpaar *typisches Symbol*: Beinahe alles lässt sich zu einer Hochzeitstorte kreieren! Für Paare, die Wert auf *ein individuelles Dessert* legen.

HOCHZEITSTORTEN BEZUGSQUELLEN:

Confiseur Bachmann AG, Luzern
WWW.CONFISERIE.CH

Gillian's Cakes, Zug
WWW.GILLIANSCAKES.CH

Wenckeschmid, Basel
WWW.WENCKESCHMID.CH

Zuckeratelier, Zürich
WWW.ZUCKERATELIER.CH

wenckeschmid

