

Zuckersüße Kuchenträume

Tortennissen sind in Großbritannien und den Vereinigten Staaten feste Anlaufpunkte für Leckermäuler und Ästheten. Jetzt bekommen auch deutsche Fans des süßen Handwerks ihre Leistungsschau: In Hamburg treffen sich Künstler, die aus Fondant, Marzipan, Buttercreme & Co. Verlockendes schaffen.

Hamburg – Filigraner Rüschen-schmuck und zerbrechliche Blüten, kunterbunte Muster und detailreiche Malereien, dralle Figuren und luftige Strukturen: „Bei der Tortendekoration ist alles möglich“, sagt Bettina Schliephake-Burchardt von Betty's Sugardreams. Seit 16 Jahren zaubert die Hamburgerin in ihrem Atelier traumhafte Kuchen und Torten. Auf der „Tortenshow“ am kommenden Sonnabend und Sonntag, 24. und 25. Oktober 2009, zeigen sie und ihre Kollegen im Mövenpick Hotel Hamburg ihre essbaren Kunstwerke von Klassik bis Pop Art. In Vorträgen erklären sie die ersten Handgriffe und die hohe Schule. Außerdem stellt die Konditorin ihr Buch „Betty's Sugardreams Motivorten. Tortendekoration & Co. für Anfänger und Fortgeschrittene“ vor, das bei Tintho:media erscheint.

„Alle Techniken, die ein Bastelgeschäft anbietet,

kann man auch mit Zuckermasse anwenden – Airbrush, Serviettentech-nik, Aquarell, Schablonendruck und natürlich das Modellieren“, erklärt Bettina Schliephake-Burchardt.

Während sie erzählt, rollt sie einen Batzen weichen Fondant zwischen ihren Fingern. Ihr

Haupt-Arbeitsmaterial bestellt sie inzwischen im Internet. „Früher habe ich es selbst aus Gelatine, Glucose und Puderzucker angemischt. Man kann auch Marshmallows auflösen und mit Puderzucker vermengen.“

Die Zuckerknete lässt sich zu Figuren formen oder als Tortendecke ausrollen, kunterbunt einfärben oder bemalen.

Nach ein paar Tagen ist sie hart wie Porzellan. So halten die süßen Träume länger als Sahnewolken, Krokantgitter, Schokoladenblättchen und Marzipanröschen – wenn sie es denn sollen. „Das Schöne an einem dekorierten Kuchen ist ja, dass man sich darüber freut und vielleicht ein Foto macht. Dann isst man ihn auf, und nichts steht herum und staubt ein. Das ist ein großer Vorteil gegenüber vielen anderen selbst gemachten Geschenken“, sagt Bettina Schliephake-Burchardt mit einem Augenzwinkern.

Wer Freunde und Verwandte mit süßen Kunstwerken begeistern möchte, findet auf der „Tortenshow“ Inspiration, Anleitung, Werkzeug und Ingredienzien. Erfahrene Hobbykonditoren können sich zudem in sieben Kategorien mes-sen. „Wie ich die Kollegen und viele

Mitglieder unserer Internet-Foren kenne, wird das Niveau ziemlich hoch sein, so dass Besucher wirklich etwas geboten bekommen“, kündigt Bettina Schliephake-Burchardt an.

MAIKE NICOLAI

■ Die Tortenshow, Sonnabend, 24. Oktober, 11-18 Uhr, Sonntag, 25. Oktober, 11-17 Uhr, Mövenpick Hotel Hamburg, Sternschanze 6, 20357 Hamburg www.die-tortenshow.de

oh

ihnliche ässt sich uch roh veist das ,de mit Sitz d sie für 'geraspelt. bene Knolle nlich ver-vas Zitro-n werden. in Creme-rüseauf- s. Wird sie nten Sem-, kommt ihr s Aroma-ung. Topi-alorien und nen Ballast-

in

bis

auptge-nfruchtiger ein leicht ders gut. in Beilage ig gewürzt, ninstitut am leichten iser oder irztes Kür-ren Kenner oder bam zartgel- oder wei- das DWI Riesling lle Rotwei-er Lem- sten zu ingeflegter fet in ei-lesling r den pas-

wofür?

profis grei-verschie-olland, ürzmüller m), emp-ines, nutzt Se-

at- t u- und n

