



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 Hochzeitstortmotiv 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 Beerentöne stehen im Moment auf der Beliebtheitsskala 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 Sigepe 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 ausgefallender 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!