

Die Zuckerfee

Mit selbst gebackenen Keksen für Freunde fing alles an: Heute fertigt Jessica Siewert Arn bunte Cupcakes und mehrstöckige Hochzeitstorten – diese sind bis zu 25 Kilogramm schwer

Windisch – Die Törtchen mit der hellbraunen Cremehaube hat sie nach einem neuen Rezept gebacken. Gehackte Walnüsse und ein Karamellkern warten im Inneren. Der lockere Teig zergeht auf der Zunge, die Buttercreme lullt die Geschmacksnerven angenehm ein. Diese Sorte Cupcakes, so nennt man die Küchlein neudeutsch, kann Jessica Siewert Arn getrost in ihr Repertoire aufnehmen. Der erste Versuch ist grandios gelungen. Als sie 2006 angefangen hat zu backen, mehr als die üblichen Geburtstagskuchen für die Familie, da ging noch manches Experiment schief. Mit Keksen fing sie damals an, dekoriert mit einer verwegenen dicken Zuckerglasur, Perlen und Kringlechen. Sie beschenkte Freunde und ihre Familie damit, wenn es etwas zu feiern gab. Sechs Jahre später hat Jessica Siewert Arn aus diesen lustvollen, kreativ-autodidaktischen Anfängen ein Business gemacht. Ein hässliches Wort, das zu den romantischen, süßen Objekten nicht wirklich passt. Aber in der Schweiz sagt man das so, wenn man etwas erfolgreich verkauft. Und dort wohnt Jessica Siewert Arn nun schon seit 15 Jahren, seit zwei Jahren ist sie sogar eingebürgert.

MÜNCHNER IM EXIL

Eigentlich stammt sie aus Bayern, geboren 1971. Lange hat sie in München gewohnt, zuletzt als Architekturstudentin. Für ein Nachdiplomstudium ging sie an die ETH nach Zürich. Die hübsche Frau mit den kurzen Haaren verliebte sich. Und schon bald machte ihr jetziger Mann ihr einen Antrag. Geheiratet haben die beiden unter einem Baum im Central Park von New York. Ohne Brimborium und Kuchen. Aber die Braut mit einem Rosenstrauß, dessen Köpfchen so aussahen wie die Zuckerroschen auf ihrer Tortencreation „Ruffle Rose“. Mit ihren Ansprüchen als Bäckerin wuchs die Größe ihrer Backwerke. Inzwischen fertigt sie gigantische Hochzeitstorten.

Mehrere Etagen hoch. Die Torte „Vintage Marriage“ zum Beispiel, vierstöckig, die Glasur von Hell- bis Dunkelrosé getönt, mit vierblättrigen Blumen bestückt. Jedes Blättchen hat Siewert Arn geformt, geduldig und gleichmäßig. 25 Kilo hat das essbare Kunstwerk auf die Waage gebracht.

Als Architektin hat sie Ahnung von Statik, wichtiger aber ist für Siewert Arn ihr unbedingter Wille zur Perfektion. Die drückt sich aus in der Exaktheit der Blüten, der kleinen Punkte, der blitzsauberen Zierschriften, mit denen sie ihr Gebäck veredelt. Sie firmiert unter dem Namen „Sisi Siewert“. Das war eine Vorfahrin väterlicherseits, unverheiratet, und der Überlieferung in der Familie nach sehr fähig im Umgang mit Zucker und Mehl.

Gut 140 Jahre später steht Jessica Siewert Arn in ihrer professionell eingerichteten Backstube in ihrem Wohnhaus. Es ist alles da: Fliegengitter an Fenster und Tür, ein großer Herd, ein mannshoher Külschrank, viele Schubladen, in denen die Zutaten lagern, so wie es Vorschrift ist. Dazu in Reichweite die Messer, Spatel, Pinsel, Silikonformen für die Blumen. In dem Raum blitzt der Edelstahl, dort hält sie auch Degustationsveranstaltungen für Brautpaare ab. Das macht Siewert Arn mittlerweile alle zwei, drei Monate: Dann müssen die Spielzeuge der Kinder aus dem Hausflur verschwinden. Es duftet nach Vanille, Schokolade, frischem Teig. An solchen Tagen kann man probieren, wie etwa „White Vanilla“ schmeckt. Ein Vanillekuchen mit Erdbeerbuttercreme gefüllt und selbst gemachter Erdbeermarmelade.

Hochzeitstorten und dekorierte Gebäcke seien extrem im Kommen in der Schweiz und auch in Deutschland, sagt Siewert Arn. Neulich hat ein Bräutigam eine ihrer Torten mit nach Berlin genommen. Da konnte die Bäckerin erst durchatmen, als sie ein Dankeschön-Bild bekam.

Dass die Kunden für eine große Tortenskulptur vierstelligen Summen zahlen müssen – in Schweizer Franken – schmälert das Interesse nicht. Am wertvollsten ist die



Kiloschwere Hochzeitstorten, bunt verzierte Cupcakes: Die Backkünste der ehemaligen Münchnerin Jessica Siewert Arn sind weit über ihre neue Heimat Schweiz hinaus bekannt.

FOTOS: PRIVAT

Arbeitszeit, die in einer Torte steckt. Für acht handgeformte Marzipanrosen brauche sie je nach Größe etwa eine Stunde, rechnet Siewert Arn. An einer Hochzeitstorte arbeitet sie mehrere Tage. Dazu kommt die Beratung, die ihr besonders wichtig ist. Kaum ein Gebäck, das auf ihrer Internetseite zu sehen ist, hat sie ein zweites Mal gemacht. Inspiriert vom Kleid der Braut, von der Raumdekoration oder den Einladungskarten macht sie Vorschläge. Viele Zutaten, wie den Rollfondant, der die farbige Hülle um Teig und Marzipanschicht bildet, bestellt sie in England, dem Land floraler Muster und Rosamunde-Pilcher-Träume.

Hier hat Siewert Arn inzwischen Kurse bei Peggy Porschen besucht, eine Art Zuckerfee aufwendigen Backwerks. Ein Artikel über Porschen hat Siewert Arn überhaupt dazu gebracht, in Hochleistungsqualität zu produzieren, obwohl sie eigentlich selbst nicht so gern Süßes isst. Ihr Arbeitsreich im ersten Stock war früher ein Zimmer der Kinder. Die Tochter, im Frühling elf geworden, und die drei Söhne, der jüngste geht in den Kindergarten, sind nun in Räumen bis unters Dach verteilt. Sie dürfen nur mit Erlaubnis der Mutter in die Nähe der Torten, Cakes und Cookies. Da ist die sonst tolerante Mutter streng.

Die Familie wohnt eine halbe Stunde von Zürich entfernt. Am Ende des Gartens plätschert die Reuss. Aber die hört Jessica Siewert Arn nicht, wenn sie backt. Die Klimaanlage klappert zu laut, die aber ist wichtig, denn die Materialien sind wetterempfindlich. „Bei Hitze werde ich nervös“, sagt Jessica Siewert Arn. Dabei ist Produktionshochsaison in den Sommermonaten. Zwei Hochzeitstorten pro Woche und ein paar kleinere Bestellungen, mehr will sie momentan gar nicht schaffen. Sonst leidet die Familie. Die Backkünstlerin selbst plagt ohnehin ihr hoher Anspruch. „Bei dieser Art von Zuckerwerk und ganz speziell bei den großen Hochzeitstorten trägt man eine hohe Verantwortung, wenn auch eine sehr schöne. Da werde ich manchmal etwas unruhig.“

SABINE BUCHWALD