

YoungStar-Tortenwettbewerb

Eine Geburtstagstorte zum Jubiläum

Am 12. September findet in Aarau zum fünften Mal der YoungStar-Event für den ambitionierten Bäcker-Konditor-Confiseur- und Koch-Nachwuchs statt. Als Siegerin des YoungStar-Tortenwettbewerbs darf Maya Mischler (1. Lehrjahr Fachrichtung Konditorei-Confiserie) die Geburtstagstorte mitkreieren.



Das Podium des Tortenwettbewerbs, v. l.: 1. Maya Mischler, 2. Zoé Amrein, 3. Chantal Petermann.

Maya Mischler ist im 1. Lehrjahr als Bäcker-Konditor-Confiseurin in der Confiserie Speck in Zug. Als Siegerin des YoungStar-Tortenwettbewerbs darf sie mit der Unternehmerin und Tortenkünstlerin Sara Hochuli einen Tag lang die Geburtstagstorte für die über 120 Personen des YoungStar-Events 2018 an der Berufsschule Aarau herstellen und natürlich auch am schon ausgebuchten Anlass teilnehmen. Auf www.youngstar.ch kann man sich übrigens bereits für den Event 2019 anmelden!

«Meine Torte habe ich nach dem Thema «Alice im Wunderland» gestaltet», erklärt die junge Frau. Ihre zweistöckige Torte besteht aus vielen verschiedenen Elementen. Verwendet hat sie Massa Ticino, Puderfarbe, Bäckerstärke, diverse Ausstecher, Pinsel, Modellierwerkzeug, einen Ausrollstab, eine Schaumstoffmatte, eine Silikonprägeform für die Uhr und «meine Fantasie», wie sie schmunzelnd betont.

Kreative Tortendekors

Die Finalistinnen präsentierten ihre mit Massa Ticino oder auch Couverture dekorierten Werke. Das YoungStar-Fachgremium mit Verbandsvertretern und Partnern des Anlasses wählte die Finalistinnen und dann auch die Siegerinnen aus. Es bewertete das Aussehen und die Kreativität, nicht aber den Geschmack, so dass fertige Torten zwar erlaubt waren, die meisten jedoch mit Attrappen arbeiteten.

Auf die ersten drei Ränge schafften es der Reihe nach die Bäcker-Konditor-Confiseur-Lernende Maya Mischler (Lehrbetrieb Confiserie Speck, Zug) und die eben neu bzw. 2017 aus der Lehre gekommenen Bäcker-Konditor-Confiseurinnen Zoé Amrein (Café Streuli, Basel) und Chantal Petermann (CreaBeck, Sins). Die zwei Erstgenannten kommen aus der Fachrichtung Confiserie, die Dritte aus der Fachrichtung Bäckerei. Zoé Amrein und Chantal Peter-

mann waren schon bei YoungStar dabei. Für die Siegerin aus dem 1. Lehrjahr wird es das erste Mal sein.

Alice im Wunderland und exotische Blüten

Die drei jungen Frauen liessen für die Torten ihrer Kreativität vollen Lauf. Siegerin Maya Mischler aus Abtwil (AG) schuf zum Thema «Alice im Wunderland» eine sehr

«Die fantasievollen Figuren und Sujets von «Alice im Wunderland» lassen sich sehr gut auf einer Torte umsetzen.»

Maya Mischler

kreative Torte. «Kürzlich habe ich die Neufilmung des Klassikers gesehen und war begeistert. Die fantasievollen Figuren und Sujets lassen sich sehr gut auf einer Torte umsetzen», erklärt sie.

Chantal Petermann aus Sins (AG) wählte denselben Film als Thema. «Die Bücher, in welchen das Märchen geschrieben steht, stellen die ersten beiden Etagen dar», sagt sie. «Als nächsten Stock ist das Kleid von Alice zu sehen. Darauf befestige ich den Hut des verrückten Hutmachers. Die Teekanne und die Teetasse stehen für das Teebankett, das im Wunderland oft abgehalten wird.»

Zoé Amrein aus Oberwil (BL) gestaltete eine kunstvolle «angeschnittene» Torte. Die Einschnitte kleidete sie mit farbigem Marzipan aus, die Kristalle sind aus Isomalt. Sie erklärt: «Ich habe schon einige Bilder von Torten gesehen, die wie aufgeschnitten sind, und in deren «Innerem» Kristalle zum Vorschein kommen. Das wollte ich unbedingt auch ausprobieren. Um das Ganze geheimnisvoller zu gestalten, wollte ich eine Art exotische Blütenpracht darin integrieren. Zudem versteckte ich Echsen und einen Schmetterling in meiner Deko.»

Christof Erne