Zwei aus der Werbung: Kinderriegel schmecken auch als Torte.

Fast zu schön zum Anschneiden: eine ausgefallene Hochzeitstorte.

Womit Emilia sich gern beschäftigt, ist bei diesem Anblick klar.

Eine süße Überraschung für Carl zum dritten Geburtstag.

„Peppa Wutz" – Liebling kleiner Kinder. Hier mal zum Vernaschen.

Die Torten-Künstlerin

Beim Backen und vor allem beim Dekorieren ist Wing Han Chau-Dyer aus Eutin in ihrem Element.

Von Ulrike Benthien

Eutin. Geht nicht, gibt's nicht. Bei Sonderwünschen wird die Fantasie von Wing Han Chau-Dyer erst richtig beflügelt. Sie kreiert für Freunde und Bekannte die ausgefallensten Torten, Cupcakes und Cake Pops. Meist ist der Anlass ein Geburtstag oder eine Hochzeit, aber auch zur Taufe, zur bestandenen Prüfung oder als besonderen Freundschaftsbeweis ordern Wingi-Fans ihre köstlichen Backwerke.

Die Küche stehe bei ihrer Familie ohnehin im Mittelpunkt, sagt die 35-Jährige, die auch als Partyplanerin aktiv ist – sie ist die Tochter der Gründer des China-Restaurants „Chau" in Eutin. Schon als Kind habe sie ihrer Oma gern beim Kochen zugeguckt, allerdings schnell festgestellt, dass sie mehr Freude am Backen habe. Ihre Pateneltern hätten ihr damals ein Abo für eine Kochzeitschrift geschenkt, „und auch da waren die Backrezepte das Interessanteste", erzählt sie.

Mit dem Verzieren von Torten begann Wing Han Chau-Dyer mit Ende 20. Die ersten Tipps dazu fand sie in einem Buch, das ihr ihre Schwägerin geschenkt hatte. Viele Zutaten ließ sie sich anfangs noch aus England kommen, wie zum Beispiel „Decor-Ice", eine Knetmasse, mit der sie die gebackenen Torten einschlägt. Diese Masse, auch Fondant genannt, färbt sie mit Lebensmittelfarbe, ebenfalls von einer englischen Firma hergestellt, ein. Um beispielsweise eine mehrstöckige Hochzeitstorte einzukleiden, benötigt Wing Han Chau-Dyer mehrere Kilo der nach Vanille duftenden Zuckermasse. Deren Weichkneten und Ausrollen erfordere ganz schön viel Kraft, sagt sie lächelnd. „Und zum Einschlagen braucht man viel Übung, da hab' ich schon viel versemmelt."

Da ihr Mann aus England stammt, kam Wing Han Chau-Dyer in ihrer Anfangszeit als Tortenbäckerin über ihn an gute Quellen für Zutaten heran. Mittlerweile kann sie bei einem Lieferanten für Backzutaten bestellen, „aber es sind immer noch englische Produkte".

Aus dem „Decor-Ice" fertigt die 35-Jährige all das, was ihre Torten so besonders macht. Zwar hat sie winzige Ausstechformen, Stempel, Schablonen und Modellierwerkzeuge zur Hilfe, aber sehr viel ist Eigenkreation. Für eine Hochzeitstorte konnte sie zwei Seehunde aus Marzipan hinzukaufen, doch Zylinder und Schleier, die diese auf dem Kopf balancieren, hat Wing Han Chau-Dyer selbst angefertigt. Für eine andere Torte formte sie Dutzende Seesterne und Seeigel. Die Algen, die um diese Torte „herumwachsen", hat sie „frei Hand" mit Zuckermasse aufgespritzt – „eine Hassarbeit", stöhnt sie.

Drei Stunden sitzt sie an einer Torte mit zehn bis zwölf Stücken, für eine dreistöckige Hochzeitstorte benötigt sie circa zehn Stunden. Am liebsten werkelt sie nachts in ihrer geräumigen Küche, „wenn mein Mann und die Kinder schlafen". Zwischen 30 und 40 Torten hat sie im vergangenen Jahr angefertigt, schätzt sie. Nahezu alles ist selbst gemacht: der Rührteig, den sie in Schoko-, Nuss- oder Frucht-Variation anbietet, die Füllung aus Vanillecreme, Schokocreme oder Fruchtpüree. „Die Kunden schätzen das und sind auch bereit, dafür etwas auszugeben." Dass der Preis von fünf Euro pro Portion ihre Kosten und ihren Aufwand längst nicht abdeckt, nimmt Wing Han Chau-Dyer hin. „Das ist mein Herzblut", sagt sie und findet selbst: „Jede Torte ist ein Stück Kunst."

Auf ihrer Facebook-Seite (www.facebook.com/WingisCakes) schwärmen viele, deren Hochzeit oder Geburtstag sie mit einem ihrer Backkunstwerke verschönert hat: „Torten zaubert niemand fantastischer als du", „der Kracher", jemand lobt ihr „unheimlich tolles Auge für liebevolle Dinge ..." Die 35-Jährige freut sich, wenn Kunden mit Vorstellungen für ihre Torte zu ihr kommen, ihr aber trotzdem freie Hand lassen, wie sie die Dinge zusammensetzt. Enttäuscht war noch niemand vom Ergebnis.

Mit einem feinen Pinsel bringt Wing Han Chau-Dyer die Blüten auf die Cupcakes auf. Und ja: Auch Barbies Rock (l.) ist eine köstlich schmeckende Torte. FOTOS: BENTHIEN (1), HFR

Hobby und Beruf

Als Hobby, um außergewöhnliche Geschenke machen zu können, betrachtet Sibylle Koch aus Dersau das Tortendesignen. Sie nimmt keine Auftragsarbeiten an, fertigt Torten nur aus Spaß für Freunde und Bekannte. Aber sie hilft anderen Hobby-Tortenbäckern und -bäckerinnen gern bei Fragen zu Details (www.torten.design).

Ausgefallene Torten zu allen Anlässen fertigt Nancy Weidemann aus Lübeck an. Die gelernte Konditorin hat bereits mehrere Preise bei verschiedenen Tortenshows gewonnen. 2011 hat sie die Firma „Nancy Cake" gegründet. Zu erreichen ist sie unter www.nancycake.de