

Die Torte entsteht



Köstliche Zutaten ergeben ein feines Biskuit.



Fein duftend kommt das Biskuit aus dem Ofen.



Das Biskuit wird geschnitten und zum Füllen vorbereitet.



Die Füllung und das Aroma sind reine Geschmackssache.



Kunstvoll werden die Torten ausgarniert.



Das Brautpaar gehört auf den obersten Stock der Hochzeitstorte.



Eine süsse Schnörkeltradition mit Symbolcharakter

Rund um das Hochzeitsfest werden zum Teil noch recht alte Bräuche gepflegt. Einer davon, und sehr oft ein Höhepunkt beim Bankett, ist das gemeinsame Anschneiden der Hochzeitstorte. Mehrstöckig und oft mit vielen Schnörkeln verziert, ist die Torte nicht nur ein Leckerbissen, sondern ein Andenken an das Fest.

Von Bruno Facchin

Die Tradition der Hochzeitstorte geht bis ins antike Rom zurück. Zum Hochzeitsfest wurde ein Mandelkuchen gebacken, den man über dem Kopf der Braut zerbrach. Die Hochzeitsgäste sammelten die Krümel vom Boden und assen sie. Man versprach sich Glück und Gesundheit. Allerdings: Wer diesen Brauch heute wiederholen will, muss sich nicht wundern, wenn er zu keiner Hochzeit mehr eingeladen wird.

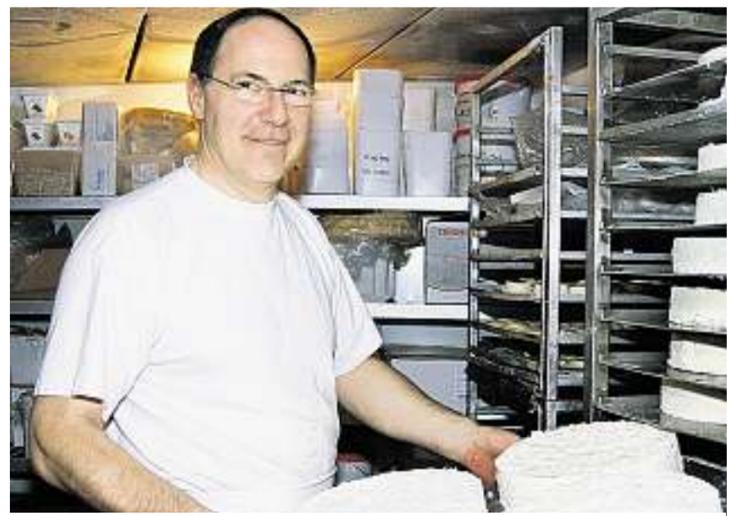
Image und Symbolik

Eine grosse Hochzeitstorte war Ausdruck von hohem Ansehen des Brautpaares. Die Gäste brachten zur Feier Kuchen und Torten. Diese wurden aufeinander gestapelt. Es entstand die

typische Form der Hochzeitstorte. Heute ist das Backen und das Garnieren der Hochzeitstorte dem Konditor, mancherorts auch noch der Mutter, Oma oder Freunden überlassen. Niemals jedoch darf die Braut selbst in die Küche gehen und selber Hand anlegen. In England ist der «Wedding-Cake» ganz gross in Mode gekommen. In der Regel besteht er aus einem «schweren» Biskuit mit kandierten Früchten, der mit Marzipan eingeschlagen und mit Zucker schon fast kitschig ausdekoriert wird. Seine fünf Etagen symbolisieren Geburt, Kommunion bzw. Konfirmation, Heirat, Kinderreichtum und den Tod. Das Brautpaar küsst sich über der Hochzeitstorte. Es ist wichtig, sie nicht zu berühren oder gar umzustossen. Dies soll einen reichen Kindersegen bescheren.

Wegweisend für die Zukunft?

Das gemeinsame Anschneiden der Hochzeitstorte ist und bleibt einer der Höhepunkte der Hochzeitsfeier. Oft benutzt man ein mit einer Schleife verziertes Messer. Man beachte: Wer beim Anschneiden die Hand oben hat, wird auch in der gemeinsamen Ehe das Sagen haben. Zwei Kaffeebohnen werden in die Hochzeitstorte eingebacken: eine ungeröstete und eine geröstete. Wer die



Odilo Schelbert in Muotathal kreiert Hochzeitstorten nach jedem individuellen Kundenwunsch.

Bilder Bruno Facchin

geröstete in seinem Stück findet, kann sich glücklich schätzen. Man verspricht sich eine baldige Verlobung. Doch wer die ungeröstete erwischt, bleibt nach dem Brauch für immer ledig.

Für Odilo Schelbert, Konditormeister in Muotathal, ist das Backen und Garnieren von Hochzeitstorten in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen schon fast eine

Leidenschaft. Die Gestaltungsidee entsteht im Gespräch mit dem Brautpaar, dem er (fast) jeden Wunsch erfüllen kann. Immer mehr im Trend liegen aber auch Hochzeitsfeiern ohne Galabankett mit einem grossen Apéro vor der Kirche oder im Freien. Auch dazu hat Schelbert unzählige Ideen und Vorschläge, die zu einem gelungenen Fest mit Gaumenfreuden und bleibenden Erinnerungen beitragen.

Süss und kreativ

Der Konditor-Confiseur und die Konditor-Confiseurin stellen Konditoreiwaren her: Sie backen Torten, Kuchen, Patisserie, Aperitifgebäck, Pasteten und vieles mehr. Sie füllen die Torten mit feiner Creme, garnieren Kuchen, Torten und Patisserie. Pasteten füllen sie mit einer Fleisch- oder Käsemischung. Und sie stellen Confiserieprodukte her: vielerlei feine Süßigkeiten wie Pralinen, Nougat, feine Glace, Schokoladenfiguren (Hasen, Maikäfer), hauseigene Spezialitäten. Für diese Produkte verarbeiten sie vor allem Schokolade, Marzipan und Zucker. Aus der «Küche» der Confiserie kommen auch die feinen Rahmcaramels und Nidelzeltli. Für einzelne Arbeiten, z. B. Ausrollen des Teigs oder Überziehen der Biskuits mit Schokolade, werden Maschinen eingesetzt.

Eine weisse Hochzeitskutsche

Der Art und Weise, wie sich ein Brautpaar in die Kirche begibt, sind fast keine Grenzen gesetzt. Eine Fahrt im Oldtimer oder sogar mit dem Traktor ist je nach Geschmack standesgemäss. Speziell für das Brautpaar und die Gesellschaft ist jedoch die Fahrt mit der Kutsche.

Von Bruno Facchin

Die Kutsche ist ein Fortbewegungsmittel, das sich einer grossen Beliebtheit erfreut. In den verschiedenen Königshäusern werden unterschiedliche Kutschen, je nach Anlass, eingesetzt, und sie sind ein prunkvolles Statussymbol der Herrscher und Monarchen. Gold dominiert und verkörpert Macht und Reichtum, selbst bei Hoch-



Walter Steiner aus Ingenbohl erfreut die Hochzeitsgäste mit Kutschenfahrten.

zeitsfeiern. Auch in bürgerlichen Kreisen sind Hochzeitskutschen gross in Mode gekommen. Die meist weisse Farbe der Kutsche und der Pferde verkörpert die Reinheit, ebenso wie das weisse Kleid der Braut.

Kutscher aus Leidenschaft

Walter Steiner aus Ingenbohl ist «Rössler» und Kutscher aus Leidenschaft. Für jeden Anlass hat er das richtige Gefährt, und somit kann er nicht nur die Brautleute in der weissen Kutsche, sondern auch die Gesellschaft in entsprechenden Wagen zur Kirche oder nach der Trauung zum Apéro fahren. Bevor sich Steiner in Frack und Zylinder auf den Kutschbock setzt, investiert er viel Zeit in die Pflege der Gefährte, Pferde und deren Geschirr und Zaumzeug. Schlussendlich soll glänzen, was zu einem glanzvollen Hochzeitsfest beiträgt.