



Das Auge lässt sich vielleicht bestechen, der Gaumen nicht: Tortentester Stefan Romang, oberster Schweizer Konditor

HOCHZEITSTORTEN IM TEST

## Die Wahrheit unterm Zuckerguss

Am 8. 8. 08 wird auf den Standesämtern im Viertelstundentakt geheiratet. Als «Massenware» entpuppten sich im Beobachter-Test auch Hochzeitstorten von renommierten Confisereien.

TEXT: MARTIN MÜLLER, ANDREA HAEFELY; FOTOS: URSULA MEISSER

**W**as bleibt vom «schönsten Tag im Leben» in Erinnerung: das Brautkleid? Der nach der Trauung in die Luft geworfene Blumenstrauß? Der erste Kuss nach dem Jawort? Oder doch die Hochzeitstorte als krönender Abschluss des Festmahls? Fest steht: Die süsse Versuchung sorgt an jeder Hochzeitsfeier für Gesprächsstoff. Wer führt das Messer beim Anschneiden? Wie kitschig ist die Torte?

Und wie gut sieht sie nach dem Abschneiden des zehnten Stücks noch aus?

Entsprechend sorgfältig gehen viele Brautpaare bei der Auswahl der Torte vor. Zahlreiche Confisereien offerieren «Probierpacks», anhand derer sich verschiedene Geschmacksrichtungen degustieren lassen. «Rund die Hälfte der Brautpaare bestellt eine Torte mit Schokoladenfüllung», beobachtet Priska Rupp, Chefpatissière der Bel-

voirpark-Hotelfachschule in Zürich, eine der drei Jurorinnen für den Beobachter-Hochzeitstorten-Test.

«Oft ist Schokolade die naheliegende Lösung, weil sie mehrheitsfähig ist», ergänzt Stefan Romang, Präsident des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbands. Früchtemousses seien auch sehr beliebt, doch sei Obst oft bereits im Dessertbuffet enthalten. →

Für den Test bestellte der Beobachter darum bei fünf renommierten Confisereien je eine Hochzeitstorte mit Schokoladenfüllung. Um die Torten möglichst vergleichbar zu machen, gab es auch Vorgaben für die Dekoration (beispielsweise: keine Kut-sche). Die Confisereien wussten nicht, dass ihre Torten getestet werden – und die drei Tester wussten nicht, von wem die Torten stammten. Sie beurteilten die Produkte nach mehreren Kriterien (siehe Tabelle unten). Zunächst begutachteten sie mit geübtem Blick das Aussehen generell sowie allfällige Fehler in der Verarbeitung. Hernach ging's ans Anschneiden: Fällt die Torte schon nach dem ersten Schnitt zusammen? Und schliesslich testeten sie den Geschmack, die Ausgewogenheit der Süsse und die Konsistenz.



Die Experten am Werk: Priska Rupp, Stefan Romang und Evelyne Schärer

### Alkohol, den niemand bestellt hat

Schon rein optisch waren die Unterschiede gross: Einige der Testobjekte erinnerten Hochzeitsplanerin Evelyne Schärer, die dritte Jurorin, «stark an lieblose Nullacht-fünfzehn-Massenprodukte». Ausnahmen waren die zweistöckige Sprüngli-Torte (die

obere Etage auf einem schicken Plexiglas-ständer) und das pompöse Werk des italienischstämmigen Zürcher Starpatissiers Paolo Caredda: Weil die vom Beobachter

bestellte Tortengrösse (15 Personen) für Hochzeiten relativ klein ist, schlug er einen Attrappen-Unterbau vor. Essbar war nur die zweite Etage, der erste Stock war mit

## Teuer heisst nicht unbedingt gut: Hochzeitstorten im Urteil der Beobachter-Jury

Wenig überzeugender Geschmack, handwerkliche Mängel, phantasielose Dekorationen: Einige der im Blindverfahren getesteten Modelle fanden bei der Fachjury keine Gnade – obwohl sie aus renommierten Häusern stammten.

Die Jurymitglieder vergaben jeweils Schulnoten von 1 bis 6; die Tabelle zeigt die gerundeten Durchschnittswerte; Rangierung nach Gesamtnote



Rang	1	2
Hersteller	Confiserie Sprüngli Zürich	Confiserie Eichenberger Bern
Preis	187.50	173.–
Preis/Person	12.50	11.53
<b>Benotung</b>		
Geschmack <sup>1</sup>	5	5,2
Süsse	5	4,8
Konsistenz	5,2	5,2
Ästhetik <sup>1</sup>	5	4,5
Verarbeitung/Handwerkliches	4,5	3,8
Schnittfestigkeit	5	4,7
<b>Gesamtnote</b>	<b>5,0</b>	<b>4,7</b>

<sup>1</sup> für Gesamtnote doppelt gewichtet <sup>2</sup> Die Torte war für 16 Personen berechnet, weil Fleischli keine für 15 anbot <sup>3</sup> zuzüglich Fr. 30.– für Depot des Styropor-Unterbaus

Zuckerguss überzogenes Styropor – zusammen ergab sich damit eine wunderbar grosse Torte.

Abzug gab es aber für ein paar handwerkliche Patzer: Eines der beiden Zuckergussherzen mit den Initialen des Brautpaares hatte ein Loch, auch die Randverzierung war teilweise beschädigt. Sichtlich enttäuscht waren die Fachleute zudem, als sie das phantasievolle Werk degustierten. Beim Schneiden zeigte sich, dass der harte Überzug und die sehr weiche Masse nur schwer zu portionieren waren, ohne dass die Torte auseinanderfiel. Und in Sachen Geschmack erntete sie nur ungenügende Noten: «Der Likör überdeckt alles», notierte Belvoirpark-Chefpâtissière Rupp. Für Hochzeitsplanerin Schärer machte der Alkohol (der notabene nicht bestellt war und für Kinder problematisch wäre) die Mousse fast bitter. Und Confiseurmeister-Präsident Romang ortete «keine Harmonie» der verschiedenen Zutaten. Gesamturteil für die teuerste Torte im Test: ungenügend. Wegen Ferienabwesenheit konnte sich Confiserie-Inhaber Paolo Caredda dazu nicht äussern.

Dass es deutlich besser geht, bewies die Torte von Sprüngli. Sie erhielt in allen Kriterien gute Noten, einzig bei der Verarbeitung gab es Abzug, weil der Überzug offensichtlich nicht aus einem Guss war. Beispielsweise war deutlich zu sehen, wo der Tortendeckel aufgesetzt wurde – der Überzug hatte dort Risse. Dafür war sie sehr gut portionierbar, hatte eine ansprechende Konsistenz, eine ausgewogene Mischung von Biskuit und Mousse und eine aufwendige Dekoration.

**«Da muss einfach alles stimmen»**

Die drei restlichen Torten klassierten sich im Mittelfeld. Jene der traditionsreichen Berner Confiserie Eichenberger schnitt geschmacklich am besten ab, Abzüge gab es aber bei der Verarbeitung und für die etwas phantasielose Dekoration mit (eingekauften) Tauben und Perlen. Die in der Innerschweiz bekannte Confiserie Bachmann aus Luzern lieferte die kleinste Torte mit einer klassischen, fast kitschigen rosa Dekoration. Die sehr weiche Füllung erwies sich aber als kaum schneidbar, und handwerklich war das Ganze zu grob. Hoch-

zeitsplanerin Evelyne Schärer fiel noch etwas auf: «Dass die Dekorationsrosen allesamt in der Mitte platziert sind, macht die Torte sehr schwer anschneidbar.»

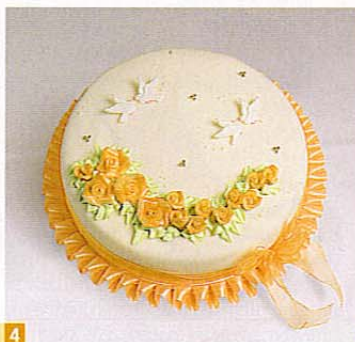
Wer beim Nobelwarenhaus Globus in Zürich eine Hochzeitstorte bestellen will, wird an dessen Konditoreilieferantin Fleischli in Niederglatt ZH verwiesen. Dieser Torte attestierten die Fachleute zwar ein ansprechendes Äusseres, doch beim Geschmack gabs die gleich schlechte Note wie beim Testverlierer Caredda. Fade, so das einhellige Urteil. Auch die Fleischli-Torte hatte im Übrigen vorfabrizierte Deko-Elemente (Rosen und Tauben).

Schade, denn vielen Brautpaaren ist am «schönsten Tag des Lebens» nur das Beste gut genug. «An einer Hochzeit muss einfach alles stimmen», so Hochzeitsplanerin Evelyne Schärer, «und die Torte ist dann das Tüpfelchen auf dem i.» Aufgrund ihrer Erfahrungen bedauert sie, dass nur wenige Konditoreien in der Lage seien, wirklich auf individuelle Wünsche einzugehen. Der Beobachter-Test lässt vermuten, dass mancher Confiseur schon mit einer Standardtorte seine liebe Mühe hat. ■



3

Confiserie Bachmann  
Luzern  
139.20  
9.28



4

Confiserie Fleischli  
[empfohlen von Globus Zürich]  
126.–  
7.88<sup>2</sup>



5

Pasticceria Caredda  
Zürich  
195.–<sup>3</sup>  
13.–

4,7	3,2	3,2
4,3	4,5	3,3
3,8	3,7	3
4,7	5	4,8
4,5	4,8	4
3,8	4,3	3,7
4,4	4,2	3,8