

Hochzeitstorten: (Halb)nackt und mit Schokoguss

In erster Linie soll sie gut schmecken – wie die **Torte** aussieht, wird aber immer wichtiger. Und durchaus von Trends beeinflusst. Natürlichkeit ist beliebt. Aber auch Fondant ist nicht total out.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Der Duft nach Kuchen steigt einem in die Nase, kaum hat man die paar Stufen in Richtung der Backstube passiert, die sich in einem unscheinbaren Haus in Liesing versteckt. Auf der einen Anrichte stehen Schüsseln flüssiger Schokolade, am Fenster trocknen zartrosa Zuckerrosen und im Kühlschrank warten bereits einige fertig gefüllte Tortenböden darauf, gestapelt, verziert und geliefert zu werden. Es ist Hochzeitssaison. Und Andrea Kargl, die sich vor vier Jahren mit dem Tortenstudio selbstständig gemacht hat, ist gut beschäftigt – sie wird noch bis in den Herbst hinein Hochzeitstorten basteln.

Natürlich ist es wichtig, was drin ist – neben der durchaus zentralen Frage, wie die Hochzeitstorte schmeckt, ist in den vergangenen Jahren aber auch immer wichtiger geworden, wie sie aussieht. Denn so, wie Hochzeiten generell immer mehr durchgestylt werden, gehört auch die Torte inzwischen zur Inszenierung vieler Brautpaare. Gar nicht mehr en vogue sind jedenfalls die treppenförmig arrangierten, relativ flachen Torten von einst, mit weißem Guss und ein paar Zuckerblumen. Gefragt sind

hohe Stockwerke, meist gestapelt – und natürlich abgestimmt auf den übrigen Stil der Hochzeitsfeier. „Diese Art des Tortendesigns kommt ursprünglich aus dem angloamerikanischen Raum“, sagt Andrea Kargl. Von dort kommen, über soziale Medien, auch Trends nach Österreich. Aktuell immer noch gefragt: Natürlichkeit und Vintagestil. „Dieser Trend hält noch an“, sagt Kargl. Das passe auch dazu, dass viele im Bobostil heiraten, im Grünen oder im Heurigen.

Auch die Torte gehört inzwischen zur Inszenierung vieler Brautpaare.

Ein Stil, der seit einigen Jahren sehr beliebt ist, ist der „Naked Cake“. Das sind prinzipiell Torten ohne Fondant, also ohne die Zuckermasse, die man von den klassischen weißen Hochzeitstorten kennt – und die vielen nicht nur zu wenig zur natürlichen Hochzeit im Grünen passt, sondern auch zu süß ist. Verbreiteter als die ganz nackte, rustikale Variante ist inzwischen der „Semi naked Cake“, bei dem man durch einen



Andrea Kargl („Das Tortenstudio“) mit einigen ihrer Torten

dünnen Schleier an Buttercreme noch die Torte selbst sieht. Vor allem im Sommer wollen viele Paare von Andrea Kargl eine Torte, die in diese Richtung geht. „Wir verkaufen das am häufigsten, verziert mit frischen Früchten der Saison und mit frischen Blumen“, sagt auch Lisi Köhl von den Mehlspei-



Ganz in Weiß, ohne Fondant, mit Buttercreme und Blumen – von Andrea Kargls Tortenstudio.

/// Melanie Nedelko Fotografie



Derzeit absolut im Kommen: der „Drip Cake“, mit Schokoguss, hier von der Schnabulerie.

/// Karl Blüml



Mit sechs Stöcken eine pompösere Hochzeitstorte der Schnabulerie, auch öfter nachgefragt.

/// Theresa Schrems



Mit diesem „Semi naked Cake“ haben die Mehlspeisenfräulein den Wedding Award 2018 gewonnen.

/// Tina Reiter



...er Tortenmodelle neben der Backstube – aus der es nach Schokolade duftet.

AW Clemens Fabry

senfräulein in Graz, die mit einer solchen Torte heuer den Wedding Award gewonnen haben. Traditionellere Konditoreien sind ebenfalls aufgesprungen. Rund 30 Prozent der Torten bei der k. u. k. Hofzuckerbäckerei Gerstner in Wien, die anno 1911 die Hochzeitstorte für das spätere Kaiserpaar Karl und Zita fertigte, sind „naked“, wie Produktionsleiter Peter Hanser sagt.

Als „Naked Cake“ gelten übrigens auch Hochzeitstorten wie die, mit denen Prinz Harry und Meghan Markle zuletzt die klassische britische Tradition (Fruchttorte und „Royal Icing“) durchbrochen haben: Jene, die zwar ohne Fondant auskommen, aber dennoch rundherum deckend mit Creme bestrichen sind. Im Fall von Harry und Meghan bewusst schlampig – ansonsten oft schön gerade, mit Rüschen oder auch mit einem Farbverlauf, etwa von weiß bis rosé oder lavendelfarben.

Tropfende Schokolade. Ein Trend, der gerade die Hochzeitsfeiern erobert, lässt sich mit manchen „Naked Cakes“ kombinieren, aber auch mit Fondant:

der „Drip Cake“. „Das Schokoladedripping ist gerade voll im Kommen“, sagt Christina Krug von der Schnabulerie in Mödling. Die Schokolade sieht dabei so aus, als würde sie gerade an den Seiten der Torte herunterlaufen. „Sie wird auf die gut gekühlte Torte gegeben und wird fest.“ Eine der beliebtesten Schnabulerie-Torten ist aktuell eine solche – mit Schokolade und vielen Beeren.

Immer mehr Paare scheinen freiwillig auch in die andere Richtung zu gehen – weg vom Natürlichkeitstrend der

nackten Torten. „Gerade für große, elegante Hochzeitsfeiern sollen die Torten groß und pompös sein, auch mit Gold-Elementen“, sagt Krug, die daher heuer auch eine Luxustortenkollektion herausgebracht hat – unter dem Thema Barock, mit Zuckerblumen und Stuck. Dass teilweise große Torten gefragt sind, bemerkt auch Peter Hanser. Das gehe gar so weit, dass die unteren beiden Stücke der Torte gar nicht essbar, sondern nur verzierte Attrappen seien.

Mehr edle Torten. Bei Gerstner ortet man wieder mehr Interesse an edleren Torten. „Weiß eingedeckt, schöner verziert, aber natürlich nicht mehr so traditionell wie früher.“ Dass die Fondanttorten auf keinen Fall verschwinden, meint auch Andrea Kargl. Einerseits eben, weil sie eleganter sind als nackte Torten, andererseits, weil manche Designs, die Paare sich wünschen, nur mit Fondant umsetzbar seien.

Kalligrafie etwa, wie Kargl das mit einem Gedicht von Pablo Neruda auf einer ihrer Torten umgesetzt hat. „Viele haben früher als Hochzeitsgäste mit Fondanttorten eher schlechte Erfahrungen gemacht“, sagt sie. „Wenn sie das dann bei mir probieren, sind sie oft überrascht, dass das überhaupt nicht so schlimm ist.“

Ein »Sweet Table« lebt von der Dekoration – noch mehr als die Hochzeitstorte allein.

Fondant hin oder her: Die Wahl haben die Gäste bei den sogenannten Sweet Tables, die auch immer beliebter geworden sind: ein süßes Buffet mit einer größeren Torte, manchmal passenden kleineren Torten oder Kuchen und immer farblich abgestimmten Naschereien wie Cupcakes, Cakepops oder Macarons. „Das ergibt ein sehr hübsches Bild“, sagt Lisi Köhl. Manchmal ist die eigentliche Hochzeitstorte dann kleiner, manchmal – vor allem, wenn der Anschnitt am Nachmittag ist und die Gäste mehr Hunger haben – nicht. Einfach hinstellen reiche aber da nicht, sagt Christina Krug. „So ein Sweet Table lebt massiv von der Dekoration.“ Fast noch mehr als die Hochzeitstorte.

TORTEN

Für Hochzeitstorten gibt es zahlreiche Adressen. Dazu gehören Andrea Kargl in Wien (tortenstudio.at), Lisi Köhl und Vera Straschek in Graz (mehlspeisenfrl.com), Christina Krug in Mödling (schnabulerie.at) oder die k. u. k. Hofzuckerbäckerei Gerstner (gerstner.at). Eine preisliche Einschätzung: Pro Stück zahlt man bei Gerstner ab 6,80 Euro, beim Tortenstudio ab 7,50 Euro, bei Mehlspeisenfräulein ab 7,00 Euro – immer je nach Aufwand. Die Schnabulerie gibt Preise für komplette Torten an (etwa: „Naked Cake Vintagerie“ für 100 Personen: 860 Euro.)