



Jessica Siewert in ihrer neuen Backstube im Kunzareal in Windisch.

Quelle: Arnold Weihs

SISI SIEWERT'S ZUCKERBÄCKEREI (früher ZUCKERBUNT) beliefert seit vielen Jahren Hochzeiten, aber auch Geburtstage und Firmenanlässe mit exklusiven Torten, Cupcakes und Cookies. Jetzt eröffnet die Architektin und vierfache Mutter ihre neue Zuckerbäckerei in einem grosszügigen Industrieloft im Spinnereiareal in Unterwindisch und erweitert ihr Angebot um Workshops und Veranstaltungen.

Vor fast 13 Jahren ist Jessica Siewert von Zürich in ein Loft in der Alten Spinnerei in Unterwindisch gezogen, kurz darauf in ein ehemaliges Kosthaus der Spinnereiarbeiter ganz in der Nähe, wo auch ihre erste Backstube beheimatet ist, und jetzt eröffnet sie im Kunzareal in einem alten Spinnereigebäude ihre neue Zuckerbäckerei. „Die Spinnerei in Windisch begleitet mein Leben jetzt schon so lange. Ich bin sehr froh, meine neue Zuckerbäckerei in diesem einmaligen Areal eröffnen zu können. Der Kreis schliesst sich.“

Die Vita der gebürtigen Münchnerin ist ungewöhnlich. Sie studierte in München Architektur und kam danach für ein ETH Nachdiplomstudium in die Schweiz. Zusammen mit Ihrem Mann arbeitete sie nach dem Studium im gemeinsamen Architekturbüro, bis ihre Kinder zur Welt kamen. Aus dem geplanten Jahr in der Schweiz sind nunmehr schon 18 Jahre geworden.

Vor 9 Jahren hat Jessica Siewert mit dem Backen und Dekorieren ihrer Kunstwerke begonnen: „Nachdem ich nicht mehr als Architektin tätig war, wollte ich auf einem anderen Weg kreativ sein, etwas Schönes erschaffen. Die Welt des „Cake Decorating“ hatte es mir angetan und so habe ich 2006 mit ZUCKERBUNT begonnen, autodidaktisch in die Welt der exklusiven Backkunst einzutauchen. Wann immer sich ein Anlass geboten hat und mir meine Familienarbeit die Zeit dazu gelassen hat, habe ich mit der mir eigenen Perfektion und Leidenschaft gebacken und dekoriert – nächtelang.“

Sisi Siewert

WIEDER SEIT 2011

Durch Mund-zu-Mund Werbung und durch die ZUCKERBUNT Website kamen die ersten Aufträge und Jessica Siewert richtete sich vor 5 Jahren in ihrem Haus eine professionelle Backstube ein. Schnell wurden verschiedene Hochzeits-Zeitschriften auf die essbaren Kunstwerke aufmerksam. Das Schweizer Fernsehen besuchte Jessica Siewert für eine Folge des Formats „Myriam und die Meisterbäcker“ und im letzten Jahr berichtete die Schweizer Familie in ihrer Muttertagsausgabe über die engagierte Zuckerbäckerin.

Mittlerweile ist die Meisterbäckerin vor allem in der Hochsaison von April bis Oktober oft schon Monate im Voraus ausgebucht. Interessierte Brautpaare sollten sich frühzeitig bei ihr anmelden. „Eine mehrstöckige Torte bedeutet schnell mal eine Woche Arbeit. 30 Stunden für eine fünfstöckige Hochzeitstorte sind keine Seltenheit.“

In den neuen grossen Räumlichkeiten hat Jessica Siewert zusätzlich zu ihrem Projektgeschäft endlich die Möglichkeit, Workshops anzubieten und sich ganz in Ruhe mit den Brautpaaren zu besprechen, was in einem Haushalt mit vier Kindern immer eine Herausforderung war.

Zudem ist das grosszügige Industrieloft wie geschaffen für die verschiedensten Veranstaltungen, wie z.B. Seminare, Bridal Showers, Firmenessen oder Teambuilding Events. Ideen, was man in diesem besonderen Raum anbieten kann, gibt es jedenfalls schon viele.

Windisch, 14. April 2015

Sisi Siewert's Zuckerbäckerei
Jessica Siewert Arn
Spinnereistrasse 6
CH-5210 Windisch

+41 79 278 30 68
sisi@sisi-siewert.ch
www.sisi-siewert.ch
@SisiSiewert
CHE-376.722.009
