

Die wohl süsseste Versuchung, seit es Hochzeiten gibt.  
Sie steht für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit.

# Die Hochzeitstorte

Wieder ein nicht wegzudenkender Hochzeitsbrauch, der seine Wurzeln allerdings nicht in der Schweiz hat. Die traditionelle dreistöckige Hochzeitstorte stammt nämlich aus England und sollte ursprünglich einen Kirchturm darstellen. Ganz früher war es sogar Tradition, dass alle Gäste selber Kuchen mitbrachten, die dann aufeinander gestülpt wurden. Das Brautpaar musste sich über den Kuchenturm hinweg küssen, ohne diesen zu Fall zu bringen. Aus drei wurden bald fünf Schichten, welche die fünf Lebensabschnitte Geburt, Jugend, Hochzeit und Elternschaft, Alter und Tod symbolisieren. Auch im alten Rom gab es den Brauch des Hochzeitskuchens, der allerdings viel kleiner und einfacher gehalten wurde. Der Clou war, dass der Kuchen, ob man es glaubt oder nicht, über dem Kopf der Braut zerbröselte und an die Gäste verteilt wurde. Je mehr Brösel und Kuchenstückchen auf der Braut landeten, desto mehr Kindersegen durfte sich das Paar erhoffen. Na ja, hoffentlich trug die Braut wenigstens einen Schleier.

Ein weiterer Brauch besagt, dass die Hochzeitstorte von Braut und Bräutigam zusammen angeschnitten werden muss. Und nun aufgepasst: Schenkt man den alten Bräuchen Glauben, hat derjenige, welcher beim Anschneiden der Torte die Hand oben hält, dann auch das Sagen in der Ehe ...



Bei der Ausführung der Hochzeitstorte sind heute weder geschmacklich, farblich noch formlich gross Grenzen gesetzt. Was aber nicht fehlen sollte, ist Marzipan. Nicht nur, weil das besonders gut schmeckt, sondern weil die Zusammensetzung aus Mandeln, Rosenöl und Zucker für Glück, Liebe und die Vereinigung von Gegensätzen steht.

## Von Lebensmitteldrucker und Mousse-Torten in Pastell

Die Konditorei Bachmann in Luzern hat sich auf das Kreieren moderner und traditioneller Hochzeitstorten spezialisiert. Einer der kreativen Köpfe der Hochzeitstorten-Confiserie ist Juliane Bachmann: «Modern ist heute, was gefällt. Trotzdem ist ein klarer Trend in Richtung mehrstöckiger, englischer Hochzeitstorten spürbar.» Allerdings wissen die wenigsten, dass der traditionelle englische Hochzeitskuchen aus einer wochenlang gepressten Cakemasse besteht. Doch wer hat nach einem üppigen Hochzeitsmahl schon Lust auf massigen, trockenen Cake? «Bei uns bevorzugen Brautpaare leichte und fruchtige Mousse-Torten», sagt Juliane Bachmann.



## Hochzeitstorten

Kostenloser 60-seitiger  
Prospekt mit 130 verschie-  
denen Hochzeitstorten



## Apéro

Kostenloser 64-seitiger  
Prospekt mit über 280  
Häppchen-Ideen



# www.confiserie.ch

Schwanenplatz 7, 6002 Luzern, Tel. 041 227 70 70



Weil diese luftigen Torten sich aber nicht so einfach aufeinander schichten lassen wie die harten Cakes, entwickelten die Confiseure ein ganz eigenes System mit stabilem Dekounterbau, der visuell mit in die Tortencreation eingearbeitet und ebenfalls mit Marzipan überzogen wird. Sieht super echt aus, nur eben leichter verdaulich ... zumindest der Teil, den man essen kann.

«Bei der Dekoration der Torten sind kaum Grenzen gesetzt», so Juliane Bachmann. «Immer mehr Paare möchten eine Verzierung mit echten Rosen, Orchideen oder Callas.» Bei den Farben kommt man ein bisschen weg vom traditionellen Weiss: «Viele entscheiden sich für sanfte Pastellfarben wie Rosa, Mintgrün oder Hellblau.» Ziemlich englisch! Als erster Anbieter kann die Firma Bachmann die Torten auch grossflächig bedrucken. Juliane Bachmann: «Dank eines überdimensionalen Lebensmitteldruckers können wir zum Beispiel gut aufgelöste Fotos des Brautpaares oder Logos auf Marzipan drucken und damit die Torten überziehen.»

Auch Paare mit kleineren Gesellschaften müssen nicht auf ausgefallene Torten

verzichten. «Sehr beliebt sind dafür herzförmige Torten, die wiederum nach Belieben dekoriert werden können.» Auch mehrstöckige Glacetorten erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit.

Ein Tipp vom Tortenprofi: «Zimmervulkane oder Wunderkerzen auf der Torte sorgen für den perfekten Auftritt.»

von Carolina Hügi



Bilder: Confiseur Bachmann