



Die Tortenarchitektin

Von der Architektin zur Zuckerbäckerin: Was auf den ersten Blick nicht viel gemeinsam hat, vereint Jessica Siewert. «Kuchendesign ist nur eine andere Form von Handwerk. Und mit der Wasserwaage arbeite ich auch an meinen Kuchen», sagt die heutige Zuckerbäckerin und vierfache Mutter. Für ihren Beruf brauche man – ähnlich wie bei der Architektur – Gespür für Design, Farbe und Stabilität. Darüber hinaus seien Geduld, Perfektionismus, Disziplin und Detailliebe sehr wichtig. Doch Nervenzitler bringt Jessica Siewert vor allem das Ausliefern ihrer Torten, die gerne auch einmal viergeschossig sind. «In Kreiseln fahre ich so langsam wie auf Eiern. Doch toitoitoi, noch nie ist etwas passiert», sagt sie. Zwischen 16 und 30 Stunden brauche sie für eine Torte – jede ist anders. Gebacken habe sie schon immer gerne, doch heute treibe sie vor allem das Dekorieren an. «Und wenn mir nach einer Hochzeit die Braut glücklich für die Torte dankt, dann ist das Balsam für meine Seele. Dann weiss ich, dass ich das Richtige mache.»
zuckerbunt.ch



Oh, wie süß!

Ihr Handwerk
hat feinen Boden:
Chocolatiers,
Zuckerbäcker,
Cupcakekünstler.
Wir haben
drei von ihnen
besucht.

Text: Janine Radlingmayr
Fotos: Gian Marco Castelberg



Der Maître Chocolatier

Der gebürtige Bretone Philippe Pascoët kam 1988 nach Genf. Und hat den Schweizern gleich als Erstes die schwarze Schokolade beliebt gemacht – und das im Land, das die Milkschokolade erfunden hat. Chapeau, Monsieur le Chocolatier! Richtig berühmt wurde Pascoët mit seinen gefüllten Pralinés, den Ganaches. «Ich musste mir etwas einfallen lassen, um mich von meinen Konkurrenten abzuheben», erzählt er. Und so tüftelte der Franzose mit Rosmarin, Koriander oder Safran. Die Kreationen schlugen ein wie eine Bombe. Eine Fülle von Auszeichnungen künden von seinem Erfolg, weit über Genf hinaus. Und woher kommt der beste Kakao? «Ich mag den Kakao aus Venezuela oder Ecuador», schwärmt er, «andere schwören auf die Bohnen aus Java oder Madagaskar.» Was passt gar nicht zu Schokolade? «Alles geht», sagt er. Ein französischer Kollege tuts offenbar sogar mit Käse. Seine eigene ausgefallenste Kreation? «Das war meine <Ganache au Ciga>, also mit Tabak. Etwas gewagt vielleicht. Aber als die ersten Kopien auftauchten, wusste ich: Das hast du gutgemacht.»
philippe-pascoet.ch





Die Cupcake-künstlerin

An ihren ersten selbstgebackenen Cupcake kann sich Michelle Burke noch sehr gut erinnern – den «Red Velvet», ein rot eingefärbter Schoggikuchen mit Topping aus weisser Schokolade und Cream Cheese. Heute verkauft sie die kleinen süßen Kuchen, in die sie sich erstmals in London verliebte. Denn damals wusste sie sofort: Das will ich auch in Zürich haben. Gesagt, getan – sie eröffnete 2012 ihren ersten Laden. Seitdem backt die ehemalige Luftverkehrsangestellte in ihrer heimeligen Backstube mit viel Leidenschaft und Geduld. «Ich lebe die Einfachheit und kreierte deshalb am liebsten Cupcake-sorten wie Schoggi, Vanille oder Ovomaltine. Ich passe mich auch der Saison an», sagt Michelle Burke. So gibt es momentan beispielsweise den Chai-Cupcake und im Dezember dann den mit Lebkuchengeschmack. Welchen ihrer Kuchen sie am liebsten isst, kann die Unternehmerin nicht eindeutig beantworten: «Mein liebster Cupcake variiert von Monat zu Monat. Zurzeit liebe ich den Rüebl-Cupcake mit Cream Cheese Topping.» michellescupcakes.ch



Die Schokoladenseite der Schweiz

Götterspeise – so lautet übersetzt der botanische Name des Kakaos. Wen wunderts... Bereits um das Jahr 600 nutzten die Mayas in Mittelamerika die Bohnen der Pflanze für ein nahrhaftes Getränk namens «xocolatl» und setzten sie sogar als Zahlungsmittel ein. Im 16. Jahrhundert kam das exotische Getränk dann an Spaniens Hof – recht scharf, stark konzentriert und sogar mit Pfeffer gewürzt. Erst mit dem Untergang des Adels im 19. Jahrhundert wurde die Schokolade fest und fand mit François-Louis Cailler ihren Weg auch in die Schweiz. Der eröffnete 1819 in Corsier bei Vevey eine mechanisierte Schokoladenmanufaktur und gründete damit die älteste noch existierende Schokoladenmarke der Schweiz. Es folgten weitere Schoggi-Pioniere wie Philippe Suchard, Rudolf Sprüngli-Ammann und Rodolphe Lindt. Die Blütezeit der Schweizer Schokolade von 1890–1920

fiel dann zusammen mit der grossen Zeit des Schweizer Tourismus – sicher kein Zufall. Denn die oberen Gesellschaftsschichten aus aller Welt machten die Schweizer Schokolade in ihren Heimatländern bekannt. Drei Viertel der produzierten Schokolade ging somit bereits 1905 ins Ausland.

Doch auch die Schweizerinnen und Schweizer mögen Schokolade. Sogar sehr. 2013, wie auch schon in den vorangegangenen Jahren, hatten sie mit 12 Kilogramm den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch weltweit.

chocosuisse.ch



Pro Jahr isst ein Schweizer im Durchschnitt zwölf Kilogramm Schokolade.

Tipps für noch mehr Genuss



Aeschbach Chocolatier

Seit 1972 kreiert Aeschbach Chocolatier hochwertige Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten. Legendar: «Chriesiblüte». Sehenswert: die Aeschbach ChocoWelt direkt an der S-Bahn-Haltestelle Root D4. aeschbach-chocolatier.ch



Little Shabby

Bunt, bunt, bunt: Maria Schädelin kreiert Cupcakes, Cakepops und Süssigkeiten im nostalgischen Fünfzigerjahre-Stil. Zu kaufen neben allerlei Küchenaccessoires in ihren Läden in Winterthur und Schaffhausen. littleshabby.com



Tingel Kringel

Einfach himmlisch luftig: der Cheesecake von Sabine Marti. Den süssen Traum aus Vollrahmquark, Eiern, Mehl und Zucker auf Mürbeteigboden gibt es nach Familienrezept in der Berner Mittelstrasse. tingel-kringel.ch



Die Zuckerbäckerin

Normalerweise macht die Zuckerbäckerin Katharina Steiner aus Luzern Süsses nur auf Bestellung. Jedoch: Bis Weihnachten bietet sie ihre Produkte im Pop-up-Store in der Löwenstrasse zum Verkauf. diezuckerbaeckerin.ch, 49tage.ch



Lucien Moutarlier

Montreux, Lausanne, Lutry, Chexbres: Die Patisserie-Meisterwerke von Lucien Moutarlier findet man – welch Segen – an mehreren Orten in der Westschweiz. Kreationen auf ganz hohem Niveau. moutarlier.ch



Miyuko

Sara Hochulis schrille Torten kennen keine Geschmacksgrenzen. In ihrem Café Miyuko verbindet sie Design mit Gaumenfreude – und das absolut veganerfreundlich: Das Angebot an tierfreien Produkten wächst. miyuko.ch



SBB CFF FFS

Unsere Eleganza

Jetzt Mailand
entdecken.

sbb.ch/europareisen

LIMITIERTES ANGEBOT

AB CHF

28.-*

* Z.B. Basel SBB/Bern/Zürich HB/Luzern-Milano Centrale, einfache Fahrt in der 2. Klasse im gewählten Zug inklusive Sitzplatzreservierung. Preis gültig für Online-Kauf. Vorverkauf ab 120 Tage bis 14 Tage vor Abreise. Alternativangebot CHF 40.- für Buchungen bis 7 Tage vor Abreise. Kein Umtausch, keine Erstattung. Kontingentierte Angebote erhältlich solange Vorrat im SBB Ticket Shop, am bedienten Bahnschalter (zuzüglich allfälliger Schaltergebühren) oder beim Rail Service 0900 300 300 (CHF 1.19/Min. vom Schweizer Festnetz). Es gelten die weiteren Bestimmungen zum Vorverkauf unter sbb.ch/europa.