



## Einzigartige, süsse Kunstwerke

Vor rund zwei Jahren wurde das Zürcher Traditionscafé Schober von Péclard übernommen. Seit diesem Jahr werden auch Hochzeitstorten angeboten. Marco Geisser, Leiter Produkte, und Marc Döhring, Chef-Pâtissier, erzählen von ihren Erfahrungen.



Marco Geisser,  
Leiter Produkte, Péclard



Marc Döhring,  
Chef-Pâtissier, Péclard

**Wie kam es dazu, dass Péclard Hochzeitstorten ins Sortiment aufnahm?**

**Marco Geisser:** Bereits letztes Jahr hatten wir einige Hochzeitstorten in unserem Schober-Schaufenster, aber wir haben den Markt nicht aktiv bearbeitet, da wir ja erst seit zwei Jahren im Schober in Zürich tätig sind. In dieser Zeit haben wir zwar einige Torten verkauft, aber wir konzentrierten uns noch auf das tägliche Geschäft. Da ich selber letztes Jahr geheiratet habe, war für mich das Thema Hochzeit eine Zeit lang sehr präsent und wir haben uns entschlossen, an der diesjährigen Hochzeitsmesse in Zürich mit einem Stand präsent zu sein.

**Wie war die Resonanz?**

**Marco Geisser:** Der Zulauf während der Messe war enorm, die ersten zwei Monate danach lief aber nicht viel. Aber seit März/April herrscht eine rege Nachfrage nach unseren Hochzeitstorten.

**Marc Döhring:** Im Schnitt stellen wir rund vier Hochzeitstorten pro Wochenende her. Rekord war bis jetzt sieben, wobei die

Bestellungen glücklicherweise auf Freitag und Samstag verteilt waren.

**Marco Geisser:** Es kommt nun auch vor, dass ich Pärchen, die spontan bei uns im Schober vorbei kommen, auf später vertrösten muss. Es lohnt sich auf jeden Fall, einen Termin zu vereinbaren, damit ich mir wirklich genügend Zeit für die Beratung nehmen kann.

*Wie lange im Voraus sollte sich ein Brautpaar bei Ihnen melden?*

**Marco Geisser:** Grundsätzlich je früher desto besser. Aber wenn das Paar mindestens einen Monat vor der Hochzeit zur Besprechung vorbei kommt, reicht das normalerweise. Rund zwei Wochen vor dem Termin sollten wir wissen, wie die Torte genau gewünscht wird.

**Marc Döhring:** Wir bekamen aber auch schon einen Auftrag für eine Hochzeit, die drei Tage später statt fand.

*Wie läuft die Beratung ungefähr ab?*

**Marco Geisser:** Zunächst müssen wir wissen, wie viele Gäste am Hochzeitsessen teilnehmen werden. Manchmal hat das Brautpaar bereits eine gewisse Vorstellung, wie die Torte aussehen soll. Manche nehmen ein Bild mit, das sie aus einem Buch oder einer Zeitschrift herausgerissen haben. Das hilft uns sehr, um die Vorstellungen des Paares möglichst genau umsetzen zu können. Wir besprechen mit dem Paar, welche Füllung und welchen Geschmack die Torte haben soll und wie es sich die Dekoration vorstellt.

**Marc Döhring:** Dann stellen wir eine Mini-Hochzeitstorte für zwei bis vier Personen zum Testen her. Hier geht es vor allem einmal darum, ob dem Paar die Füllung schmeckt und weniger um die Deko. Früher habe ich die Torte 1-zu-1 in Miniatur produziert, aber einige Paare waren dann etwas enttäuscht, da die Deko auf einer kleinen Torte ganz anders zur Geltung kommt als auf einer grossen. Heute stelle ich teilweise die Deko separat her, beispielsweise wenn das Paar ein Muster vom Brautkleid wünscht oder eine bestimmte Blume. Die grösste Herausforderung für mich ist es, die Wünsche des Brautpaares möglichst perfekt umzusetzen und wenn möglich sogar zu toppen. Zum Glück ist es uns bis jetzt immer gelungen.

**Marco Geisser:** Für nächstes Jahr planen wir, einen kleinen Katalog mit zehn bis 15 Vorschlägen aufzulegen. Das hilft uns bei der Umsetzung der Kundenwünsche, wobei aber wichtig zu wissen ist, dass bei uns grundsätzlich alles möglich ist, da ja auch alles hausgemacht wird.

*Was zeichnet die Hochzeitstorten von Péclard aus?*

**Marco Geisser:** Bevor wir uns entschieden haben, Hochzeitstorten anzubieten, haben wir uns im Markt umgesehen und gemerkt, dass Turmtorten, wie man sie in England oder auch Amerika kennt, hier in der Schweiz noch nicht sehr verbreitet sind. Es lag daher nahe, uns auf solche Hochzeitstorten zu spezialisieren.

**Marc Döhring:** Unsere Hochzeitstorten sind auch sehr leicht, nicht so schwer wie die englischen oder amerikanischen Turmtorten mit der deftigen Buttercreme. Dank unserer Plexiglashalterung im Innern der Torte, die wir selber erfunden haben, können wir mit luftigem Mousse arbeiten und die Torte ist trotzdem stabil. So kann sie auch sehr gut als leichtes Dessert nach dem Hochzeitsessen serviert werden. Bei der Dekoration arbeite ich sehr gerne mit Pünktchen und Blumen, die so langsam zu meinem Markenzeichen werden. Mein Ziel ist es, dass man irgendwann gleich erkennen kann, ob eine Hochzeitstorte von Péclard stammt oder nicht. Ausserdem kreiere ich laufend neue Geschmacksnoten, die man vielleicht sonst noch nicht so kennt.

*Mit welchen Kosten muss ein Brautpaar in etwa rechnen?*

**Marco Geisser:** Das ist natürlich sehr individuell und hängt von der Grösse der Torte und von der Dekoration ab. Grundsätzlich kostet die Füllung zwischen 8 und 14 Franken pro Person, die Dekoration kann, je nach Aufwand, bis zu 300 Franken kosten.

*Kann man auch bei Hochzeitstorten Trends feststellen?*

**Marco Geisser:** Die traditionelle Hochzeitspaarfigur, die auf die Torte platziert wird, ist nicht mehr so gefragt. Ich habe zwar eben von einem Brautpaar eine solche Figur erhalten, die sie sich in China nach ihrem Vorbild haben machen lassen, aber meistens möchte man ein Arrangement aus Früchten oder Ähnliches «on the top». Auch Blumen – ob nun echt oder aus Zucker gefertigt – sind sehr gefragt.

**Marc Döhring:** Die Torten werden auch bunter. Früher waren sie meist klassisch-weiss, heute darf sie durchaus auch mal farbig sein – passend zum Farbthema der Hochzeit. Kürzlich haben wir eine Hochzeitstorte mit einem Verlauf in Violett-Lila hergestellt.

*Was war die verrückteste Hochzeitstorte, die Sie bisher hergestellt haben?*

**Marco Geisser:** Vor kurzem bestellte ein Paar eine Torte mit 1,5 Meter Durchmesser und 1,5 Meter Höhe. Das war nicht nur logistisch eine ziemliche Herausforderung.

**Marc Döhring:** Für mich war es am schwierigsten, eine so grosse Torte möglichst gleichmässig zu dekorieren. Wir haben Stunden daran gearbeitet. Und für dieses Wochenende haben wir den Auftrag, Sacré Coeur aus Schokolade nachzubauen. Auch nicht ganz einfach (lacht).

