

... (siehe Infografik Seite 16) angesagt. Im Gegensatz zu Motivtorten kommen diese ganz ohne den herrlich bunten, leider aber auch sehr süssen Fondant aus. Einzige Ausnahme: sogenannte Galaxy Cakes. Sie schimmern wunderbar in allen Farben des Universums.

Wenns um die Zukunft in Schweizer Backstuben geht, glaubt Betty-Bossi-Spezialistin Boutellier an eine Trendwende, weg von zu viel Künstlichkeit: «Das Maximum an Farben und Dimensionen ist vermutlich bald erreicht. Daher wäre es möglich, dass wir alle irgendwann wieder dezentere Farben oder sogar alles wieder ganz natürlich wollen.»

Auch wenn sich damit weniger Leute beeindrucken lassen: Selbst gemachte Mailänderli, Lebkuchen oder ein Marmorcake sind halt schon etwas Feines. ●



Bäckerin Heidi Rieger fotografiert alle ihre Torten und stellt die Bilder auf Facebook.

«Zeit ist das knappe Gut»



«Die Rüeblitorte bleibt der absolute Topfavorit»: Katja Rost.

◆ **Interview Katja Rost (42), Soziologin an der Universität Zürich, erklärt, weshalb Selberbacken so wichtig geworden ist.**

Backen ist plötzlich wieder in – es wird vom vermeintlichen Hausfrauen-Hobby zur Kunstform. Weshalb ist das so?

Dieses Revival hat sicherlich damit zu tun, dass Massenwaren überall zu finden sind. Sozialen Status erlangt man immer seltener darüber, weil man ein teures Auto besitzt oder einen exklusiven Kuchen aus der Konditorei mitbringt. Das kann heute jeder, auch infolge unseres hohen Wohlstandes. Die Frage ist, wie man sich in so einer Welt als Persönlichkeit noch abgrenzen kann. Eine Möglichkeit ist, etwas selber zu machen – also Zeit und Kreativität zu investieren. War früher Geld das knappe Gut, so ist

es heute die Zeit. Mit Backen, Kochen oder Selbereinmachen kann man sich aus der Masse abheben. Man kann es sich zeitlich leisten.

Durch das Internet haben Bäcker und Bäckerinnen mehr Vergleichsmöglichkeiten. Wird dadurch die Optik der Torten wichtiger als der Geschmack?

Durch die vielen verfügbaren Lebensmittelfarben und käuflichen Zusatzprodukte wird das Aussehen der Backwaren immer wichtiger. Allerdings macht sich hiermit der Trend selbst obsolet. Zwar ist der Kuchen dann selbst gemacht, sieht aber aus wie gekauft. Zudem zählt im Internet insbesondere die Optik einer Backware, da Bilder keinen Geruch und Geschmack verbreiten. Ich glaube trotzdem, dass die traditionelle Rüeblitorte der absolute Topfavorit in der «sozialen

Statushierarchie» der Backtrends ist. Derartige Produkte sind authentisch und vereinen Musse, Zeit, Tradition und Können.

Weshalb kommen alle Backtrends eigentlich aus den USA?

Das ist bei den meisten Trends der Fall. Denken Sie nur an McDonald's, Mickey Mouse oder Boni-Systeme. Die industrielle Revolution setzte in den USA etwa 30 bis 50 Jahre früher ein als in Europa. Deswegen waren die USA in der Massenproduktion schnell führend und erlangten schneller einen hohen Wohlstand. Aus diesem Grund kommen die meisten Innovationen und Trends nach wie vor aus den USA. Die amerikanische Gesellschaft ist uns immer noch etwa 30 Jahre voraus. Im Guten wie im Schlechten. ●