

Paradiesische Zuckerträume

Paolo Careddas Hochzeitstorten schmecken nicht nur süß, sie sehen auch zum Verliebten süß aus: Es sind mehrstöckige, barocke Zuckerträume - von den Herzen bis zu den Kutschen.

Ein Blick über die Schulter des Zuckerkünstlers in Zürich.

Text: Monika Slamanig Fotos: Carmela Odoni

Die Zuckerbäckerei von Paolo Caredda liegt unauffällig neben Teppich- und Velohändler im Zürcher Kreis 5. Vor den Schaufenstern aber wird klar, wieso an Sonntagen die Schleckmäuler bis auf die Straße hinaus Schlange stehen.

Da tut sich eine zuckersüße Welt auf, ein Gefühl wie vor den Bonbongläsern im Tante-Emma-Laden der Kindheit: Körbe voller Marzipan-Früchte, schöner als echt, Feigen, Granatäpfel und Erdbeeren - alles, was das Herz begehrt.

Paolo Caredda: „Alles an einer Torte ist reine Handarbeit.“ Marzipan-Früchte und Rosenverzierungen werden selbst gemacht.

Der Weg hinab in die Backstube ist ein Spießbrutenlauf an Versuchungen vorbei. In der Vitrine funkelnde Gläser voller Zuckermanteln in Rosa, Weiß und Gold, Chocolat Maison, Quitten-Gelee - und Patisserie: Sfogliatelle, Caprese-Kuchen mit Puderzuckerhauben, Kirsch-Amaretti und Code di Aragoste, aus denen schaumige Creme quillt. Dieses traditionelle Gebäck aus hauchdünnem Blätterreig fertigt der Pâtissier aus Ischia, wie alle Spezialitäten, von Grund auf selbst, nach alten Rezepten seiner italienischen Vorfahren. Es gibt aber auch gut schweizerische Wähen, Gipfel und Vermicelles - jedenfalls nichts für Diätwillige.

Süßes Kunsthandwerk

Careddas Chef d'Oeuvre und sein Steckenpferd sind Hochzeitstorten. In der Hochsaison kreierte er mit seinen sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der winzigen Backstube 30 bis 40 Stück davon. Barocke Zuckerkunstwerke sind es, fünf-, sechs-, siebenstöckig, üppig dekoriert. Rosenbouquets, mehrspännige Pferdekutschen, faustgroße Herzen und Tauben - alles wird von Hand aus Zucker modelliert, gespritzt oder gezo-gen. «Eine richtige Hochzeitstorte muss weiß sein», sagt Caredda. Nur ein Hauch Rosa für die Initialen des Brautpaares oder etwas Blattgrün für die Rosen. Er setzt aber auch jeden anderen süßen Kundenwunsch um, wie etwa die Hochzeitstorte, auf der ein süßer Zuckerelefant thront.

Seit bald 30 Jahren lebt der 45-Jährige in Zürich, inzwischen mit Frau und zwei Kindern. Seine Grundausbildung hat er in Italien gemacht. Sein Vater war Konditor in fünfter Generation. Beim Großvater hat der kleine Paolo seine ersten Zuckerkreationen ausgetüftelt. «Napoli ist die Wiege der Patisserie», sagt er. «Manche Spezialitäten sind über 1000 Jahre alt.» Kürzlich grub er in der Bibliothek in Neapel ein uraltes Klosterrezept für Sfogliatelle aus. Doch heute noch, nach zahlreichen Auszeichnungen und Lernstationen an Adressen wie Dolder Grand-Hotel, Hotel Central und Sprüngli ist er beim Modellieren von Zuckerdekor in seinem liebsten Element. Dass er seit neun Jahren eine Konditorei/Cafeteria führt, ist Zufall. «Meine italienischen Freunde fragten, weshalb ich nicht einmal Patisserie wie in Napoli mache.» Das Echo war überwältigend.

Erstklassige Rohstoffe

Aus der Massa Ticino - einem Fondant, der beim Abtrocknen fest wird - formt Caredda hauchzarte Rosenblätter und -knospen. „Alles an einer Torte ist reine Handarbeit“, sagt er voller Stolz. Darin, und in den erstklassigen, frischen

Rohstoffen, liegt die Qualität, für die er weit herum bekannt ist. Industrielle Halbfertigprodukte kommen ihm nicht ins Haus.

In einer Ecke stapeln sich die Zuckersäcke, der Stoff, aus dem seine Tortenträume sind. Der Patissier braucht Unmengen Puderzucker und „englischen“ (extrafeinen) Kristallzucker.

Weltweit werden jährlich rund 150 Millionen Tonnen Zucker produziert. Kaum vorstellbar, dass er noch vor 200 Jahren ein seltenes Luxusgut war. Etwa drei Viertel davon stammen von dem tropischen Zuckerrohr, das vier bis fünf Zentimeter dick wird und im Mark einen Zuckergehalt von 15 bis 20 Prozent birgt. Gleich süß ist nur die Zuckerrübe, die in Europa und in der Schweiz angebaut wird.

Eine halbe Million Tonnen Zucker

Caredda schneidet die luftigen Biskuits auf trinkt sie mit selbst gemachtem Safranlikör, der Strega (Hexe), sodass sie kanariengelb leuchten und himmlisch duften. Darauf türmt er Berge von schaumiger Crème pâtissière, mit Früchten garniert. „Eine Kalorienbombe? Auf einen Liter Milch sind es 200 Gramm Zucker. Das ist weniger, als Sie in Ihrer Frühstückskonfi haben.“ Die zusammengesetzte Torte streicht er mit Buttercrème ein, kurz in den Kühler - und dann kommt die Torte unter die Haube.