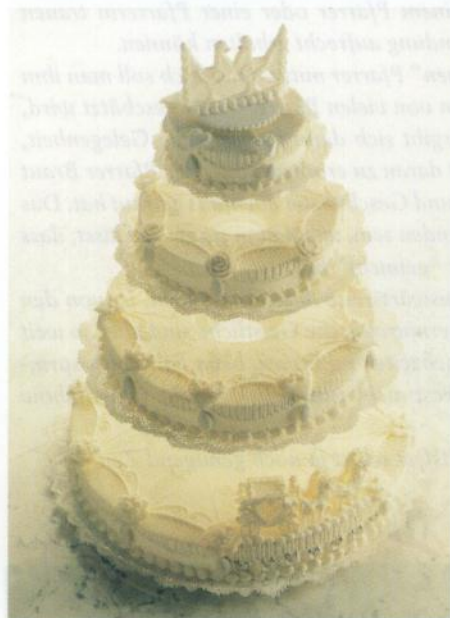


# GRENZENLOSE SCHLEMMERLUST

*Hochzeitstorten, klassisch oder ausgefallen. Rumgetränk behäbig oder locker und lini-  
enbewusst. Vier Schweizer Confiserien kreieren diese nach dem Shakespearischen Motto:  
"Wie es Euch gefällt". Wobei der mehrstöckige weisse Traum wieder ganz vorne liegt.*

## CONFISERIE SPRÜNGLI, ZÜRICH

Die elegante, für ihre Pralinés und andere Confiserie-



Zum Traum in Weiss wünschen sich viele Paare eine dazu passende Hochzeitstorte.

Mit Rosen und Zuckerguss verziert - eine Torte zum Verlieben.

Spezialitäten weltbekannte Confiserie Sprüngli ist seit vielen Jahrzehnten nicht nur ein begehrtes Ziel für Einheimische und Touristen, sondern auch für Brautpaare, die hier für

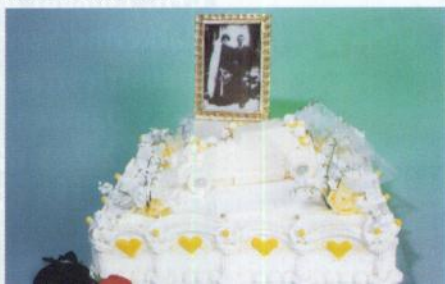
den schönsten Tag ihres Lebens die Hochzeitstorte bestellen. Sie werden im Kundendienst am Paradeplatz persönlich beraten. Noch immer liegen zwei- bis fünfstöckige klassische, mit weisser Eiweiss-Spritzglasur überzogene Torten in der Gunst der Brautleute ganz vorne. Die Grösse hängt natürlich von der Anzahl der Gäste ab. Auch das "Innenleben" muss besprochen werden: Soll es ein original englischer Wedding-Cake mit in Rum getränktem englischem Cakebiscuit sein, der offenbar derzeit eine Renaissance

kolade-, Haselnuss- oder Biscuit-Torte? Die grosse Stärke der Confiserie Sprüngli ist das Realisieren von Spezialanfertigungen. Ausgefallene Dekorations-Wünsche werden gerne erfüllt, wenn Material und die Statik des Kuchens das zulassen: zum Beispiel zwei innig verschlungene Zahnbürstchen aus Marzipan oder Zuckerguss, wenn die Brautleute Zahnärzte sind, oder Tennisschläger, die darauf schliessen lassen, dass sich das Paar beim Tennisspielen in den Ferien kennengelernt hat, usw. Als Beschriftung sind noch immer verschlungene Initialen auf rosa Zuckerherzen sehr beliebt. Vielleicht mögen Sie es weniger traditionell und bevorzugen eine Hochzeitstorte zum Beispiel in Form eines grossen Herzens, übersät mit roten Rosen aus Marzipan, oder einen Vacherin-Glacé-Kuchen, der gleichzeitig die Rolle des Desserts übernimmt. Hier sind der Phantasie und den Wünschen (fast) keine Grenzen gesetzt. Für die Tischdekoration, die auch als Gästekarte dienen kann, werden auf Wunsch Pralinés originell verpackt und dekoriert: mit Herzchen, verschlungenen Ringen und anderen Symbolen. Wichtig ist, dass die Wünsche früh genug angemeldet werden, mindestens eine Woche im voraus. Die Confiserie Sprüngli liefert direkt zur gewünschten Stunde an den festlichen Ort in Zürich und Umgebung.

## CONFISERIE BACHMANN, LUZERN

Im Hauptgeschäft am Centralpark in Luzern berät Matthias Bachmann, ein Vertreter der vierten Generation, welche die

Wenn Eltern oder Grosseltern die Torte spendieren, ist es sehr hübsch, diese mit einem alten Hochzeitsfoto von ihnen zu schmücken.



Schlicht und romantisch: einstöckige Hochzeitstorte mit Rosen aus Marzipan

Beliebt bei kalorienbewussten Paaren: Erdbeertorte, die Torte und Dessert in einem ist.

berühmte Luzerner Confiserie im wahrsten Sinne des Wortes "in aller Munde" brachte, alle Brautpaare liebevoll und individuell. Fast 300 Hochzeitstorten kreiert er mit seinem Team pro Jahr. Viele, die zu ihm kommen, haben schon eine Vorstellung, was sie möchten. Jedoch nicht alle. Matthias Bachmann und seine Mitarbeiter präsentieren daher einige Modelle von Hochzeitskuchen und lassen die Paare in Prospekten und Fotomappen blättern, um Anregungen zu vermitteln. Der Confiseur kennt fast keine Einschränkungen, wenn es um Grösse, Inhalt und Dekoration geht. Schliesslich hat er auch schon Hochzeitskuchen für 350 Personen gemacht. Es kommt vor, dass Brautpaare eine Serviette mitbringen, um die Tortenfarbe abzustimmen, die ein wichtiger Teil des Gesamtdekors sein soll. Daher ist es für die Confiseure bei Bachmann normal, auch Hochzeitstorten in verschiedenen Pinkfarben zu kreieren. Nach der Frage, für wieviele Personen das Kunstwerk geschaffen werden soll, weiss man, ob vielleicht nur eine einstöckige herzförmige und liebevoll dekorierte Torte ausreicht oder eine mehrstöckige. Soll es eine leichte Eistorte sein oder eine üppige Crêmetorte? Mat-



# HOCHZEITS-TORTEN

nen Kunden den Trend zu leichten Eistorten fest. Diese werden dann gleichzeitig zum Dessert, während andere Gäste Torte und Dessert lieber voneinander trennen. In der klassischen weisen Hochzeitstorte verbergen sich fast immer Buttercrème, Haselnuss- und Schoggicrème sowie feine Aprikosen oder Mandarinstückchen je nach Wunsch. Bei Bachmann wurde aber auch schon Ausgefallenes kreiert: eine Riesentorte in Lippenform zum Beispiel oder als Dekoration zwei sich umschlingende Elefanten. Zwei mit Herzli geschmückte Koffer wünschte das Paar, das sich auf einer Reise kennengelernt hatte, und ein Bräutigam wollte seiner Liebsten sein Traumauto wenigstens in Zuckerguss auf der Tortenspitze schenken: einen knallroten Ferrari.

## CONFISERIE ROGGWILLER, ST. GALLEN



Jede der fünf Tortenstufen steht auf einem Plateau aus Plexiglas, was das Aufschnneiden erleichtert.

Wer zur feinen Confiserie an die Multergasse kommt, um seine Hochzeitstorten-Wünsche zu besprechen, wird von Martin Schnyder liebevoll empfangen und sachkundig beraten. Erste Anregungen vermittelt eine Hochzeitskuchen-Attrappe im Laden, die zum Hineinbeissen echt aussieht. Die erste Frage dreht sich um die Zahl der Gäste und dann folgen gleich weitere: Hat das Fest ein Thema? Wie ist das Restaurant dekoriert? Welche Farbe haben Tischtuch und Servietten? Welche Blumen haben Sie gewählt? Martin Schnyder zeigt als Beispiel ein paar Fotos. Noch immer ist die klassische, weisse, mehrstöckige Hochzeitstorte aus Biscuit und Mandelcrème ein Renner, ver- rät er. Dabei wird jede Stufe auf einem durchsichtigen Plateau aus Plexiglas aufgestellt, um das Aufschnneiden auf jeder Etage einfacher zu machen. Inzwischen sind die Inhalte der Torten jedoch

das Ernährungsbewusstsein der Menschen sehr gestiegen ist. Daher kreiert Martin Schnyder auch viele Vacherin-Glacétorten, die den Rahmtorten in nichts nachstehen. Zudem haben sie eine doppelte Funktion, nämlich Dessert und Torte in einem zu sein, was nach stundenlangen opulenten Hochzeitsmenüs sehr gut ankommt. Glacétorten liefert er auch à la minute zum Festort, damit sie nicht zu kalt oder schon zu weich auf den Tisch kommen. Kundenwünsche werden so gut wie irgendetwas erfüllt, besonders auch, wenn es um Beschriftung und Dekorationswünsche geht. So wünschte sich ein Paar mit gemeinsamer Schreinerwerkstatt zwei Hobel als Verzierung. Namen und Symbole werden in der Regel mit farbigem Zuckerguss ausgeführt.

## CONFISERIE ABEGGLEN, BERN

In Peter Abegglen's Confiserie scheint kein Kundenwunsch unerfüllbar zu sein. Mit seinen Mitarbeiterinnen berät er die Paare individuell, ganz egal, ob sie eine Torte für eine intime Feier oder für ein Riesenfest bestellen. Er hat schon Dutzende von Hochzeitstorten gezaubert und jede ist anders. "Jeder erfüllbare Wunsch wird ausgeführt", sagt Peter Abegglen und verweist dabei auf eine neue spannende Möglichkeit der Dekoration: "Seit kurzem steht uns eine völlig neue, ganz persönliche Dekorationsmöglichkeit zur Verfügung, welche in den USA entwickelt wurde. Wir können jede beliebige Vorlage, seien es Fotos, Firmenlogos, Zeichnungen u.a. einscannen und dann mit einem Inkjet-Drucker mit lebensmittelechten Farben mit einer hohen grafischen Auflösung auf eine hauchdünne essbare Folie drucken. Es ergeben sich daraus vor allem in der Grösse und Art der Abbildung völlig neue Mög-

lichkeiten. Die grösste bedruckbare Folie hat A3-Format und der Ausdruck kommt einem Farbfoto sehr nahe. Es könnten also z.B. die Porträts des Brautpaares und der Eltern, der Trauzeugen, der nächsten Freunde, ein Motiv Ihres Hobbys oder Berufs usw. originalgetreu und in Farbe auf der Torte abgebildet werden - sei es direkt auf der Oberfläche oder freistehend auf einem stehenden Schild. Solche relativ aufwendigen Hochzeitstorten sollten jedoch mindestens zehn Tage vorher bestellt werden." In der Confiserie Abegglen werden auf Wunsch schon ganz normale kleine 20-Franken-Moccatörtchen weiss überzogen und mit einem Hochzeitsdekor versehen, aber auch fünfstöckige Kunstwerke. "5-stöckig ist die oberste Grenze für eine einzelne mehrstöckige Torte", erklärt Peter Abegglen. Diese ist am Boden ca. 50 cm gross, oben nur noch 22 cm. Bis 30 Kilogramm kann so ein Leckerbissen wiegen, an dem sich 200 Gäste vergnügen können. Abegglen stellt fest, dass Brautpaare es schätzen, wenn jede Stufe anders ist: eine Lage mit dem klassischen rumgetränkten Wedding-Cake, eine mit Kirsch-Buttercrème, dann vielleicht eine Chocolat-Buttercrème und darüber eine Stufe Schwarzwäldertorte. Renner sind auch Vacherin Glacé-Torten mit Meringeböden, Schlagschlag, Sorbet oder Glacé, aber auch Eistorten mit Biscuit und leichte Rahmquarktorten nature oder mit Früchten.



Die fünfstöckige klassische Torte steht noch immer an der Beliebheitsskala ganz oben.



FÜR HOCHZEITEN UND FESTANLÄSSE HABEN WIR:  
DEN RICHTIGEN RAHMEN. DIE GUTE KÜCHE. EINEN GUT BESTÜCKTEN WEINKELLER UND  
EINEN FREUNDLICHEN SERVICE.

GASTHAUS ZUM SCHLOSS FALKENSTEIN, 5013 NIEDERGÖSGEN,  
TEL.: 062/ 849 11 26, FAX: 062/ 849 51 42