

www.weddingzone.de/thema/hochzeitstorte



E-BOOK
RATGEBER

HOCHZEITSTORTE

1	Hochzeitstorte.....	4
2	Arten und Formen von Hochzeitstorten	4
2.1	Der Klassiker: Die Stockform	4
2.1.1	Symmetrisch und asymmetrisch	5
2.1.2	Abwechslungsreiches Innenleben	5
2.2	Individuelle Formen.....	5
2.3	Formen für Themenhochzeiten.....	6
2.4	Eistorten	6
2.5	Hochzeitstorten mit verschiedenen Füllungen	6
2.6	Hochzeitstorten für warme Jahreszeiten	7
2.7	Hochzeitstorten für kühle Jahreszeiten.....	7
2.8	Vorsicht bei Allergikern	8
3	Auch die Hochzeitstorte muss geplant werden.....	8
3.1	Die richtige Hochzeitstorte finden	8
3.1.1	Missverständnisse vermeiden	8
3.1.2	Logistik.....	8
3.2	Frühzeitig bestellen	9
3.3	Probeessen beim Konditor	9
3.4	Wie viele Tortenstücke pro Gast?	9
3.5	Wie viel kostet eine Hochzeitstorte?.....	10
3.6	Der richtige Zeitpunkt für die Hochzeitstorte	10
4	Hochzeitstorte als Dekorationselement	10
4.1	Tortenfiguren.....	11
4.2	Dekoration mit Zuckerrosen.....	11
4.3	Dekoration mit Marzipan	11
4.4	Farben abstimmen.....	12
5	Bräuche rund um die Hochzeitstorte.....	12
5.1	Die Hochzeitstorte hat Tradition	13
5.2	Gemeinsames Anschneiden	13
5.3	Aufbewahren des letzten Tortenstücks.....	13
5.4	Aufbewahren der Tortenfiguren	14
5.5	Selbst backen bringt Unglück	14
5.6	Kuss über dem Tortenturm	15
5.7	Wer bekommt das erste Stück?	15
5.8	Eingebackene Kaffeebohnen	15

6	Alternativen zur Hochzeitstorte	15
6.1	Hochzeitskuchen.....	16
6.2	Cupcakes.....	16
6.3	Candy Bar.....	16
6.4	Sweet Table	17
7	Fazit: Hochzeitstorte als Highlight jeder Hochzeitsfeier	18

1 Hochzeitstorte

Die Torte ist alleine schon deshalb das Highlight jeder Hochzeitsfeier, weil sie ein wunderschönes Kunstwerk aus Fondant, Marzipan, leckerer Füllung und Teig ist. Sie zieht die Blicke der Gäste magisch an und gehört zu den klassischen Fotomotiven jeder Feier. Neben dem Design und dem Geschmack gibt es aber eine Reihe anderer Faktoren zu beachten, um das richtige Modell auszuwählen.

Es sind vor allen Dingen praktische Überlegungen, die die Wahl beeinflussen. In welcher Jahreszeit findet die Hochzeit statt? Wie viele Gäste hat man zu bewirten? Wie hoch ist das Budget? Wann will man die Torte anschneiden? Wie gestaltet man die Füllung, damit alle Gäste zugreifen? Weil eine Vielzahl an Details vorab zu klären ist, sollte man die Organisation der Hochzeitstorte bereits frühzeitig in die Hochzeitsplanung einbeziehen. Auch der Konditor braucht einen Vorlauf von mindestens mehreren Wochen.

Doch die praktischen Erwägungen sollten den Blick nicht verstellen, dass der Hochzeitskuchen tatsächlich einer der Mittelpunkte der gesamten Trauungszeremonie ist. Schließlich ist das Anschneiden des Kuchens die erste wirklich gemeinsame Handlung der Brautleute als nun verheiratetes Ehepaar. Entsprechend hat sich im Laufe der Jahrhunderte ein reichhaltiges Brauchtum rund um die Hochzeitstorte entsponnen, das man an diesem Tag ruhig in die Feier mit einfließen lassen kann.

2 Arten und Formen von Hochzeitstorten

Der Klassiker schlechthin unter den Hochzeitstorten ist die aus mehreren einzelnen Kuchen bestehende Stockform. Doch daneben hat sich eine reiche Vielfalt an Alternativen entwickelt. So sind inzwischen immer häufiger Hochzeitskuchen anzutreffen, die individuell auf das Brautpaar abgestimmt sind. Andere Paare widmen ihre Vermählung gleich einem Motto und passen den Kuchen entsprechend an. Schließlich hängt die Art der Torte häufig mit der Jahreszeit zusammen, in der die Heirat stattfindet. Außerdem muss man Rücksicht auf bestimmte Gästegruppen wie etwa Allergiker nehmen. Auch für diesen Bereich haben sich spezielle Formen der Hochzeitstorten entwickelt.

2.1 Der Klassiker: Die Stockform

Die Stockform ist seit vielen Generationen bekannt und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Dieses Kunstwerk der Konditorkunst verdankt seinen Namen der Tatsache, dass Kuchen oder Torten in mehreren Stockwerken übereinander geschichtet werden.

Traditionell besteht die Stockform aus fünf Etagen. Es sind jedoch auch Hochzeitstorten mit 7, 9 oder gar 15 Stockwerken möglich.

2.1.1 Symmetrisch und asymmetrisch

Es existieren zwei wesentliche Varianten der Hochzeitstorte in Stockform. Entweder schichtet der Konditor die Kuchen symmetrisch oder asymmetrisch wie eine Wendeltreppe übereinander. Klassischerweise liegen alle Kuchen auf der gleichen Achse. Mit jedem Stockwerk schrumpft der Durchmesser der Torte. In der asymmetrischen Version bildet ein Stock die Mittelachse. Die Kuchen gruppieren sich auf verschiedenen Tellern rund um den Stock und ähneln einer Wendeltreppe. In diesem Fall können die einzelnen Torten auch die gleiche Größe haben.

2.1.2 Abwechslungsreiches Innenleben

Im Normalfall haben alle Torten der Stockform das gleiche äußere Design. Farben und Glasur sind identisch. Doch das Innenleben kann sich durchaus unterscheiden. Dies gehört zu den größten Vorzügen der Stockform. Man muss sich nicht auf eine einzige Füllung oder Kuchensorte festlegen, sondern kann seinen Gästen eine Reihe unterschiedlicher Kuchen anbieten. Dadurch hat man die Möglichkeit, auch auf die besonderen Wünsche von Kindern oder Allergikern Rücksicht zu nehmen.

2.2 Individuelle Formen

Inzwischen liegen bei Hochzeitstorten zunehmend kreative Tortengestaltungen im Trend, die von der Norm abweichen. Diese Hochzeitskuchen sind individuell auf das Brautpaar zugeschnitten und erzählen in gewissem Sinne eine Geschichte. Das Tortendesign lässt zum Beispiel erkennen, wie und wo sich die beiden Liebenden kennengelernt haben. Oder die Torte greift ein gemeinsames Hobby des Paares auf, das eine bedeutsame Rolle in ihrem Leben spielt.

Was auch immer das verbindende Detail sein mag: Es muss sich bildlich oder symbolisch darstellen lassen. Nur so hat der Konditor eine Chance, die Hochzeitstorte entsprechend zu gestalten. So weiß dann jeder geladene Gast sofort, was gemeint ist. Eine Hochzeitstorte in Form des Brandenburger Tores oder einer venezianischen Gondel lässt kaum Fragen offen, wo es zwischen den beiden gefunkt hat. Der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Die individuelle Form hat zwei wesentliche Vorteile. Man hebt sich von anderen Hochzeiten ab und schafft ein Highlight mit hohem Erinnerungswert. Außerdem ist die Torte nicht nur äußerlicher Dekor, sondern hat eine direkte Beziehung zum Leben der Hauptdarsteller dieser Veranstaltung.

2.3 Formen für Themenhochzeiten

Eine Themenhochzeit spiegelt die Hobbys, das Lebensgefühl oder eine gemeinsame Leidenschaft des Brautpaares wider. Das gewählte Motto zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Hochzeitsveranstaltung. Das Brautkleid, der Anzug des Bräutigams, die Kleidung der Gäste, die Tisch- und Raumdekoration, die Location, das Essen und natürlich auch die Hochzeitstorte greifen das Thema auf.

Das Motto kann zum Beispiel eine Zeitreise in eine andere Epoche sein. So kann man seine Hochzeit im Stil des Mittelalters, der 1950er oder 1980er Jahre feiern. Auch Bauernhochzeiten oder Vermählungen mit mediterranem Flair sind angesagt. Die Vielfalt an möglichen Themen ist groß. Nur das Design muss stimmig und aus einem Guss sein. Deshalb sollte man den beauftragten Konditor frühzeitig in seine Planungen einbeziehen und mit den Details vertraut machen.

2.4 Eistorten

Die Eistorte stellt eine willkommene Abwechslung zur herkömmlichen Hochzeitstorte dar. Wer mit Marzipan, Zuckerguss und Buttercremefüllung nichts anfangen kann, findet in der Eistorte oder Eisbombe eine attraktive Alternative vor. Denn auch diese Art von Kuchen wirkt edel und festlich. Gerade in den wärmeren Sommermonaten passt sie hervorragend zum Wetter.

Eistorten sind in jeder Geschmacksrichtung und in jedem Design erhältlich. Die klassische Eisbombe hat meist eine runde Form. Moderne Varianten bieten aber auch Figuren, Fotos und Motive. Für eine Hochzeit mischt man in der Regel mehrere Eissorten an und verziert sie mit Dekorationselementen. Die Auswahl an Dekorationsmöglichkeiten ist groß. Einzige Voraussetzung ist, dass diese Dinge auch gekühlt schmecken.

Allerdings sollte man bei einer Hochzeit mit Eistorte darauf achten, dass am Veranstaltungsort ein Gefrierschrank mit genügend Kapazität zur Verfügung steht. Die Hochzeitstorte wird in der Regel erst in den späten Abendstunden angeschnitten, die Eistorte jedoch bereits tagsüber gekühlt angeliefert. Damit sie nicht frühzeitig dahinschmilzt, ist also ein Eisfach vonnöten.

2.5 Hochzeitstorten mit verschiedenen Füllungen

Der Konditor kann den Hochzeitskuchen mit einer Vielzahl von Füllungen versehen. Zu den Klassikern zählen beispielsweise Schwarzwälder-Kirsche, Herrentorte, Damentorte, Sachertorte oder Champagnertorte. Als Basisschicht verwendet man häufig Sahnetorten, Käsekuchen oder Baumkuchen. Um sich in dem riesigen Angebot nicht zu verlieren, sollte man sich zunächst an den eigenen Vorlieben orientieren. Doch einige Faktoren können die Auswahl zusätzlich einschränken.

So spielt etwa die Jahreszeit, in der die Hochzeit stattfindet, eine entscheidende Rolle. Für warme Sommertage empfiehlt sich eher die Eistorte. Die schwere Cremefüllung passt hingegen besser zu kalten Wintertagen. Auch die Form der Torte kann sich auf die Füllung auswirken. Mehrstöckige Kuchen benötigen eine stabile Basis, die nicht unter dem Gewicht der übrigen Torten zusammenbricht. Die oberen Kuchen können wiederum aus luftigeren Füllungen bestehen.

Zudem sollte man Rücksicht auf seine Gäste nehmen. Zumindest einige Torten sollten eine Füllung ohne Alkohol enthalten. Dies gehört zum guten Stil bei einer Hochzeit. Nicht jeder mag Alkohol. Wenn sich Kinder unter den Gästen befinden, ist mindestens ein Kuchen ohne Alkohol ohnehin Pflicht. Es ist außerdem sinnvoll, spezielle Angebote für Allergiker bereitzuhalten. Um Verwechslungen auszuschließen, kann man kleine Schilder auf jeder Tortenebene platzieren.

2.6 Hochzeitstorten für warme Jahreszeiten

Für Hochzeiten während der wärmeren Jahreszeit ist eine herkömmliche Buttercremefüllung nicht optimal geeignet. Die Füllung schmilzt rasch, die Torte verliert ihre Form und das eigentliche Highlight der Hochzeit wird unansehnlich. Wenn man von warmen Temperaturen ausgehen kann, sind andere Füllungen zweckdienlicher. Dazu zählt zum Beispiel Fruchtmousse, Joghurt oder frisches Obst in allen Varianten. Auch ein gefüllter Baiserboden und üppige Fruchtdekorationen sind hilfreich.

Außerdem sollte man sich vom Wetter und der Natur inspirieren lassen. Frühling und Sommer stehen für lebendige Farben und volle Blütenpracht. Vor diesem Hintergrund machen sich Hochzeitstorten in kräftigen Grün-, Rot-, Gelb- oder Blautönen besonders gut. Die Dekoration der Torte darf ruhig verspielt sein und sich von der Natur inspirieren lassen. Blumen, Blüten oder ein paar Schmetterlinge sind in dieser Jahreszeit perfekte Hingucker.

2.7 Hochzeitstorten für kühle Jahreszeiten

In der kühleren Jahreszeit hat der menschliche Körper einen höheren Energiebedarf, den er sich über das Essen besorgt. Und Schokolade ist der natürliche Ersatz für den fehlenden Sonnenschein. Der Hochzeitskuchen darf also ruhig ein wenig üppiger ausfallen. Zudem darf man die Torte oder die Desserts mit typischen Wintergewürzen wie Zimt, Sternanis oder Kardamom anreichern. In puncto Farbgebung kann man sich erneut an der Natur ein Vorbild nehmen: eine blütenweiße oder fliederfarbene Torte im Winter, Anklänge an den Indian Summer im Herbst. Winterhochzeiten haben im Übrigen den Vorteil, dass man wesentlich einfacher den Tortendesigner buchen kann. Denn die meisten Brautpaare heiraten im Frühling.

2.8 Vorsicht bei Allergikern

Es ist unmöglich, beim Backen des Hochzeitskuchens auf alle bestehenden Allergierkrankungen Rücksicht zu nehmen. Doch auf die gängigsten Allergien wie Gluten-, Laktose- oder Nussallergie sind die meisten Konditoreien vorbereitet. Für diese Fälle bieten sie schmackhafte Füllungen an, die garantiert keines der genannten Allergene enthalten. Je nach Anzahl der Hochzeitsgäste kann man eine oder mehreren Torten für Allergiker bereithalten. Preislich unterscheiden sich die gluten- oder laktosefreien Kuchen kaum von den üblichen Torten.

3 Auch die Hochzeitstorte muss geplant werden

Die um Mitternacht angeschnittene Torte ist häufig die Krönung jeder Hochzeitsfeier. Damit dieser Akt nicht in einer Enttäuschung endet, ist langfristige Planung vonnöten. Denn Konditoren sind gerade während der Hochsaison im Frühjahr wochenlang ausgebucht. Das Brautpaar muss sich folglich lange im Voraus im Klaren sein, wie die Hochzeitstorte beschaffen sein soll.

3.1 Die richtige Hochzeitstorte finden

Die Planung beginnt deshalb zunächst mit einer Recherche. Welche Torte kommt überhaupt infrage? Man kann befreundete Paare ansprechen oder sich online durch die Tortenkataloge verschiedener Anbieter klicken. Das umfangreiche Bildmaterial vermittelt eine Vorstellung, was machbar ist. Und vor allen Dingen kann man erste Entscheidungen treffen. Sagt einem die klassische Stockform zu oder möchte man lieber eine modernere Kuchenvariante? Findet man einen bestimmten Stil besonders attraktiv? Diese Informationen sind sehr wichtig, um dem Konditor eine Idee davon zu vermitteln, welche Art von Hochzeitskuchen man erwartet.

3.1.1 Missverständnisse vermeiden

Schließlich kann man zunächst noch inkognito einige Konditoreien aufsuchen. Etwas Probenaschen hilft, den geeigneten Bäcker zu finden. Bevor man das Gespräch mit dem Konditor sucht, sollte das Brautpaar wissen, in welcher Dekoration man die Feier schmücken möchte. Denn ansonsten sind folgenschwere Missverständnisse vorprogrammiert. Man stelle sich vor, der Raum ist in dezentem Hellblau oder Flieder dekoriert. Und der nichtsahnende Konditor zaubert eine spektakuläre Torte in knalligem Orange auf den Tisch. Die Hochzeitstorte soll zwar auffallen, aber nicht im negativen Sinne.

3.1.2 Logistik

Darüber hinaus ist es sinnvoll, den Ort der Hochzeitsfeier bereits vor dem Termin mit dem Konditor zu kennen. So lassen sich wichtige Fragen direkt klären. Wer bringt die Torte zum

Veranstaltungsort? Ist ein Gefrier- oder Kühlschrank vor Ort vorhanden? Denn eine Füllung aus Buttercreme oder eine filigrane Dekoration aus Schokolade schmilzt bereits bei Zimmertemperatur dahin. Für eine Eistorte ist eine Kühlmöglichkeit ohnehin zwingende Voraussetzung.

3.2 Frühzeitig bestellen

Die eigentliche Bestellung des Hochzeitskuchens sollte im letzten Drittel der Planungsvorbereitungen der Hochzeit erfolgen. Manche Experten raten auch zu einem vier- bis sechsmonatigen Vorlauf, wenn die Hochzeit im Frühjahr stattfindet. Viele Konditoreien sind dann im Stress und haben neben vielen Hochzeiten auch andere Festlichkeiten zu beliefern. Zu anderen Jahreszeiten reichen einem erfahrenen Konditor jedoch schon zwei bis sechs Wochen Vorlaufzeit zur erfolgreichen Abwicklung des Auftrags.

3.3 Probeessen beim Konditor

Bevor man den Hochzeitskuchen endgültig bestellt, sollte man zunächst ein Probeessen beim Konditor vereinbaren. Die Torte stellt nämlich nicht nur das optische Highlight der Feier dar. Natürlich sollte sie auch hervorragend munden. Ein guter Konditor lässt sich bereits daran erkennen, dass er dieses Probeessen von sich aus anbietet. Er reicht verschiedene Proben mehrerer Kuchenfüllungen und Zuckerglasuren. Dies gibt dem Brautpaar die Gelegenheit, die Qualität zu überprüfen und nach dem persönlichen Geschmack zu entscheiden. Die eigentliche Hochzeitstorte sollte der Konditor jedoch erst unmittelbar vor der Feier backen. Hier ist Frische das A und O.

Solange man nirgends einen Auftrag erteilt hat, kann man sich auch bei der Konkurrenz umschauchen. Es ist normal, dass sich Brautpaare zunächst die Vorschläge von drei oder vier Bäckereien anhören. Die meisten Konditoreien können umfangreiches Fotomaterial von Torten vorlegen, die sie in der Vergangenheit für ähnliche Gelegenheit gebacken haben. Hierdurch bekommt man sowohl Inspiration für eigene Ideen als auch eine Vorstellung, welche Qualität man von dem Konditor erwarten kann.

3.4 Wie viele Tortenstücke pro Gast?

Die Menge an Tortenstücken, mit der man kalkulieren sollte, hängt unter anderem vom Zeitpunkt des Verzehrs ab. Wenn man den Hochzeitskuchen unmittelbar nach der Trauungszeremonie als erstes Essen anbietet, haben die Gäste noch viel Appetit. Für diesen Fall plant man mit zweieinhalb Stücken pro Person. Sofern man die Torte jedoch als Dessert zum Fünf-Gänge-Menü reicht oder gegen Mitternacht nach einem Nachtsnack, sind deutlich weniger Stücke vonnöten. Für eine Gästezahl von 80 bis 90 Personen reichen dann meist schon 50 Tortenstücke aus.

3.5 Wie viel kostet eine Hochzeitstorte?

Der Preis der Hochzeitstorte hängt von der Größe und der Beschaffenheit der Dekoration ab. Je mehr Aufwand in dem Naschwerk steckt, umso mehr muss man als Kunde bezahlen. Ein- oder zweistöckige Hochzeitstorten sind bereits für unter 100 Euro erhältlich. Eine sehr aufwendige Torte kann aber auch mit einem vierstelligen Betrag zu Buche schlagen. Angesichts dieser Preisspanne sollte man sich ein persönliches Budgetlimit setzen, bevor man mit dem Konditor verhandelt.

Im Schnitt kann man bei einer einfachen Torte mit 2,50-3,00 Euro pro Tortenstück kalkulieren. Hinzu kommen noch die Kosten für die Dekoration. Bei einem sehr anspruchsvollen Unikat erhöht sich der Stückpreis dadurch auf bis zu 10 Euro. Wer Geld sparen möchte, sollte also auf eine aufwendige Tortendekoration verzichten. Rosen aus Marzipan kosten zum Beispiel nur halb so viel wie Rosen aus Zuckerguss. Alternativ kann man auch ganz auf die Deko verzichten und den Kuchen mit frischen Blüten schmücken.

3.6 Der richtige Zeitpunkt für die Hochzeitstorte

In der traditionellen Form schneidet man die Hochzeitstorte erst gegen Mitternacht zum krönenden Abschluss der Feier an. Doch inzwischen weicht man zunehmend von diesem Protokoll ab. Einerseits dauert nicht jede Hochzeitsfeier bis tief in die Nacht an. Zum anderen wünschen sich manche Brautpaare mehr Flexibilität oder Abwechslung.

In der klassischen Variante besteht die Gefahr, dass die meisten Gäste bereits vollkommen satt sind und das tolle Meisterwerk der Konditorkunst gar nicht mehr zu würdigen wissen. Deshalb planen einige Hochzeitsgesellschaften den Kuchen bereits zum nachmittäglichen Kaffeetrinken ein. Andere Brautpaare bevorzugen von vorneherein eine unorthodoxe Herangehensweise und servieren die Torte gleich zum Begrüßungssekt.

Wie auch immer man sich entscheidet: Das Anschneiden und Servieren sollte die Aufmerksamkeit aller Gäste erregen. Aus diesem Grund ist es sinnvoll, dem Hochzeitskuchen an einem zentralen Ort aufzustellen, an dem jeder im Laufe der Feier vorbeikommt. Denn Hochzeitstorten gehören zu den beliebtesten Fotomotiven auf solchen Feiern. Davon sind natürlich Kuchen ausgenommen, die angesichts der Raumtemperatur Schaden nehmen könnten. Diese müssen bis kurz vorm Servieren im Kühlschrank verbleiben.

4 Hochzeitstorte als Dekorationselement

Die Dekoration der Hochzeitstorte ist im buchstäblichen Sinne des Wortes Geschmackssache. Denn meist setzt man dafür Zuckerguss oder Marzipan ein, aus denen man eine Vielzahl von Motiven formt. Dazu gehören typischerweise Rosenblüten,

Schmetterlinge, kurze Texte oder kleine Figuren. Doch auch eine schlichte Tortendekoration, die auf alles Beiwerk aus Zucker verzichtet und stattdessen echte Blüten verwendet, ist möglich.

4.1 Tortenfiguren

Eine Tortenfigur ist ein natürlicher Hingucker und thront traditionell wie ein i-Tüpfelchen auf den meisten Hochzeitstorten. Klassischerweise handelt es sich dabei um die figurale Darstellung eines Brautpaares. Doch inzwischen sind auch andere Figuren üblich, die vom üblichen Muster abweichen. Wenn man eine eher witzige Dekoration wünscht, bekommt man zum Beispiel die Powerfrau, den Gatten als Golfer oder den Märchenprinzen als Froschkönig. Überhaupt sind tierische Darstellungen momentan sehr angesagt. Frösche, Schmetterlinge, Tauben oder Schwäne sind längst keine Seltenheit mehr. Doch auch Figuren in Berufskleidung sind möglich. Je größer der Kontrast zwischen den Tätigkeiten beider Ehepartner ausfällt, umso amüsanter ist die bildliche Darstellung.

Für die Romantiker unter den Brautpaaren empfehlen sich hingegen symbolische Tortenfiguren wie etwa das Herz, das Liebessymbol Nummer eins. Deutlicher lässt sich das Versprechen ewiger Liebe nicht ausdrücken. Wer eine dezentere Formensprache bevorzugt, kann sich Tortenfiguren aus den Monogrammen des Brautpaares fertigen lassen. Sie bieten einen stilvollen Tortenabschluss, der nicht weniger die Verbundenheit des Paares zum Ausdruck bringt.

4.2 Dekoration mit Zuckerrosen

Die Zuckerrosen fertigt man heutzutage aus Fondant, einer leicht modellierbaren Zuckermasse. Man rollt die Zuckerpaste zunächst sehr dünn aus und überzieht damit die Außenhülle der Torte. Dieser Überzug ist quasi die Leinwand für die Dekorationen. Aus der gleichen Paste fertigt man nun Blüten, Schleifen und sonstige figurale Elemente. Mit Fondant lässt sich sehr feinteilig arbeiten, sodass die Dekoration äußerst detailreich und lebendig ausfallen kann. Allerdings wird die Zuckermasse nach dem Trocknen recht hart. Auf den Geschmack hat dies jedoch keinerlei nachteilige Auswirkungen.

4.3 Dekoration mit Marzipan

Marzipan ist ursprünglich eine Erfindung des Orients und wird aus Zucker und Mandeln gefertigt. Viele Menschen lieben den süßen Geschmack, sodass man Marzipan nicht nur zur Dekoration, sondern auch als Füllung verwenden kann. Aus der Marzipanpaste lässt sich ähnlich wie mit Zuckerguss schmückendes Beiwerk modellieren, das man anschließend mit Lebensmittelfarbe zum Leuchten bringen kann. Allerdings kann man mit Marzipan kaum filigrane Elemente formen. Blüten und Früchte sind zum Beispiel problemlos machbar. Doch kleine Tortenfiguren mit lebensechten Gesichtszügen würden den Grundstoff überfordern.

Marzipan verhält sich recht unempfindlich. Wenn ein Dekorationselement auseinanderbricht, kann man es sofort wieder flicken. Dies ist mit Fondant schwieriger zu bewerkstelligen. Dafür kann eine Marzipandecke beim Anschneiden zersplittern. Fondant ist weiß und dünn ausgerollt fast durchsichtig. Dadurch muss man sehr genau auf den Untergrund achten. Denn wenn die Torte eine Delle hat, schimmert diese durch den Zuckerguss hindurch. Beim gelblichen Marzipan ist dies nicht möglich. Außerdem halten Marzipanfiguren ohne jegliches Klebemittel. Das Anbringen von Elementen aus Fondant ist deutlich umständlicher. Dies ist letztlich der Grund, warum eine Zuckerguss-Dekoration immer teurer als eine Deko aus Marzipan ist.

Statt die Torte mit süßem Naschwerk zu verzieren, kann man auch zu natürlichen Dekorationsmitteln greifen. Mit Blütenblättern lässt sich jede Hochzeitstorte sehr eindrucksvoll verzieren. Doch vorab sollte man mit dem Blumenhändler abklären, ob die Blüten farbecht sind. Denn vielfach färben die Blumen ab. Und ein fleckiger Hochzeitskuchen wirkt entstellt.

4.4 Farben abstimmen

Nicht nur die Grundfarbe der Torte muss zur gesamten Hochzeitsdekoration passen, sondern auch die schmückenden Blütenverzierungen und Tortenfiguren. Wenn man beispielsweise Kerzen und Servietten in Dunkelrot bestellt hat, würde sich diese Tischdeko mit rosafarbenen Marzipanrosen auf dem Kuchen farblich beißen. Deshalb sollte man den Konditor zeitig auch in solche Details der Planung wie etwa Blumenschmuck und Tischdekoration einweihen. Erst dann ist ein harmonisches Ganzes aller Einzelelemente möglich.

5 Bräuche rund um die Hochzeitstorte

Der Hochzeitskuchen ist ein uraltes Sinnbild für Fruchtbarkeit. Deswegen füllte man die Mehlspeise in früheren Zeiten mit reichlich Mandeln, Honig und Gewürzen. Die Geschmäcker haben sich verändert. Aber die Mehrzahl der Hochzeitstorten ist nach wie vor sehr mächtig und gehaltvoll.

Dem Marzipan, der häufig den Kuchen ziert, sagt man eine besondere Bedeutung nach. So symbolisieren die typischen Zutaten des Marzipans bestimmte Aspekte des ehelichen Zusammenlebens. Die Süße des Zuckers verweist auf das Glück der Liebe. Die Bitterkeit der Mandeln steht für die Krisenzeiten, die die Ehe womöglich durchläuft. Das Rosenöl wiederum repräsentiert die Leidenschaft der Liebenden, die alle Krisen überwindet und das Paar für immer vereint. Der traditionellen Stockform mit fünf Etagen wohnt ebenfalls eine gewisse Symbolkraft inne. Jedes Stockwerk symbolisiert einen elementaren Lebensschritt

oder -abschnitt. Dazu zählen Geburt und Taufe, die Kommunion oder Konfirmation, die Ehe, das Aufziehen eigener Kinder und schließlich der Tod.

5.1 Die Hochzeitstorte hat Tradition

Hochzeitstorten sind mindestens seit der Antike bekannt. Man weiß von den Römern, dass sie zu Hochzeiten einen Mandelkuchen reichten. Die Frischvermählten teilten den Kuchen in der Mitte und aßen gemeinsam einige Stücke. Dann zerbrachen die übrigen Gäste die Reste des Kuchens über dem Kopf der Braut in kleine Stücke. Anschließend sammelten die Gäste die Krümel auf und verspeisten sie. Mit dem Brauchtum verband sich die Hoffnung, dem Paar Gesundheit und Glück zu spenden.

Während des Mittelalters verwendete man für Vermählungen ein spezielles Hochzeitsbrot. Es handelte sich dabei um einen mächtigen Laib Brot, den der Pfarrer vor dem Anschneiden segnete. Das Brautpaar zeichnete zum Segen mit einem Messer ein Kreuz in den Brotlaib. Als Erstes schnitt man dann ein Stück Brot für die Braut ab. Die Frau verzehrte das Stück jedoch nicht, sondern lagerte es ein. Das Brot nutzte sie dann später, um den Sauerteig für ihr erstes selbst gebackenes Brot als verheiratete Frau anzurühren. Das zweite Stück Brot verzehrten die Brautleute gemeinsam. Wenn möglichst viele Gäste ihren Hunger an dem Laib stillen konnten, sagte man dem Paar eine besonders rosige Zukunft voraus.

Die neuzeitliche Variante des Hochzeitskuchens entstand vermutlich im 18. Jahrhundert. Seinerzeit kam ein Konditor aus England auf die Idee, eine Torte in Form eines Turms zu backen. Er ließ sich dabei von der St. Brides Kirche in London inspirieren. Die Zeitgenossen fanden sein Kunstwerk aus Backwaren offensichtlich so beeindruckend, dass sie die Kreation fleißig nachahmten. Dadurch überlebte die Tradition bis heute.

5.2 Gemeinsames Anschneiden

Die Tradition schreibt vor, dass beide Ehepartner den Hochzeitskuchen gemeinsam anschneiden. Der Volksglaube ist der Meinung, dass diese Aktion viel über den weiteren Verlauf der Beziehung verrät. Wer beim Anschneiden die Oberhand behält, hat später auch im übertragenen Sinne die Hosen in der Ehe an. Im Übrigen benutzen viele Paare zu diesem feierlichen Zeremoniell kein gewöhnliches Messer. Es sind spezielle Tortenmesser erhältlich, die über eine persönliche Gravur verfügen und stets an diesen Feiertag erinnern.

5.3 Aufbewahren des letzten Tortenstücks

Das Einfrieren der Tortenreste ist fester Bestandteil der Tradition. Zumindest das letzte Stück sollte sich das Brautpaar sichern. In manchen Gegenden ist es Brauch, die oberste Schicht der Hochzeitstorte aufzubewahren. Dem Brauch zufolge verspeisen die Vermählten die eine

Hälfte an ihrem ersten Hochzeitstag, die zweite Hälfte zur Taufe des erstgeborenen Kindes. Damit soll sich besonderes Glück für Eltern und Kind verbinden.

Dabei handelt es sich gewiss um eine schöne Idee, die aber mit einem Makel behaftet ist. Nicht jeder Kuchen hält sich ein ganzes Jahr in der Gefriertruhe. Meistens sind es lediglich sechs Monate. Füllungen mit Sahne, Buttercreme, Creme Fraîche oder Joghurt sind noch früher ungenießbar. Sie saugen sich mit Feuchtigkeit voll und flocken aus. Deshalb sollte man den Brauch in diesem Fall etwas großzügiger auslegen. Denn wenn das Ehepaar mit Lebensmittelvergiftung im Krankenhaus landet, ist niemand damit gedient. Man kann das zeremonielle Essen beispielsweise auf das Datum des Kennenlernens verlegen. Oder man feiert den Tag des ersten richtigen Dates.

Damit man den Brauch in vollen Zügen genießen kann, sollte man die Tortenreste in Frischhaltefolie oder spezielle Gefrierbeutel verpacken. Ist wirklich nur ein einziges Tortenstück übrig geblieben, greift man zu einer Gefrierdose. Nur so lässt sich ein Gefrierbrand vermeiden. Die Folie darf man allerdings nicht zu fest zurren, um die Dekorationen nicht zu zerstören. Am besten friert man die Torte zunächst ein paar Stunden vor und packt sie erst danach in Folie. So sind die Verzierungen ausreichend gehärtet. Und natürlich sollte man keine anderen schweren Gefriersachen auf den Tortenstücken lagern. Ansonsten wird der Kuchen zerdrückt. Perfekt geeignet für das Einfrieren ist ein Hochzeitskuchen mit einem Boden aus Mürbeteig oder Biskuit. Beide Böden halten sich sehr lange.

5.4 Aufbewahren der Tortenfiguren

Die Tortenfiguren sind neben Fotos und Filmen ein tolles Erinnerungsstück an diesen einmaligen Tag. Aber mit dem Aufbewahren der Figuren verbindet sich zusätzlich der Glaube, dass der Beziehung dadurch langes Glück garantiert ist. Dieser Brauch ist ein Argument dafür, sich besonders einmalige Tortenfiguren mit hohem Erinnerungswert für seinen Hochzeitskuchen auszusuchen. Außerdem sollten die Figuren aus haltbarem Material wie zum Beispiel Keramik gefertigt sein. Denn Marzipanfiguren, die eines Tages zerbröseln, würden wie ein schlechtes Vorzeichen für die Ehe wirken.

5.5 Selbst backen bringt Unglück

Auch ein weiteres Brauchtum rund um den Hochzeitskuchen hat bis heute überlebt. So soll es Unglück bringen, wenn die Braut den Kuchen selber backt. Sie fordert damit quasi ihr Glück heraus, weil sie dem Schicksal ins Handwerk pfuscht. Hochzeitstorten dürfen deshalb nur von professionellen Bäckern oder der Brautmutter sowie der Trauzeugin gebacken werden.

5.6 Kuss über dem Tortenturm

Eher jüngeren Datums ist die Tradition, dass sich das Brautpaar über dem Tortenturm küsst. Der Brauch ist wohl im 18. oder 19. Jahrhundert in England und in den Vereinigten Staaten entstanden. Dort war es Sitte, dass die geladenen Gäste den Kuchen für die Hochzeitsfeier mitbrachten. Die Torten stapelte man übereinander, bis sie einen Turm ergaben. Für das Brautpaar war der Kuss folglich eine Art Geschicklichkeitsprüfung. Ihre Aufgabe bestand darin, sich zu küssen, ohne den Turm umzustößen. Geling ihnen das, prophezeite man ihnen eine lange und glückliche Ehe.

5.7 Wer bekommt das erste Stück?

Die heutigen Gepflogenheiten brechen in einem Punkt ganz wesentlich mit der älteren Tradition. Während die Braut von der Antike bis in die Neuzeit eindeutig beim ersten Bissen in den Hochzeitskuchen bevorzugt wurde, sieht man das inzwischen anders. Heute gehört dem Bräutigam das erste Tortenstück. Danach dürfen sich beide mit einem kleinen Stückchen des Kuchens gegenseitig füttern, wenn sie Spaß an diesem Brauch haben.

5.8 Eingebackene Kaffeebohnen

Zu den weitverbreiteten Hochzeitsbräuchen gehört es, dass man zwei Kaffeebohnen in den Kuchen einbackt. Die eine Bohne ist noch grün, die andere bereits geröstet. Wenn ein Gast beim Essen die geröstete Kaffeebohne findet, darf er sich glücklich schätzen. Denn er wird als Nächster der Anwesenden den Bund der Ehe eingehen. Der Unglückliche, der die grüne Bohne in seinem Tortenstück hat, wird hingegen ledig bleiben.

Es ist klar: Das Spiel kann nur funktionieren, wenn sich die Kaffeebohnen nicht in den Tortenstücken des Brautpaares verbergen. Und sie sollten in dem Teil des Kuchens untergebracht sein, den die Gäste auch tatsächlich verzehren. Man sollte dieses Detail also zuvor mit dem Konditor absprechen.

6 Alternativen zur Hochzeitstorte

Manche Paare entscheiden sich dafür, dass sie keine klassische Hochzeitstorte für ihre Feier wünschen. Inzwischen existieren etliche attraktive Alternativen, die das Hochzeitsfest nichtsdestotrotz in eine süße Schlemmerei verwandeln. Zum einen kann man statt einer wuchtigen Torte ein abwechslungsreiches Kuchenbuffet aufbauen. Zum anderen haben in den letzten Jahren einige amerikanische Hochzeitstrends Europa erobert. So bieten Cupcakes, Candy Bar und Sweet Table ein abwechslungsreiches Kontrastprogramm zur traditionellen Hochzeitsfeier.

6.1 Hochzeitskuchen

Ein Buffet mit verschiedenen Hochzeitskuchen ist für all jene Brautpaare die ideale Lösung, die entweder keine üppigen Buttercremetorten mögen oder ihre Hochzeit mit einem geringen Budget bestreiten müssen. Denn in diesem Fall kann man Verwandte bitten, einen Kuchen zur Auswahl beizusteuern. Wenn man sich vorher abspricht, kommt so ein sehr abwechslungsreiches Buffet zustande. Findet die Hochzeit in der warmen Jahreszeit statt, kann das Brautpaar zum Beispiel ein großes Herz aus Erdbeerkuchen besorgen. Solch ein Kuchen ist äußerst dekorativ und schmackhaft, kostet beim Bäcker aber weitaus weniger als eine Hochzeitstorte.

6.2 Cupcakes

Cupcakes sind eng verwandt mit den Muffins. Sie sind jedoch filigraner, cremig und zudem hübsch dekoriert. Der Trend ist in den USA entstanden und spätestens seit der populären Fernsehserie Sex and the City in aller Welt bekannt. Die kleinen Kunstwerke aus Teig sind deshalb so beliebt, weil sie vielseitig einsetzbar sind. Man kann sie auf der Hochzeitsfeier auf einem bunt drapierten Desserttisch präsentieren. Die Gäste nehmen sich ein Stück, wenn sie Lust darauf haben. Dies lockert die Feier spürbar auf.

Cupcakes kann man vollkommen individuell gestalten. Sie passen daher hervorragend zu jeder Themenhochzeit. Auch Paare, die der Feier einen persönlichen Anstrich verleihen wollen, können sich hier frei austoben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Schöne ist: Man muss noch nicht einmal auf einen traditionellen Brauch wie die Tortenfiguren verzichten. Sofern man eine Bonboniere einsetzt, kann man die Figuren auf der obersten Etage anbringen. Genauso gut kann man sie inmitten der Cupcakes platzieren.

Die Cupcakes können zusätzlich als Gastgeschenk dienen. Dazu sollte man sich vorab passende Kartonagen besorgen, damit sie sich leicht abtransportieren lassen. Den Karton versieht man mit einer Organsaschleife und einer kleinen Nachricht, in der man sich für das Erscheinen bedankt. Dann stellt man den Gästen die Schachteln mit den Cupcakes gleich auf den Teller. Die Cupcakes sind im Übrigen auch eine schöne Idee für einen Junggesellinnenabschied.

6.3 Candy Bar

Die Candy Bar kann eine Alternative zum Hochzeitskuchen sein, muss aber nicht zwangsläufig in Konkurrenz stehen. Candy Bar bedeutet im Deutschen so viel wie ein Tisch voller Süßigkeiten. Auf dem Tisch platziert man jede Menge kleiner Gastgeschenke, unter denen die Besucher frei wählen können. Das Besondere an der Candy Bar ist, dass man sich nicht auf das gleiche Geschenk für alle Gäste festlegen muss. Das Brautpaar kann sich ein

Sammelsurium an Leckereien zusammenstellen, das die persönlichen Vorlieben widerspiegelt.

Das Potpourri reicht von kleinen Schleckereien wie Bonbons, Zuckerstangen, Lollis, Fruchtgummis und Marshmallows über Liebesäpfel bis hin zu selbst hergestellten Pralinen. Was auf keinen Fall auf einer Candy Bar fehlen darf, sind die Hochzeitsmandeln. Diese Kleinigkeiten füllt man in hübsche Gefäße und Gläser. Die Gäste können sich direkt an der Candy Bar bedienen und zwischendurch etwas naschen. Wer etwas für den Heimweg einpacken möchte, schnappt sich ein Tütchen oder eine Schachtel, die ebenfalls auf dem Tisch stehen.

Wo man die Candy Bar unterbringt, hängt von der jeweiligen Location ab. Wenn ein offener Nebenraum vorhanden ist, bietet sich dieser Bereich an. Ansonsten kann man den Tisch auch direkt im Eingangsbereich oder an einer freien Wand im Veranstaltungssaal aufbauen. Wer seine Feier mit einem kleinen Showeffekt aufpeppen möchte, kann als Unterlage einen Tisch auf Rollen wählen. Dann schiebt man den Tresen erst hinein, sobald alle Gäste angekommen sind. Man kann sich der Aufmerksamkeit der Besucher in diesem Moment gewiss sein.

Wichtig ist natürlich auch die Dekoration der Candy Bar. Der Tisch enthält neben Decke und Gefäßen allenfalls noch Blumen als Dekorationselemente. Diese Dinge können ohne viel Aufwand an das übrige Design der Hochzeitsfeier angepasst werden. Dabei sollten immer die Süßigkeiten ins Auge stechen. So kann man die Lollis beispielsweise in einem Glas unterbringen, dessen Boden mit weißem Zucker gefüllt ist. Die Zuckerstangen machen sich optisch gut, wenn man sie mit dem gebogenen Endstück an einen Vasenrand hängt. Zusätzlich schmückt man die Gefäße und Schalen mit Dekoanhänger, die zum übrigen Look der Feier passen. Auch Girlanden und Wimpel sind erlaubt, wenn man der Candy Bar einen nostalgischen Touch verpassen will.

6.4 Sweet Table

In den USA verwendet man den Sweet Table gerne als Ersatz oder Ergänzung für ein Kuchenbuffet. Der Sweet Table ist quasi die Kombination aus Candy Bar und Cupcakes. Denn neben den einfachen Süßigkeiten finden hier auch kleine Törtchen, andere Backwaren und Schokolade Platz. Die Tafel sollte entsprechend großzügig geschnitten sein. Außerdem ist der Sweet Table in puncto Dekoration etwas anspruchsvoller als eine Candy Bar. Er ist vollkommen auf das Grundthema der Hochzeit und das vorherrschende Farbdesign abgestimmt. Das bedeutet, man benötigt ein gewisses Auge für die Zusammenstellung von Farben und Formen. Man sollte sich daher nicht scheuen, die Hilfe von kreativ begabten Verwandten, Freunden oder auch einem Profi in Anspruch zu nehmen.

Wenn man sich entscheidet, den Sweet Table selber zu gestalten, benötigt man vor allen Dingen ausreichend Zeit. Denn es kann recht aufwendig sein, alle notwendigen Einzelstücke zu besorgen. Man sollte Ausschau nach hübschen Accessoires wie zum Beispiel schön verpackten Schokoladenherzen halten. Eine persönliche Note erhält der Sweet Table, sofern man kleine Schokoladentafeln mit einer Banderole versieht. Auf der Banderole sind das Hochzeitsdatum und die Namen des Brautpaares aufgedruckt. Dazu kann man Hochzeitsmandeln und Schokoladendragees in bunte Säckchen drapieren, die sich ausgezeichnet als Gastgeschenk machen. Für die Dekoration verwendet man beispielsweise farbige Strohhalme, Schleifenbänder oder Partypicker. Die Süßigkeiten und Törtchen präsentiert man auf edlen Etagere.

7 Fazit: Hochzeitstorte als Highlight jeder Hochzeitsfeier

Eine Hochzeitstorte verleiht jeder Hochzeit den richtigen Beigeschmack. Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Da ist ein süßer Liebesbeweis wie der Hochzeitskuchen die perfekte Grundlage für eine lange und glückliche Ehe. Die Torte ist darüber hinaus sowohl optisch als auch geschmacklich eines der Highlights jeder Vermählungszeremonie.

Bildquelle: gzorgz / bigstockphoto.com