

Zuckersüsse

Romantik

Mehrstöckig, herzförmig, mit Schokoladengeschmack oder Blumendekoration? Bei der Wahl Ihrer Hochzeitstorte, diesem romantischen Sahnehäubchen Ihres Festes, sind einmal mehr einige Entscheidungen gefordert. Text: Erika Bühler



Es gehört zu den Höhepunkten der Hochzeitsfeierlichkeiten: Das gemeinsame Anschneiden der Hochzeitstorte! In der Schweiz ist es üblich, diesen romantischen Moment bis nach dem abendlichen Dinner hinauszuzögern, um dann der Torte – vorzugsweise mit Wunderkerzen bestückt – im abgedunkelten Saal den gebührenden Auftritt zu verschaffen.

Hochzeitstorten seien noch immer sehr im Trend, weiss Regula Pfyl von der Bäckerei-Confiserie Confiserie Pfyl in Hedingen. «Die Hochzeitstorte ist auf jedem Fest ein Muss», sagt auch Juliane Bachmann von der Konditorei Bachmann in Luzern. «Sie hat für das Brautpaar eine grosse Bedeutung. Ich beobachte oft, mit welcher Genauigkeit jedes Detail der Torte ausgedacht wird.»

Augenschmaus

Die Hochzeitstorte ist traditionellerweise ein richtiges Kunstwerk, mehrstöckig und reich verziert. Die verschiedenen Tortenetasen können entweder direkt – nach englischer Manier – aufeinander gestapelt oder auf einem mehrstöckigen Tortenständer platziert werden. Der Vorteil einer mehrstöckigen Hochzeitstorte besteht darin, dass die einzelnen Torten mit verschiedenen Aromen gebacken werden können – so ist bestimmt für jeden Geschmack etwas da-

bei. Mehrstöckige Torten eignen sich vor allem für eine grosse Gästeschar. Wenn Sie Ihre Hochzeit in einem kleineren Kreise feiern, müssen Sie auf eine romantische Hochzeitstorte aber auch nicht verzichten: Auch einzelne Torten können wunderschön und Ihrem Fest würdig verziert werden. Vielleicht ist eine romantische Herzform passend für Sie? Oder doch lieber rund? Oder vielleicht eckig? Wenn Sie sich ein aussergewöhnliches Motiv auf Ihrer Hochzeitstorte wünschen, eignet sich die eckige Kastenform aufgrund ihrer grossen Fläche am besten. «Oft integrieren wir Fotos vom Brautpaar oder des Hochzeitsujets in die Dekoration. Diese werden mit Lebensmittelfarbe auf Marzipan gedruckt. Und wer es modern mag, lässt sich die gesamte Torte mit Bildern oder Grafiken seiner Wahl überziehen», erzählt Juliane Bachmann. Bezüglich der Dekoration mögen es die Paare jedoch auch heute noch meist romantisch, aber nicht unbedingt nur immer Weiss, erzählt Regula Pfyl: «Es sind eigentlich alle Farben möglich». Oft wird mit Pastelltönen, teilweise auch mit kontrastreichen Farben wie Rot-Weiss oder sogar Rot-Weiss-Schwarz gearbeitet.

Bei der Dekoration Ihrer Wunschtorte sind Ihnen kaum Grenzen gesetzt: Das Dekor kann sich am Thema der Hochzeit orientieren, einem Ihrer Hobbies gewidmet sein, es kann ein Stickmuster im Braut-

a, d – Confiseur Bachmann AG, Luzern

b, c – Bäckerei Pfyl, Hedingen



Hochzeitstorte

kleid aufnehmen oder aus jenen Blumen bestehen, die bereits bei der Dekoration der Festtische zum Einsatz kommen. Blumen – aus Zuckerguss oder in echt – sind bei der Tortendekoration besonders beliebt.

Gaumenzauber

Damit Ihre Hochzeitstorte nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Gaumenschmaus wird, müssen Sie auch ein wenig Zeit einplanen, um sich durch die riesige Auswahl an Aromen zu probieren. Grundsätzlich ist alles machbar, was Ihnen schmeckt. «Besonders gefragt sind die modernen, fruchtig-leichten Inhalte: Fruchtjoghurt oder Quarkcrème. Aber auch fruchtige Schwedentorten und im Hochsommer natürlich Glacétorten sind bei uns sehr beliebt», sagt Regula Pfyl von der Bäckerei Pfyl. Bei Glacétorten müsse man die Transport- und Tiefkühlmöglichkeiten sorgfältig abklären, mahnt Juliane Bachmann. Auch Sie bestätigt den Trend zur Leichtigkeit: «Leichte Moussearomen wie z.B. Erdbeerjoghurt sind bei uns sehr gefragt. Doch natürlich ist auch der Klassiker Schokoladenmousse nicht wegzudenken.»

Viele Konditoreien verfügen über einen Tortenkatalog, aus dem gewisse Standardmodelle ausgewählt werden können. Wenn Sie sich aber in Bezug auf Dekor oder Aroma eine individuell angefertigte Hochzeitstorte wünschen, ist es empfehlenswert, früh-

zeitig mit der Konditorei Kontakt aufzunehmen, um Ihre Vorstellungen genau zu besprechen. Und ein Tipp zum Schluss: Probieren Sie so viele Torten wie möglich, bevor Sie sich für Ihre Wunschtorte entscheiden – dieser süsse Teil der Hochzeitsvorbereitungen macht nämlich richtig Spass!

COUNTDOWN HOCHZEITSTORTE

2 Monate vorher

- Inspirationen für die Hochzeitstorte holen: Brautzeitschriften durchblättern
- Beratung bei einem oder mehreren Konditoren: Geschmacks- und Preisvergleiche machen

1 Monat vorher

- Konkrete Ideen und Vorstellungen mit dem Konditor Ihrer Wahl besprechen, entsprechend den Farben und der Deko der Hochzeit
- Hochzeitstorte bestellen

1 Woche vorher

- Liefertermin und Lieferort bestätigen

Informationen

Bäckerei-Conditorei-Confiserie Pfyl, 8908 Hedingen

Tel. 044 761 61 36, info@baeckerei-pfyl.ch

Confiseur Bachmann AG, 6002 Luzern

Tel. 041 227 70 70, info@confiserie.ch



e



g

e, h – Confiseur
Bachmann AG, Luzern

f, g – Bäckerei Pfyl,
Hedingen



f



h

Bild: fotolia.de