

MITTWOCH, 17. FEBRUAR 2016

HIER  
SPRICHT  
DIE CHEFIN



Andrea Hille und ihre gehaltvolle Kunst.

Foto: roi

## So werden Torten zu Kunst

Andrea Hille von „Torten Rosa“

**Das rosa Haus in Aeschach ist nicht nur ein Blickfang. Es ist auch eine feste Adresse für Menschen, die Tortenkunst lieben. Andrea Hille, Inhaberin von „Torten Rosa“, spricht über die Möglichkeiten der kreativen Tortendekoration.**

VON YVONNE ROITHER

### ■ Darf ich raten: Ihre Lieblingsfarbe ist rosa?

(lacht) Es gibt doch wenig Frauen, die nicht auf rosa stehen. Der Laden war vorher unsichtbar. Ich habe ihn nach dem Vorbild französischer Patisseries umgestaltet. Jetzt ist die Farbe das Programm.

### ■ Was bieten Sie in Ihrem Laden an?

Bei uns gibt es alles rund um schöne Torten und Kuchen. Der Schwerpunkt liegt auf der kunstvollen Dekoration. Wir bieten das entsprechende Material, Werkzeug und Backfor-

men dafür an und geben Kurse.

### ■ Wie kommt das an?

Die Anziehungskraft ist gewaltig. Wir machen Pionierarbeit, erklären viel über die vielfältigen Möglichkeiten, Torten zu dekorieren. Der Trend, der in England längst etabliert ist, ist bei uns noch relativ jung. Aber auch wir sind doch bei der Kuchenverzierung längst über den alleinigen Einsatz von Kuvertüre hinausgewachsen. Ob Hochzeit, Taufe oder Konfirmation – für jeden Anlass kann man eigene, kunstvolle Torten gestalten.

### ■ Ist das nicht schwierig?

Das ist kein Hexenwerk! Die Zuckermasse ist ein tolles Material, wenn man ein paar Mal damit gearbeitet hat, ist es gar nicht schwierig. In den Kursen lernen die Kunden, wie sie die Torten mit Fondant beziehen und Blüten und Blumen gestalten. Man muss dazu kein Meister sein. Das Ergebnis ist fast immer extrem beeindruckend.