



STEFAN JOCHUM
Standesbeamter der Gemeinde Lech

Die Trauung ist der Akt des Trauens. In diesem „Trauen“ liegt die Herkunft des Wortes von „zu trauen“ – spätmittelhochdeutsch trüunge = Vertrauen. Ein Vertrauen in den Partner und in den Bund der Ehe, der im besten Fall bis ans Ende des Lebens hält. Warum die Chance dafür bei einer Hochzeit in Lech größer ist, erfahren wir im Gespräch mit Stefan Jochum. Er ist seit 1987 Standesbeamter in Lech und zelebriert in diesem begehrten Hochzeitsjahr 2020 voraussichtlich die tausendste Trauung.

Ja, es ist wirklich so: Ehen, die in Lech geschlossen werden, halten länger als es österreichweite Statistiken zeigen. 2018 wurden laut Statistik Austria 46.468 Ehen geschlossen. Im selben Jahr wurden 16.304 Ehen rechtskräftig geschieden. Die höchste Scheidungsrate hatte Wien mit 46,7 Prozent. In Lech beträgt die Auflösungsquote nur knapp 2 %. Und das bei durchschnittlich 40 Hochzeiten, die in Lech jährlich gefeiert werden. Im Verhältnis zu den 1.581 Einwohnern ist das eine stolze Zahl. Den Grund dafür sieht Stefan Jochum unter anderem im Alter der Hochzeitspaare. Das durchschnittliche Heiratsalter der Männer lag 2018 österreichweit bei 32,8 Jahren und bei Frauen bei 30,6 Jahren. In Lech liegt das Durchschnittsalter einige Jahre drüber. „Mit zunehmender Reife ist eine Ehe mehr als eine Urkunde, da ist sehr viel Herz dabei“, sagt der erfahrene Standesbeamte. Es geht auch nicht um den schönsten Tag des Lebens. Jeder Tag sollte der schönste sein. Das ist Stefan Jochums Philosophie, die er in die Zeremonien immer wieder einfließen lässt. Wenn die Brautpaare aufmerksam zuhören, ist das für ihn etwas sehr Schönes, weil das aktive Zuhören in unserer von Dauerberieselung und digitalen Ablenkung geprägten Zeit immer seltener wird. Nicht selten werden die Hochzeiten mit einem generationenübergreifenden Familientreffen verbunden, dem herrliche Wandertage oder auch sportliche Wintersporttage in Lech vorausgehen. Ja, auch im Winter wird bei uns geheiratet - mitten auf der Piste, oben auf der Rüfikopf-Bergstation oder im tief verschneiten Winterwald. Da ist dann die Pferdeschlittenfahrt das „Schneehäubchen“ der Hochzeit. Das klassische Standesamt gibt es natürlich auch. Doch werden sehr oft ganz besondere Plätze ausgewählt. Dort, wo die schönen Erinnerungen im Lech-Urlaub mit den Eltern oder dem Partner entstanden sind: beim Sonnenaufgang am Rüfikopf, im historischen Huber-Hus oder auf der Göldebodenalpe, auf welcher die Krone-Sommergäste gesellige Abende verbringen und das Band der Zukunft an jenes der Vergangenheit anknüpfen.

Das Jahr 2020 ist ein beliebtes Hochzeitsjahr. Viele Termine sind schon ausgebucht. Wer noch vorhat, in diesem Jahr in unserem malerisch schönen Dorf mit Weltruf ohne großen „Papierkram“, wie es Stefan Jochum salopp formuliert, zu heiraten, sollte sich schnell entscheiden und zur Trauung die Ringe nicht vergessen. An diese Anekdote erinnert er sich gerne zurück. Die Ringe kamen in letzter Minute, doch die Ehe dauert, wie es dem Lech-Durchschnitt entspricht, schon eine kleine Ewigkeit.



HEIRATEN IN DER KRONE

Perfekte Organisation durch unsere Hochzeitsplanerin Alexandra Kiener
Auf Wunsch standesamtliche Trauung im Hotel
Sekt- oder Champagnerempfang
nach der kirchlichen Trauung
Aperitif auf der Sonnen-Terrasse
Hochzeitsmenü aus der Gourmetküche
in den Panorama-Restaurants und romantischen Stuben
Aufmerksamer, zuvorkommender Service
Brunchen am Tag danach
Flittern in der Hochzeitssuite

JA, DAS IST EIN FEST



Bilder: Maria Muxel, OctavaplustKlaus Photo+Film | Mit freundlicher Genehmigung der Hochzeitspaare



SÜSS SÜSSER HOCHZEITS TORTE



„Die Krone von Lech“ ist bekannt für ihre verführerischen Mehlspeisen: Marillenknödel mit Zimt-Butterbröseln und Marillensorbet. Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster. Salzburger Nockerln mit Preiselbeersahne. Ofenfrischer Apfel-, Marillen- oder Topfenstrudel. Hausgemachte Kuchen und Torten. Das alles steht auf der Dessertkarte. Und dahinter steht Thomas Hammerschmid, mit „Süße“ in den Wurzeln und Krone-Pâtissier aus vollem Herzen. Wenn er eine Hochzeitstorte macht, ist er in seinem Element, lässt sie mehrstöckig, mit unterschiedlichen Füllungen für alle Geschmäcker zum Genuss und zu einem beliebten Hochzeitsmotiv werden – mit der einzigen Einschränkung, der Braut nicht die Show zu stehlen. Im Interview erfahren wir vom gelernten Koch und Konditor Interessantes über die „süßen“ Trends, über klassische ausgefallene Wünsche, über seine Inspirationsquellen und natürlich über seine Lieblings- und die eigene Hochzeitstorte.

Gibt es bei Hochzeitstorten ähnliche Trends wie bei der Ernährung?

Thomas Hammerschmid: Ja, die gibt es auch: vegan, biologisch, laktose- und glutenfrei. Diese Wünsche werden immer häufiger, wenngleich es bei den Trends ähnlich wie bei der Mode mehr um das Erscheinungsbild geht. Die Pantone-Farbe des Jahres ist sehr oft die gewünschte Farbe der Torte. 2019 war das „Living Coral“. Auch Beertöne stehen im Moment auf der Beliebtheitskala ganz oben – wohl auch deshalb, weil Fruchttorten gegenüber üppigen Marzipan- und Cremetorten immer öfter der Vorzug gegeben wird. En vogue sind auch die Naked und Drip Cakes. Nackt und ohne Glasur. Oder die über den Tortenrand laufende Glasur mit halbfertiger Anmutung und frischen Früchten oder Blumen garniert. Neben all den Effekten, Spachteltechniken und geometrischen Mustern spielen die klassischen Hochzeitstorten aber immer noch die Hauptrolle.

Welche sind die Klassiker?

Die Sachertorte, verschiedene Cremetorten, die Schwarzwälder Kirschtorte und, nicht zu vergessen, die Mousse-auf-chocolate-Torte.

Haben die Brautpaare klare Vorstellungen, oder lassen sie sich von Ihren Vorschlägen inspirieren?

Ja, die meisten Brautpaare wissen schon, was sie wollen. Sie kennen die Vorlieben ihrer Gäste und gehen mit den „Klassikern“ sehr oft auf Nummer Sicher. Bei den „Experimentierfreudigen“ bringe ich mich gerne mit Vorschlägen ein, zeige ihnen Bilder, die ich auf meinem Handy und Tablet gespei-

chert habe, und mache sie neugierig auf neue Geschmacksrichtungen. Zum Überzeugen biete ich die Möglichkeit einer Probetorte an. Die Größe richtet sich nach der Anzahl der „Tester“ – Hochzeitspaar, Eltern, Schwiegereltern, und bis zu einer Gruppe von 20 Personen gab es schon alles.

Wo holen Sie sich die Inspirationen für neue Kreationen?

Anfang Januar findet in Rimini jährlich die Sigep statt. Das ist die weltweit wichtigste Fachmesse für das Gelato-, Konditor- und Bäckerhandwerk. Auf einer Fläche von fast 130.000 m² präsentieren 1.250 Aussteller aus 185 Nationen ihre „sweetest products“. Ich begleite auch seit Jahren den Formel-1-Zirkus, bin dadurch in der ganzen Welt unterwegs, sehe viel und lerne immer dazu und weiter. Natürlich sind auch das Internet und die Gespräche mit Kollegen wertvolle Quellen.

Gibt es auch Tortenwünsche jenseits des Erfüllbaren?

Hochzeitstorten sind auf jeder Hochzeit ein Highlight und gehören zum guten Gelingen wie gutes Essen und Trinken. Ja, es ist schon öfter vorgekommen, dass Paare mit außergewöhnlichen Ansprüchen an die Größe oder an die Präsentation der Torte auf mich zugekommen sind. Bis jetzt war es mir immer möglich, diese zu erfüllen. Die bisher ausgefallenste Torte war eine Hochzeitstorte mit Schokoladen-Skulptur zum Thema „Venedig“ für 160 Personen. Venedig, die Stadt der Liebe, wo sich das Brautpaar verlobt hat, sollte die „süßen“ Erinnerungen aufleben lassen



**THOMAS
HAMMERSCHMID**

Patissier im Romantik Hotel
„Die Krone von Lech“

– mit dem Campanile di San Marco und der Rialto-Brücke aus Schokolade, eingebettet in eine mehrstöckige geometrische Torte, deren unterste Fläche 1,2 Quadratmeter groß war. Nicht nur die Skulpturen waren eine Herausforderung. Aufgrund der Größe waren auch das Backen und vor allem das Lagern, Liefern und das Zusammen-setzen der Torte vor Ort eine „Challenge“. Bei solchen ausgefallenen Torten ist es am besten, wenn die Torte im Haus zum Einsatz kommt. Dann fällt der schwierige Transport weg. Denn ganz unversehrt ist dieser in so einer Dimension selten möglich. Und da blutet mir als „Schöpfer“ natürlich das Herz.

Welche Hochzeitstorte produzieren Sie am liebsten, und welche Torte schmeckt Ihnen am besten?

Meine Lieblingstorte ist die Mohn-Weichsel-Torte. Sie ist immer eine Sünde wert. Bei den Hochzeitstorten ist für mich die Abwechslung das Schönste. Es soll nie langweilig werden und immer wieder Neues geben. Je ausgefallener der Wunsch und je größer das Vertrauen in mich und meine Vorschläge sind, desto mehr Energie und Begeisterung steckt danach im fertig ausgearbeiteten Werk. Jede Torte ist einzigartig, ausgefallene Kreationen jedoch bereiten in der Herstellung am meisten Freude.

Und Ihre eigene Hochzeitstorte?

Im Kopf besteht sie schon mit allen Details. Das Highlight wird die Präsentation. Und gemacht wird sie natürlich von meinem Vater, von dem ich das schöne Handwerk gelernt habe. Bitte nicht verraten, er weiß noch nichts davon!