

Hochzeitstorten: Süßes für die Ewigkeit

Am 12.12.12 wagen überdurchschnittlich viele Pärchen den Gang vors Standesamt. Für uns ein Grund, die Tradition der Hochzeitstorte etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Als sich Prinz William und Kate Middleton am 29. April 2011 das Ja-Wort gaben, wartete im Buckingham-Palast eine ganz besondere Hochzeitstorte darauf, angeschnitten zu werden. Der achtstöckige Traum in Weiss bestand aus 17 verschiedenen Früchtekuchen und war mit 900 Blumen aus Zuckerguss verziert. Rund fünf Wochen soll die Konditorin Fiona Cairns daran gearbeitet haben. Weil sich William und Kate im Vorfeld nicht ganz einig wurden, gab es für William zusätzlich noch einen Kuchen aus seinen Lieblingskeksen und Schokolade. Die Hochzeitstorte ist in vielen Ländern unverzichtbarer Teil einer klassischen Hochzeit. Möglichst mehrstöckig soll sie sein und am besten in unschuldigem Weiss daherkommen. Doch wieso eigentlich? Und woher stammt der Brauch mit der Hochzeitstorte überhaupt?

Geht man der Geschichte auf den Grund, landet man rasch einmal bei den alten Römern. Dort soll an Hochzeiten eine Art trockener Mandelkuchen über dem Kopf der Braut zerbrochen worden sein. Die Gäste, die danach die Krümel verspiesen, erhofften sich davon Glück und Segen. Im Mittelalter war es dann oft nicht eine Torte, sondern ein grosser Laib Brot, der an einer Hochzeit gesegnet und unter den Gästen verteilt wurde. Die Idee der mehrstöckigen Torten soll erst im 19. Jahrhundert in England entstanden sein. Die Gäste brachten jeweils selbst gebackene Kuchen zur Hochzeitsfeier mit. Diese wurden dann zu einem Turm aufeinandergestapelt. Das Brautpaar hatte die Aufgabe, sich über diesen Kuchenturm hinweg zu küssen – natürlich ohne den Stapel umzustossen. Geling dies, war ihnen ein reicher Kindersegens und eine glückliche Ehe auf sicher. In viktorianischer Zeit entwickelte sich zudem die Tendenz, bei opulenten Festen Esswaren auf Ständern zu präsentieren, zu Türmen aufzuschichten oder aus ihnen kleine Schlösser zu bilden. Im Zuge dieser Entwicklung kamen die mehrstöckigen, mit Zuckerguss überzogenen Torten in Mode. Gefüllt waren sie mit einer deftigen und haltbaren Mischung aus Rosinen, getrockneten Früchten, Nüssen und Brandy.

Die Konditoren versuchten zudem, eine möglichst weisse Glasur hinzukriegen. Der raffinierte, feine Zucker, den es dazu brauchte, machte das Ganze zu einer luxuriösen und teuren Angelegenheit. Weiss war die Farbe der Reinheit und deshalb eng verbunden mit Hochzeiten und Taufen. Genauso wie das Brautkleid war auch die weisse Torte ein Symbol für die Jungfräulichkeit. Analog konnte das Anschneiden der Torte, das Durchbrechen der dicken Zuckerglasur als Symbol für die Hochzeitsnacht gesehen werden. Oft war die Farbe der Torte zudem angelehnt an die Farbe des Brautkleids.

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen begann sich dies etwas zu verändern und mehr Farben waren erlaubt. Meist war nur die Verzierung farbig, doch manche Torten hatten auch eine pinke oder blaue Glasur. Bis heute aber ist Weiss die beliebteste Farbe. Olivia Fischer, die in Greifensee eine Cake-Boutique führt und Hochzeitstorten herstellt, erhält oft sehr klassische Bestellungen. «Die Kunden bevorzugen weisse, beige und pastellfarbene Torten.» Auch bei der Dekoration soll es romantisch sein. Gefragt seien Blumen, insbesondere Rosen. Den Trend zum Floralen bestätigt auch Annabella Bognar, ausgebildete Wiener Zuckerbäckerin. Nebst Rosen seien auch Orchideen gefragt. Während man hierzulande lange Zeit die Torten auf versetzten Ständern anrichtete, sei derzeit eher die englische Variante im Trend, sagt Fischer. Das heisst, dass die Torten direkt aufeinandergeschichtet werden. Diese überzieht sie meist mit Roll-Fondant, einer auswallbaren Zuckerpaste. Im Gegensatz zu England kennt man in der Schweiz aber keine schweren Früchtekuchen. Traditionell sind es hier Biscuittorten mit Buttercremefüllungen. Doch heute mag kaum mehr ein Brautpaar nach einem opulenten Mehrgänger eine Buttercremetorte anschneiden. «Sehr beliebt sind Mousse-Füllungen, vorzugsweise mit Schokolade», sagt Olivia Fischer. Aber auch Beeren oder die Kombination von Vanille mit Erdbeeren sei gefragt. «Schokolade ist immer gut», sagt auch Annabella Bognar. Und fruchtig-leicht soll es sein. Im Sommer dürfe es durchaus auch mal eine Quarktorte sein. Oder wie wärs mit Mini-Törtchen oder Cupcakes. Die Brautpärchen aus Marzipan oder Zuckerguss, die ganz zuoberst thronen, seien hingegen nicht mehr so gefragt.

Viele Mythen ranken sich um die Hochzeitstorte. Etwa, dass jene Person in der Ehe das Sagen haben wird, die beim Anschneiden der Torte die Hand am Messer oben hält. Oder dass Frauen, die ihren Traummann suchen, ein Stück Hochzeitstorte in der Handtasche mit sich herumtragen sollen, bis das Brautpaar aus den Flitterwochen zurück ist. Ausserdem soll es Unglück bringen, wenn die Braut die Torte selbst zubereitet. Hingegen soll es Glück bringen, die oberste Schicht für den ersten Hochzeitstag oder die Taufe des ersten Kindes einzufrieren. Wie englische Zeitungen berichten, haben auch William und Kate die obersten zwei Tortenschichten einfrieren lassen. Wenn alles gut geht, gibts im Buckingham-Palast nächstes Jahr zur Taufe ihres Erstgeborenen also wieder ein Stück Hochzeitstorte ...

Quelle: Simon R. Charsely: Wedding Cakes and Cultural History, Routledge, 1992.

Text: Nicole Hättenschwiler, Redaktorin
Veröffentlicht: Montag 10.12.2012

Link zum Artikel: http://www.coopzeitung.ch/hochzeit#tab_1