

Diese Meisterbäckerin zügelt ihr Back-Atelier ins alte Spinnerei-Areal



Jessica Siewert vor ihrer neuen Backstube im Kunzareal in Windisch.

Quelle: Chris Iseli

Die Meisterbäckerin Jessica Siewert eröffnet eine neue Backstube im Windischer Kunzareal. Ihr Werdegang ist aussergewöhnlich. Erst 2006 unternahm sie erst Backversuche. Später entzündete sich ihre Leidenschaft für die Zuckerbäckerei. von Nik Dömer

Ihre Welt ist seit 2006 zuckerbunt. Die Liebe zum Detail prägt ihre Arbeit und begeistert von Jahr zu Jahr mehr Leute. Sie ist nicht nur Architektin und vierfache Mutter, sondern auch eine Meisterbäckerin. Nun baut sie ihr Geschäft aus und zieht in einen Loft-Neubau im Spinnereiareal in Unterwindisch.

Jessica Siewert ist glücklich, endlich kann sie sich richtig ausleben in ihrem eigenen Backatelier. Mit ihren exklusiven Torten, Cupcakes und Cookies beliefert sie hauptsächlich Hochzeiten, Geburtstage und Firmenanlässe. Zu Hause, keine fünf Minuten von dem Atelier entfernt, hat sie bereits eine Backstube, doch mit einer Familie von vier Kindern lässt es sich nicht immer einfach arbeiten. Dank der neuen separaten Backstube kann sie nun ungestört Brautpaare zur Besprechung und Degustation einladen.

Grosse Liebe gefunden

Der Werdegang der Zuckerbäckerin ist aussergewöhnlich. Ursprünglich kommt sie aus dem Bundesland Bayern, später studierte sie Architektur in München und reiste anschliessend für ein Nachdiplomstudium in die Schweiz. Dabei fand sie ihre grosse Liebe und beschloss in der Schweiz zu bleiben. Nach dem Studium arbeitete Jessica Siewert in einem Architekturbüro, bis ihre Kinder

zur Welt kamen. 2002 zog sie in die alte Spinnerei in Unterwindisch und wechselte dann zwei Jahre später in ein umgebautes Kosthaus nebenan.

Im Jahre 2006 beginnt Jessica Siewert mit den ersten Backversuchen: «Ich wollte schon immer etwas Kreatives machen und fing an Cookies und Kuchen zu backen. Irgendwann häuften sich die Backwaren und ich verteilte sie meinen Freunden und Nachbarn. Darauf erhielt ich meinen ersten Auftrag aus der Nachbarschaft, so kam mir der Gedanke, dass ich mehr daraus machen könnte.» Im Laufe der nächsten Jahre entwickelt sich die Leidenschaft bei der Zuckerbäckerin, wann immer sie auch Zeit nebst der Familienarbeit hatte, feilte sie an ihren Back- und Dekorierkünsten.

Fünf Jahre später beschliesst Jessica Siewert, sich eine Backstube in ihrem Haus einrichten zu lassen. Sie besucht mehrere Spezialkurse in London zum Thema «Cake Decorating» und richtet ihre eigene Homepage ein. So bekommt sie ihre ersten Anfragen und es werden verschiedene Hochzeit-Magazine auf die Zuckerbäckerin aufmerksam. Auch die Schweizer Familie und das SRF-1-Format «Myriam und die Meisterbäcker» berichten über die passionierte Zuckerbäckerin.

Über 30 Stunden Arbeit

Mittlerweile muss Jessica Siewert darauf achten, dass sie nicht zu viele Aufträge annimmt. Das Familienleben dürfe darunter nicht leiden, denn eine fünfstöckige Hochzeitstorte bedeute schnell mal bis zu 30 Stunden oder mehr Arbeitsaufwand, erklärt Siewert. Hochzeiten beliefert sie das ganze Jahr, im Winter hat sie etwas mehr Zeit, da weniger geheiratet wird. Doch bereits Anfang Januar kommen wieder die ersten Brautpaare, um ihre Wünsche zu besprechen. Die Zuckerbäckerin erwähnt: «Ich verstehe nicht, warum im Winter so wenig geheiratet wird. Ich finde Winterhochzeiten sehr schön, man braucht auch kein Schlechtwetterprogramm und es gibt fast keine ausgebuchten Lokalitäten.»

Mit ihrer neuen grossen Backstube im Kunzareal in Windisch öffnen sich für Jessica Siewert neue Möglichkeiten: «Ich werde im nächsten Jahr bestimmt ein paar Workshops anbieten. Ideen für den neuen Raum habe ich viele, für weitere Projekte bin ich also offen. Das steht und fällt natürlich mit den Leuten.»

Ab dem nächsten Jahr möchte sie in ihrem neuen Backparadies loslegen. Die 43-Jährige ist froh, dass sie eine Räumlichkeit gefunden hat, die so nah von ihrem Haus ist. Eine Backstube ausserhalb von Windisch wäre für sie keine Option gewesen. Denn bei ihr hat die Familie erste Priorität.

(az Aargauer Zeitung)