



Die schönste Torte



Erfolgreiche Zuckerbäckerinnen: Anina Herter und Seraina Atzori (rechts), deren Hochzeitstorte mit dem ersten Preis ausgezeichnet wurde. *Davis Baer*

DIETIKON Dieses Wochenende fand das erste Swiss Cake Festival statt, an dem die schönsten Torten gekürt wurden. Eine davon stammt von einer Winterthurerin.

Besonders süss duftet es in der Stadthalle Dietikon nicht. Wer durch die Halle schlendert, taucht aber schnell in die Welt der Torten, Kuchen und Cupcakes ein. Zum ersten Mal findet hier das Swiss Cake Festival statt, ein Festival für Zuckerbäckerinnen und Hobbyconfiseure. An verschiedenen Ständen gibt es allerlei Zubehör zu kaufen, es gibt Workshops zum Mitmachen und Vorführungen, an denen Tipps und Tricks weitergegeben werden. Im hinteren Teil der Halle,

beinahe etwas versteckt, stehen wahre Kunstwerke. Kinder gehen staunend von Kunstwerk zu Kunstwerk und quietschen vor Begeisterung. Väter versuchen, die Kinder davon abzuhalten, die Kunstwerke auch mit den Händen zu erfassen. Torte um Torte steht auf langen weissen Tischen. Die Kreationen könnten nicht unterschiedlicher sein: Flamingos, Volleyballspieler, eine Frau, die ein Kind stillt, ein Blumenstrauß und ein Drache sind nur eine Auswahl der verschiedenen Torten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Tränen der Erleichterung

In drei Kategorien treten die 96 Teilnehmer, darunter drei Männer, gegeneinander an. Die Kate-

gorien entsprechen den verschiedenen Herstellungsarten. Es gibt Cupcakes und «Cake-Pops», das sind Kugeln aus Kuchenteig, geschnittene Skulpturen sowie Hochzeitstorten. Unter den Teilnehmern finden sich auch die zwei Winterthurer Schwestern Anina Herter und Seraina Atzori. Mit zwei Torten treten sie am Wettbewerb an. In ihrem Atelier im Neuwiesenquartier entstanden im Laufe der letzten paar Wochen zwei wahre Kunstwerke. Nun sind sie eingereicht zwischen andern Hochzeitstorten.

«Als die Torten endlich da standen, konnte ich die Tränen der Erleichterung nicht mehr zurückhalten», sagt Herter. Der Transport sei wirklich eine Herausforderung für die Nerven gewesen. Wochenlange Arbeit steckt in den Kunstwerken, die sich ausbezahlt: Atzoris Torte gewinnt in der Kategorie «Hochzeitstorten» den ersten Preis.

Atzori ist gelernte Köchin, Herter hat Ergotherapie studiert und Kurse in Confiserie besucht. Mit dem Kreieren von Torten haben die zwei eine Leidenschaft gefunden, die sich zeigen lässt. Herter's Torte besteht aus zwei Flamingos, die einander die Köpfe entgegenstrecken, aus ihren Hälsen ergibt sich ein Herz. Inspiriert wurde Herter durch ein Bild, das sie im Internet fand. Daraufhin wagte sie sich zum ersten Mal daran, eine Skulptur zu bauen. «Sicher 80 bis 100 Stunden habe ich in meine Torte investiert.» Anders als sonst habe sie für die Torte ein Gestell aus Holz und Kupferdraht gebaut. «Beim Wettbewerb steht



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 29'295
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 034.016
Abo-Nr.: 3001033
Seite: 5
Fläche: 32'342 mm²

das Design im Vordergrund – diese Torten sind nicht unbedingt zum Verzehr gemacht.»

Atzoris Hochzeitstorte kommt konventioneller daher. Dennoch wollte sie eine Torte kreieren, die sich von den andern abhebt. «Ich dachte mir, für das erste Cake Festival in der Schweiz müsse man die Schweizer Tradition aufnehmen». So finden sich jetzt Scherenschnitte, eine Kuhglocke sowie Stickereien und Motive von Trachten. «Ich hatte besonders Freude daran, jedes einzelne Edelweiss auf die blaue Sennenkutte zu malen», sagt sie.

Weil die Vorbereitung so zeitintensiv gewesen sei, hätten sie leider andere Aufträge absagen müssen. Aber beide sind sich sicher, dass sie vom Wettbewerb profitieren konnten. «Ich habe mir eine neue Technik mithilfe von Youtube-Tutorials erarbeitet», sagt Herter. Davon könnten ihre Kunden dann wieder profitieren. In ihrem Atelier, das sie unter dem Namen Tortenhaus führen, fertigen die Schwestern auf Bestellung Torten und Cupcakes. Nebenbei bieten sie Kurse für Kinder und Erwachsene an und verkaufen Zubehör weiter. So können sie ihre süsse Leidenschaft weitergeben.

Lena Schwarz

www.tortenhaus.ch