

Süße Versuchung



Die erfahrene Konditorin Cornelia Zimmermann erzählt im Interview von den neuesten Trends bei Hochzeitstorten und worauf Hochzeitspaare bei der Auswahl ihrer Hochzeitstorte achten sollten.

Cornelia Zimmermann ist seit 32 Jahren Konditorin und 29 Jahren Konditormeisterin. Für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder auch Firmenjubiläen bäckt sie ganz besondere Torten. Cornelia liebt das Backen und all die süßen Leckereien, aber am meisten liebt sie es, Torten in kleine Kunstwerke zu verwandeln. Denn beim Dekorieren sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt und man kann sich voll und ganz entfalten. Bei Con Festi in Völs, Tirols 1. Back- und Tortendesign-Schule gibt es Backkurse, Workshops und professionelle Beratung für Anfänger und Fortgeschrittene.

TRAUDICH: HOCHZEITSTORTEN SIND EIN SCHWERPUNKT IHRER ARBEIT. WIE KAMEN SIE DAZU UND WAS LIEBEN SIE AN HOCHZEITEN?

Cornelia Zimmermann: Ich liebe das Kreative, das Modellieren von Figuren, das kommt zu kurz, wenn man einen „normalen“ Job als Konditor oder Pâtissier hat. Ich wollte auch nicht alleine in der Backstube stehen, sondern unter Menschen sein. Deswegen backe ich gerne Hochzeitstorten und gebe Backkurse.

KANN MAN SEINE HOCHZEITSTORTE SELBST BACKEN?

Theoretisch ja. Aber am Tag der Hochzeit und auch davor hat das Brautpaar sehr viel zu tun. Da ist es besser, einen Konditor zu beauftragen, der die Hochzeitstorte am gewünschten Zeitpunkt zum Ort der Feier bringt.

SIND KALORIENREDUZIERTE BZW. VEGANE HOCHZEITSTORTEN EIN TREND?

Nein, niemand schaut auf den Fettgehalt. Die Hochzeitstorte soll wunderschön sein und gut schmecken. Auch vegan ist kein Thema, auch nicht bei meinen Backkursen.



Die Konditormeisterin und Backbuchautorin Cornelia Zimmermann liebt phantasievolle und aufwendig dekorierte Hochzeitstorten.

WELCHE ART VON HOCHZEITSTORTEN SIND BESONDERS GEFRAGT?

Früher waren die meisten Hochzeitstorten mit einer Fondant- oder Marzipanschicht überzogen, das hat aber sehr nachgelassen. Im Trend sind eindeutig Naked Cakes, gerne auch aufwendig dekoriert. Auf Wunsch mache ich natürlich auch optisch außergewöhnliche Hochzeitstorten, die auf Hobbys oder Vorlieben des Brautpaares hindeuten. Auch sehr große Hochzeitstorten sind außer Mode, mehrstöckig dürfen sie allerdings schon sein.

GIBT ES RUND UM DIE HOCHZEIT NOCH ANDERE SÜSSE GENÜSSE? KANN MAN AUF DIE KLASSISCHE HOCHZEITSTORTE ZUGUNSTEN EINES SWEET TABLES VERZICHTEN?

Manchmal backe ich auch kleine süße Genüsse wie Petits Fours oder Cupcakes, die man zwischendurch essen kann oder die man zur Hochzeitstorte dazustellen. Dass jemand in Tirol auf eine Hochzeitstorte verzichtet und seinen Gästen nur ein Sweet Table anbietet, ist aber sehr ungewöhnlich.

ZU WELCHEM ZEITPUNKT SOLLTE MAN DIE HOCHZEITSTORTE SERVIEREN?

Bei manchen Hochzeiten wird die Hochzeitstorte am Nachmittag zum Kaffee serviert, typischerweise aber am Ende des Festmahls. Das Anschneiden der Hochzeitstorte ist immer noch einer der Höhepunkte bei der Hochzeit.

WANN SOLLTE MAN SICH FÜR DEN KONDITOR BZW. DIE PASSENDE HOCHZEITSTORTE ENTSCHEIDEN? NACH WELCHEN KRITERIEN SOLLTE MAN DEN KONDITOR AUSSUCHEN?

Man darf mit dem Thema nicht zu lange warten, spätestens ein halbes Jahr vorher sollte man sich darum kümmern. Man sollte einen Konditor aus der Region wählen, am besten einen, dem man zutraut, dass er den gewünschten Stil der Hochzeitstorte liefern kann und bei dem man schön öfter ein Stück Kuchen gegessen hat, das einem besonders gut geschmeckt hat.

DIE HOCHZEITSTORTE MUSS JA AUCH ZUM STIL DER HOCHZEIT PASSEN. WIE SOLLTE MAN DAS ABSTIMMEN?

Das Hochzeitspaar sollte einfach die Hochzeitstorte wählen, die es will. Oft werden Hochzeitstorten mit Blüten oder Blumen dekoriert. Dabei richte ich mich natürlich nach dem Farbenkonzept der Hochzeit und der Blumendekoration.

HABEN SIE NOCH EINEN BESONDEREN HOCHZEITSTIPP FÜR DIE BRAUTPAARE?

Das Brautpaar sollte nicht zu viel nachdenken, was andere für richtig halten, sondern sich nach seinem eigenen Geschmack richten. Die Hochzeitstorte muss vor allem ihm selbst gefallen und schmecken – dann wird sie auch gut bei den Gästen ankommen!



Das Zentrum kreativer Backkunst in Tirol –
Konditor-Meisterin Conny Zimmermann



✿ *Individuelle Motivatorten*
für jeden Anlass auf Bestellung

✿ *Exklusive Backkurse*
für Erwachsene oder Kinder

