

Kölner Stadt-Anzeiger

Mechernich - 05.05.2015

TORTENDESIGNERIN AUS MECHERNICH

Goldmedaille für eine essbare Handtasche



Ein Überzug aus Fondant ist das Geheimnis der Torten von Ute Fenske. Mit einer großen Portion Übung kreiert sie sogar Taschen zum Vernaschen.

Foto: Röder

Von Kirsten Röder

Ute Fenske aus Satzvey kreiert mit Fantasie und großem Können einzigartige Torten. Mit ihren süßen Werken nimmt sie auch an internationalen Wettbewerben teil und fährt zum Beispiel mit den sieben Etagen einer Hochzeitstorte im Kofferraum nach England.

Ihre Torten sind zum Anschneiden (fast) zu schade. Ob komplette „Taschen“ zum Vernaschen oder zwei zuckersüße Schildkröten auf der Spitze einer meeresblauen Torte platziert – die feinen Backwaren der Tortendesignerin Ute Fenske unterscheiden sich optisch gewaltig von typischer Konditorware. Nichts ist unmöglich, könnte ihr Wahlspruch lauten. Selbst dann nicht, wenn Nachbarin „Mausi“ eine Geburtstagstorte für ihren „Hasi“ braucht. Von Hand formte sie ein

Kunstwerk mit Hasen im grünen Jackett und einer Maus im zartrosa Kleidchen, Gartenzaun, Blümchen und Glückskäfer in Miniformat inklusive.

Was ist ihr Geheimnis? „Ich arbeite nicht mit Marzipan. Ich bewege mich mehr auf der englisch-amerikanischen Schiene mit den dekorierten Torten. Das Spezielle daran ist der Überzug aus Fondant, eine ausrollbare Zuckermasse“, verrät die Satzveyerin.

Die könne man einfärben und modellieren – nach Lust, Laune aber vor allem mit Können.

Keine ihrer Torten gleicht der anderen. Verrückte Ideen nimmt die sympathische Bäckerin gerne als Herausforderung. So bleibt mit ihr auch schon mal die übliche Tortenplatte bei der Kaffeetafel im Geschirrschrank. „Für eine Erdbeertorte habe ich die – essbare – Platte gleich in Katzenform mitgemacht“, so Fenske. Der Bauch bestand aus geschmolzenen Marshmallows und Reis-Crispies. Da staunten nicht nur die Gäste am Kuchenbuffet, auch Nachbars Katze schnupperte neugierig.

Mit ihren ungewöhnlichen Designerstücken hat die begeisterte Bäckerin schon besondere Auszeichnungen erhalten, etwa in Birmingham, auf einer der größten „Cake-International“-Messen der Branche. 500 Kuchen aus aller Welt wurden eingereicht. „Ich kenne Leute, die sind aus Shanghai mit ihren Torten zum Wettbewerb angereist“, erzählt Fenske. Die Tortenmacherin aus Satzvey wurde von der Jury mit einer Goldmedaille ausgezeichnet: in der Kategorie „Handtaschen und Schuhe“! Ihr preisgekrönter Kuchen war in Form einer Jeans-Shorts gestaltet. „Solche Handtaschen waren mal in den 1970ern modern. Damals hat man einfach die Beine der alten Jeans abgeschnitten und zugenäht – fertig war die Handtasche.“ Und der Kuchen.

Einfach ausprobieren, lautet ihr Erfolgsgeheimnis. Anregungen und Ideen sammelt die gelernte Hauswirtschafterin im Internet. Seit mehr als zehn Jahren designed sie Torten. Mittlerweile hat sie sich viele

Kenntnisse durch Bücher, Kurse und Online-Tutorials angeeignet: „Wenn ich ehrlich bin, ich verzweifle aber trotzdem oft noch während der Entstehung. Aber am Ende wird alles gut.“

Die Teige zu den Torten stellt sie nach hauseigenen Rezepten her. Die Torten der Satzveyerin sind sehr gefragt. „Die siebenstöckige Torte hier war für eine Hochzeit in London“, erzählt sie stolz. Vier Wochen lang hat sie in ihrer Backstube Blüten zur Dekoration angefertigt. Blatt für Blatt. Bei Pfingstrosen könnten das allein 30 Blätter pro Blüte sein, erzählt sie.

Mit einem Auto voller Kühlboxen ist sie mit der Hochzeitstorte nach England gefahren. Die in Satzvey gebackenen Etagen des feinen Backwerks füllte sie dort erst stilecht mit Zitronen- und Vanille-Buttercreme. „Solche Aktionen kann man nur machen, wenn man ein bisschen tortenverrückt ist“, schmunzelt die Satzveyerin. Natürlich brauchten solche individuell gestalteten Torte Zeit. Allein die Herstellung der Dekoration der Torte könne zehn bis zwölf Stunden dauern – ohne die Back- und Zubereitungszeit des eigentlichen Kuchenteigs gerechnet. Doch die Mühe lohnt sich, täuschend echt wirken ihre Zucker-Blumen. „Die Leute schauen oft zweimal hin, ob es nicht doch Seidenblumen sind.“

Zum 50. Geburtstag hat sich Fenske nun selbst ein Geschenk gemacht – allerdings nicht in Tortenform. An diesem Tag hat sie all ihren Mut zusammen genommen und ein Gewerbe angemeldet, um sich mit ihrem Hobby in die Selbstständigkeit zu wagen. „Chic & Lecker“ heißt ihre „Tortenschmiede“, die sie nebenberuflich betreibt. Ihre Torten können zur Hochzeit, zum runden Geburtstag, zur Eröffnung oder zum Jubiläum bestellt werden. Ungewöhnlich bleiben ihre Torten dennoch.

www.chicundlecker.de

Artikel URL: <http://www.ksta.de/mechernich/tortendesignerin-aus-mechernich-goldmedaille-fuer-eine-essbare-handtasche,15189152,30622014.html>

Copyright © 2015 Kölner Stadtanzeiger