

Was mit der deutschen Tortenkünstlerin Peggy Porschen im Jahr 2003 in London begann, hat einen internationalen Trend ausgelöst. Die stylischen, süßen Kreationen von Porschen und ihrem Team bestehend aus „Pastry Chefs“ und „Sugar-Craft Artists“ sind mittlerweile weltberühmt und dürfen bei Festen von Elton John, Sting, Madonna, Gwyneth Paltrow und vielen anderen Stars nicht mehr fehlen. Torten haben in Österreich schon lange Tradition und die neuen stylischen Torten finden auch hierzulande eine immer größer werdende Fangemeinde.

# Ein Bild von einer Torte.



Tortenstyling für jeden Anlass von der Schnabulerie

## Die „Schnabulerie“ – wo Torten designt werden

Ganz der Wiener und Pariser Süßspeisen-Tradition hat sich Christina Krug mit ihrer „Schnabulerie“ verschrieben. In Mödling bei Wien lautet der Slogan „Wiener Charme und französischer Chic, vereint zu himmlischer Gaumenfreude“.

Und das mit dem Chic kann ruhig modisch verstanden werden, stammen doch viele Designideen für die einzigartigen Tortenkreationen aus der Architektur, der Mode oder dem Möbeldesign. So findet man in der Kollektion süße Kunstwerke, die vom „Art déco“ inspiriert sind, neben Torten für die Trachtenhochzeit, die das Stoffmuster des Brautdirndls

widerspiegeln. Oder die Baby-Party-Torte „Vintage Karussell“ im Stile eines traditionellen Pferde-Ringelspiels.







Fotos Schnabulerie: Reen West

Allen Tortenfans, die den Profis über die Schultern schauen wollen, bietet die „Schnabulerie“ Kurse zu den Themen „Tortendekorieren“ und „Pâtisserie“ an. Wer sich lieber dem Genuss hingibt, kann all die süßen Köstlichkeiten einfach direkt online bestellen.

### Süße Juwelen von Adelheid Horvath

Für Adelheid Horvath ist das Leben Liebe, Schwingung und Energie zwischen Kosmos, Erde, Tier und Mensch. Mit Liebe und Energie widmet sie sich auch voll und ganz der Konditorkunst und bäckt „Luxus“. Ihre Torten, Kuchen und Kekse werden nicht ohne Grund süße Juwelen genannt und der Luxus sind die Zutaten in biodynamischer Form. Passend zur Saison gibt es jetzt die schönsten und besten Fruchttorten nur auf Bestellung frisch aus der Backstube von „Adelheid-Konditorkunst“. Sie garantiert, dass keines ihrer edlen Stücke jemals einen Tiefkühlschrank gesehen hat und die Zutaten nur frisch von österreichischen Bauern kommen.







Klein und fein, die Minitorten der Schnabulerie

### Wo die Tortentradition zu Hause ist

Allen Torten-Genießerinnen und -Genießern, die nicht unbedingt selbst Hand anlegen wollen und sich von den schönsten und besten Kreationen gleich direkt an der Glasvitrine ihre besten Stücke sichern wollen, sind die Filialen der Kurkonditorei Oberlaa wärmstens zu empfehlen.



Klassiker der Kurkonditorei Oberlaa

Für den Klassiker der Kurkonditorei Oberlaa, die Schoko-Mousse-Torte, hat Vinzenz Bäuerle zwar das Rezept ver-raten und wir haben es im Kochbuch „Die Zuckerseiten Österreichs“ abgedruckt, jedoch ist es viel einfacher, das gute Stück gleich direkt frisch vom Meister-Konditor in einer der Oberlaa-Filialen zu verkosten. Dort können die Torten natürlich auch jedem Anlass entsprechend bestellt werden.



**Wir laden 2 Clubmitglieder zum Torten-Dekorationskurs in die „Schnabulerie“ ein!**

Senden Sie eine Postkarte mit Name, Anschrift, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an: Wiener Zucker Club, Kennwort „Torten-Dekoration“, Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha oder melden Sie sich über [www.wienerzucker.at](http://www.wienerzucker.at) an. Die Gewinner werden von uns durch Ziehung ermittelt.

### Schnabulerie

Mag. Christina Krug  
Anfragen, Bestellungen, Kurse:  
Telefon +43 699 120 156 58  
[bonjour@schnabulerie.com](mailto:bonjour@schnabulerie.com)  
[www.schnabulerie.com](http://www.schnabulerie.com)

### Die nächsten Kurstermine der Schnabulerie:

zum Thema „Torten-Dekorieren“:  
Sonntag, 15. Juni, 15:00 Uhr  
Montag, 28. Juli, 18:00 Uhr  
Sonntag, 24. August, 15:00 Uhr  
Montag, 22. September, 18:00 Uhr

### Konditorkunst Wien

Adelheid Horvath  
Backstube:  
Mollardgasse 85a/3/1, 1060 Wien  
Bestellungen:  
Telefon +43 699 119 29 690  
[adelheid@konditorkunst.at](mailto:adelheid@konditorkunst.at)  
[www.konditorkunst.at](http://www.konditorkunst.at)

### Kurkonditorei Oberlaa

Kurbadstraße 12, 1100 Wien  
und 8 Filialen in Wien  
Telefon +43 1 689 25 89-0  
[www.oberlaa-wien.at](http://www.oberlaa-wien.at)

### Peggy Porschen Cakes

116 Ebury Street,  
Belgravia, London  
Telefon 020 7730 1316  
[www.peggyporschen.com](http://www.peggyporschen.com)