

Heute sind die meisten Hochzeits-
torten kleine Kunstwerke, deren
aufwändige Herstellung in der
Regel einem erfahrenen Konditor
überlassen wird. Dieser klärt in
einem Gespräch mit dem Bräut-
paar zunächst dessen Vorstellun-
gen und Wünsche ab und zeigt
die verschiedenen Möglichkeiten
auf.

In unserer Region bietet bei-
spielsweise die Konditorei Wan-
ger in Schaan als bekannte
Haus Spezialität die Wanger
Hochzeitstorte in verschiedenen
Varianten an. Meistens wird das
klassische mehrstöckige, weiss
überzogene Modell verlangt. Die
Dekoration ist sehr individuell
und richtet sich nach den Anga-
ben des Brautpaares. Unter dem
marzipanartigen Überzug verbirgt
sich eine kostliche Champagner-,
Baileys-, Tiramisu-, Schwarzwal-
der- oder Erdbeer-Jogurt Torte,
wobei die Rezeptur in jedem Fall
Rücksicht nimmt auf den viel
geäusserten Wunsch nach einer
möglichst leichten Torte, die
nicht schwer im Magen liegt.

Etwas anders sieht es bei der
Buchser Konditorei Egli aus. Hier
bestellen Paare meistens eine
erfrischende Eistorte. Diesem
Wunsch kommt Konditor Ernst

Egli mit seiner Vacheun-Glace
entgegen, die er auf einer Etage-
re als mehrstöckige Hochzeits-
torte präsentiert. Zwischen zwei
Meringueböden kommt festes
und halbgefrorenes Eis zu liegen.
Sehr beliebt ist etwa die Kombi-
nation von Erdbeer- und Grand
Marnier-Eis. Das Ganze wird mit
Schlagrahm überzogen, ausdeko-
riert und eingefroren. Leicht auf-
getaut genossen, bleibt diese
Kostlichkeit vielen Hochzeitsgas-
ten als Höhepunkt des Fest-
mahls noch lange in Erinnerung.
Bevor es so weit ist, will es ein
Brauch, dass sich das Brautpaar
über der Hochzeitstorte küsst.
Es bedeutet reicher Kinderse-
gen, wenn dabei die Torte nicht
berührt oder gar umgestossen
wird. Danach schneidet das
Brautpaar die Torte gemeinsam
an. Wer dabei die Hand oben hat,
soll später auch in der Ehe das
Sagen haben.

Text: Rene Oehler



Konditor ist ein Beruf, der nicht nur zum Herstellen einer Hochzeitstorte viel
Fantasie und einen ausgeprägten Geschmackssinn voraussetzt. Bild: Wodicka



Eine Hochzeitstorte muss nicht unbedingt
mehrstöckig sein, ein grosses Herz bietet
eine Alternative. Bild: Backerei Wanger



Ganz speziell ist die Hochzeitstorte,
die mit echten Blumen dekoriert wird.
Bild: Backerei Wanger



Stefan Egli, Backer-Konditor-Lehrling
beim Verzieren einer Hochzeitstorte.
Bild: Hansruedi Rohrer