

Tortenmeisterin

GETROFFEN

Kreativität, Handwerk, Geduld und eine gute Portion Freude gehören zur Tätigkeit von Jessica Siewert Arn. Die vierfache Mutter zaubert traumhafte Torten und Backkunstwerke für festliche Anlässe.

Von Astrid Hüni

Es duftet herrlich nach warmer Butter, Schokolade und nach frisch gebackenem Kuchen. Im eher klein geschnittenen Raum stehen die wunderschönsten Torten in Lila, Rosa und Hellblau schön auf Gestellen aufgereiht. Da noch ein paar lieblich verzierte Cupcakes, da hinten noch einzelne mit Silberperlen verzierte Cake Pops und auch bunt verzierte Cookies mit Schleifen dürfen nicht fehlen. Nein, das ist nicht der Verkaufsraum einer Konditorei mit massenhaft sündigen Verführungen. Das ist das Zuhause von Jessica Siewert Arn und ihrer sechsköpfigen Familie in einem einladenden Haus direkt an der Reuss im Kanton Aargau. Genauer ist das «ihr Reich», wie es die Hausherrin nennt, die Profi-Backstube, die sich die 41-Jährige im ersten Stock ihres Heims eingerichtet hat. «Das ist mein Refugium und hierhin verirren sich weder meine Kinder noch mein Mann allzu oft», erzählt Siewert Arn gemächlich beim Kaffee am grossen Arbeitstisch aus grünem Granit, der mitten in der Backstube steht.

Von der Leidenschaft getrieben

Es ist sicherlich nicht übertrieben Jessica Siewert Arn als Tortenkünstlerin zu bezeichnen. Die kreative Frau mit bayerischen Wurzeln hat sich mit ihrer Firma Zuckerbunt einen Traum erfüllt. Angefangen hat alles vor rund sechs Jahren. «In verschiedenen Magazinen habe ich Cake Decorating – diesen Boom aus Grossbritannien und Amerika – entdeckt und ich war so begeistert, dass ich gleich mit Backen und Dekorieren anfang. Für mich war da nur ein Gedanke: Das will ich auch machen!» Anfangs war das neue Hobby nur für den «Hausgebrauch». Familie und Freunde kamen in den Genuss der süssen Köstlichkeiten. Rasch fand die Architektin aber im Backen ihre neue Leidenschaft. «Ich habe nächtelang in der Küche experimentiert, verziert und ausprobiert», erzählt sie. Es wäre ihr aber zu Anfang nie in den Sinn gekommen, daraus einen Beruf zu machen, ja gar ein Unternehmen zu gründen. «Da war mein Mann die treibende Kraft», erzählt sie. Überhaupt, ohne die tatkräftige Unterstützung ihres Gatten wäre das alles nicht möglich, versichert Siewert Arn. «Es braucht auch heute noch sehr viel Verständnis von seiner Seite.» Und dabei amte er nicht nur als «Versuchskaninchen» für die Kuchen, sondern auch als Auslieferer, Hilfskraft und Berater, wie die umtriebige Backfee erklärt. «Zu Anfang war schon vieles ungewohnt, wenn man eine eigene Firma hat», so die Künstlerin. Aber heute ist die vierfache Mutter stolz und glücklich auf das, was sie sich aufgebaut hat. Das Schwierigste ist für Jessica Siewert Arn auch heute noch, stets die Waage zu halten zwischen Familie und dem kleinen Unternehmen. Seit 2011 ist nun ihre eigene Profi-Backstube im ersten Stock des Familiendomizils Realität geworden, was das Ganze bedeutend vereinfacht. «Hier fühle ich mich total

wohl.» Das sei auch so etwas wie ein Rückzugsort, erklärt sie. Aber mit zurücklehnen und geniessen ist es nicht weit her in der Backstube. Die Aufträge werden immer mehr. Gerade jetzt, wenn Hochzeits-Hochsaison ist, verbringt sie viele Stunden zwischen Backofen, Pinseln und Marzipan. Das versteht sich von selber, wenn man weiss, dass eine einzige Hochzeitstorte zwischen 15 und 22 Stunden Arbeit bedeutet – wobei das Backen noch am wenigsten Zeit in Anspruch nimmt.

Im Zentrum stehen die Kunden

Darauf angesprochen, was sie am liebsten macht, antwortet die sympathische Frau blitzschnell: «Ich liebe Hochzeits- und Geburtstagstorten.» Sie sei eher der romantische Typ, und darum sei natürlich auch eine Hochzeitstorte für sie das Grösste. «Ich mag das Romantische, die zarten Farben, Blumen und Schleifen.» Egal, ob zwei-, drei- oder gar vierstöckig, den Möglichkeiten sind bei Zuckerbunt keine Grenzen gesetzt. «Ich versuche immer gemeinsam mit den Auftraggebern – im Fall einer Hochzeitstorte dem Brautpaar – durch intensiven Kontakt die perfekte Torte zu kreieren. Dabei spielt aber auch das Innenleben einer Torte, sprich die Zutaten, eine wichtige Rolle. «Für mich ist es zentral, dass ich gute Grundprodukte möglichst aus Bio-Produktion verwende», sagt Siewert Arn. «Das bin ich meinen anspruchsvollen Kunden schuldig.»

Fürs Auge und den Gaumen

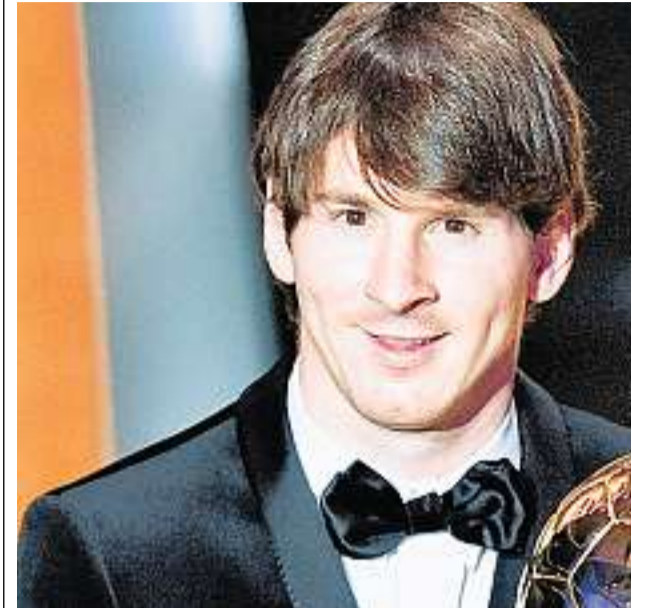
Hoch sind auch die Ansprüche, die Jessica Siewert Arn an sich selber stellt, auch wenn es darum geht, sich ständig weiterzuentwickeln. Viele Bücher, Kurse und ständige Recherchen gehören zum Alltag der Tortenkünstlerin dazu. «Und der Lohn für all das ist es, wenn meine Kunden die Schachtel öffnen und sagen: Wow, ist das schön!» Das sei jeweils der Moment, wofür sie die Arbeit gerne auf sich nehme. Dass die Kunden selbstverständlich auch einen angemessenen Preis bezahlen, wird in dem Moment zweitrangig. «Mich macht es unglaublich glücklich, wenn meine Kunden zufrieden sind.» Dass man die Kunstwerke dann auch noch essen kann, rundet das Ganze ab. Auf die Frage, ob es denn nicht schmerze, wenn nach so vielen Stunden Arbeit das Kunstwerk einfach aufgegessen wird, antwortet sie schnell mit «Nein». Dass die Torten auch noch schmecken, sei das Tüpfelchen auf dem i. «Es macht mich glücklich, gerade weil es etwas ist, das man essen kann», erklärt Siewert Arn. Und so verführerisch, wie es in der Backstube duftet, glaubt man ihr sofort, dass die Kunstwerke auch wunderbar schmecken.

Weitere Infos unter www.zuckerbunt.ch

Jessica Siewert Arn beweist bei der Bearbeitung der feinen Dekorationen aus Zucker viel Feingefühl und Fingerfertigkeit.

HAPPY BIRTHDAY

Lionel Messi



Der argentinische Fussballspieler Lionel Messi feiert heute seinen 25. Geburtstag. Seit dem Jahr 2004 spielt Messi für den spanischen Verein FC Barcelona. Viele Experten halten ihn für den besten aktiven Fussballspieler der Welt. Kein Wunder, dass der junge Kicker seit 2009 schon dreimal zum Weltfussballer des Jahres ernannt wurde. Seine Liebe zum Fussball entdeckte Messi bereits im Alter von fünf Jahren – damals trat er dem argentinischen Verein Grandoli FC bei. Als er 13 Jahre alt war, wanderte seine Familie nach Barcelona aus, um der argentinischen Wirtschaftskrise zu entkommen sowie die weitere Behandlung seiner Hormonstörung zu ermöglichen. Messi litt nämlich an einer Wachstumsstörung. Wegen seiner geringen Körpergrösse und seiner Schnelligkeit erhielt Messi den Spitznamen «La Pulg» (zu Deutsch der Floh), den er bis heute sogar als Profifussballer trägt.

Geboren: am 24. Juni 1987 in der argentinischen Stadt Rosario
bürgerlicher Name: Lionel Andrés Messi
Beruf: Fussballspieler

KNIGGE

Nie wieder sprachlos

Die Kunst des Small-Talk ist ein wichtiges Werkzeug, im im Beruf wie privat Kontakte zu knüpfen und zu pflegen. Durch Small-Talk holt man sich Sympathiepunkte und schafft eine angenehme Atmosphäre.

Ein Small-Talk-Profi kennt keine Scheu vor unbekanntem Gesprächspartnern. Er bringt eine Konversation mühelos in Gang und hält sie versiert aufrecht. Als Small-Talk-Profi ist man für Gespräche mit anderen offen und geht mit dieser Haltung auf andere zu. Aber dieser ist auch in der Lage, sich zurückzunehmen, und achtet darauf, dass auch andere zu Wort kommen. Als Small-Talk-Profi will man die Gesprächsanteile ausgewogen halten. Um ein Gespräch zu beginnen oder in Schwung zu halten, sollte man am besten Fragen stellen. Aber man sollte auf jeden Fall die sogenannten geschlossenen Fragen vermeiden, die sich mit einem knappen Ja oder Nein beantworten lassen. Besser sind offene Fragen, für deren Beantwortung das Gegenüber etwas ausholen muss.

Die Behauptung, dass ein Small-Talk-Profi niemals das Wetter zum Einstiegsthema machen würde, stimmt nicht! Wetter und Anreise sind immer noch die Eisbrecher Nummer eins. Über das Wetter kann man mit jedem x-beliebigen Gesprächspartner und in jeder Situation reden.

Als Small-Talk-Profi ist man in der Lage, ein Gespräch wieder anzukurbeln, wenn es ins Stocken gerät, aber man weiss auch, dass das nicht sofort nötig ist. Ein paar Augenblicke des Schweigens sind durchaus in Ordnung und in manchen Situationen auch angemessen.

Ist ein Gesprächspartner unangenehm, gibt es verschiedene Möglichkeiten, sich mit Stil zu verabschieden. Was aber nicht weiterhilft ist, auf einer Party anzukündigen, dass man fast verhungert und zum Buffet will, hilft oftmals nicht weiter. Denn der unangenehme Gesprächspartner hat wahrscheinlich auch Hunger und kommt gleich mit. Erfolgversprechender ist es, wenn man sich damit verabschiedet, dass man mit einem anderen Gast noch etwas Dringendes zu besprechen hat. Dabei sollte man dem Gesprächspartner danken und damit eine Wertschätzung ausdrücken.

chch