



Jana Schnell (Zweite von links) gibt einer Kursteilnehmerin Tipps, wie die Dekoration der Torte am besten gelingt. Bild: Isabel Plana

Zuckerbombe Marke Eigenbau

Es gibt für alles einen Kurs. Auch für das Dekorieren von Torten. Die Rede ist nicht von einem Rüebl-Cake, den man mit Puderzucker-glasur bepinselt und mit ein paar Marzipanmöhren bestückt. Nein, gemeint sind richtige Motivtorten, wie es sie zu Hochzeiten gibt und man sie sonst nur in der Konditorei bekommt. Torten, die, in einen kitschig-bunten Zuckermantel eingehüllt, aussehen wie eine Blumenwiese oder ein Zoo oder ein Fussball. So ein Kunstwerk kann man als Otto-Normalbackender tatsächlich selber machen?, frage ich mich, als ich das Kursangebot auf der Website der Oberen Mühle entdeckte. Das muss ich mir ansehen.

Mit Spachteln klatschen die Hobbykonditoren eine dicke Creme aus Schokolade und Rahm auf das luftige Biskuit. «Ihr müsst den Deckel und den Rand möglichst ebenmässig mit Ganache überziehen. Jede Unebenheit sieht man sonst später im Fondant.» Jana Schnell, Tortenexpertin und backendekorierendes Ein-Frau-Unternehmen, schaut ihren Kursteilnehmern über die Schulter. Seit eineinhalb Jahren bietet

die Gockhauserin unter dem Label «Makeurcake» in der Oberen Mühle allmonatlich Tortendekorationskurse an. Und die sind sehr beliebt. Kein Wunder. Nach Rüebl aus Eigenanbau und selbst gebackenem Brot ist die Do-it-yourself-Generation auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. So scheinen sich Torten nach amerikanischem Vorbild im Schlepptau der Cup-Cake-Invasion zum trendigen Geburtstagsbuffet-Mitbringsel gemauert zu haben.

In meinem Freundeskreis sind selbst gemachte Torten sehr angesagt. Deshalb wollte ich das schon lange mal ausprobieren», meint Kursteilnehmerin Nina und leckt sich einen Schokoklecks vom Daumen. «Mein Freund hat mir dann zu Weihnachten diesen Kurs geschenkt.» Mit Nina sitzen sechs weitere Frauen und ein Mann, alle jüngeren bis mittleren Alters, im Kachelofenzimmer. Die besagten Unebenheiten im Ganache haben sie mittlerweile glattgestrichen. Nun können die Torten erst einmal in den Kühlschrank. Zeit für Schritt zwei: das Färben des Fondant. «Fondant besteht aus Puderzucker, Ge-

latine und Glycerin.» Jana Schnell hält einen milchig-weissen Klumpen in die Höhe, der optisch an Schweineschmalz erinnert. Fasst man ihn an, stellt man fest: Das ist ein ganz schön harter Brocken. Schwer vorstellbar, dass daraus ein millimeterdünner Mantel werden soll, der die Torte umhüllt. So wird, wer sich Tortendekoration als filigrane Handarbeit vorgestellt hat, erst einmal eines Besseren belehrt.

Minutenlang kneten die Kursteilnehmer den Fondant-Klumpen, bis er weich und geschmeidig wird. «Sucht euch dann die gewünschte Lebensmittelfarbe aus, gebt ein paar Tropfen davon auf den Fondant und knetet weiter, bis sich die Farbe gleichmässig in der Masse verteilt hat», erklärt Schnell und macht's vor. Bei ihr sieht das natürlich total einfach und unangestrengt aus. Dabei ist sie noch nicht einmal gelernte Konditorin, sondern Betriebswirtin. «Meine erste Fondant-Torte habe ich gemacht, als ich neun war. Für meinen Opa zum Geburtstag», erinnert sich Schnell. Sie habe schon als Kind immer gerne für ihre Eltern und

Verwandten gekocht und gebacken. Mit der Zeit professionalisierte sie ihr Hobby, besuchte mehrere Tortendekorationskurse, unter anderem auch in den USA, wo sie zweieinhalb Jahre gelebt hat. Schliesslich entschied sich die Mutter zweier Kinder, sich mit «Makeurcake» selbstständig und ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Kann man überhaupt noch Torten essen, wenn man ständig welche bäckt? «Ich bin auf jeden Fall wählerischer. Mein Lieblingskuchen ist ein ganz einfacher Zwetschgen-Streusel-Kuchen nach dem Rezept meiner Oma.»

Nicht ganz so einfach ist das Einkleiden des Biskuit-Zylinders mit dem Fondant-Fladen. Hier sind Fingerspitzengefühl und Koordination gefragt. Glücklicherweise gelingt das Kunststück allen. Nach fünf Stunden Vorbereiten geht es nun endlich ans Dekorieren. Die Kursteilnehmer lernen, wie sie aus Fondant-Klössen Rosen und Schleifen und alles Mögliche formen. Vor allem aber lernen sie eins: Torten dekorieren braucht viel Geduld.

Isabel Plana