



Torten aus Sara Hochulis Laden sind naturrein und kunterbunt
14



Genuss

Süsses von Paris bis Tokio

Die Grafikerin Sara Hochuli serviert ihren Gästen im Zürcher Café «Les Gourmandises de Miyuko» grünen Latte macchiato und bunte Torten



Es ist hier nichts, wie es wirklich ist», sagt Sara Hochuli. Das glaubt gern, wer sich ihren ausgefallenen Torten, Macarons und Pralinés nähert, die wie Fabelwesen in den Vitrinen sitzen und neugierige Gäste an die Beckenhofstrasse locken. Doch auf ihre farbenprächtigen Patisserie spielt die Inhaberin von «Les Gourmandises de Miyuko» gar nicht an. Vielmehr gilt ihre geheimnisvolle Andeutung dem Dekor und der Atmosphäre im Café und in der Patisserie-Boutique, die Hochuli zusammen mit ihrem Partner Dominik Grenzler im Zürcher Kreis 6 führt. Dort findet man neben japanischen Spielfiguren und Lampen, Prints von Koi-Karpfen oder dem selbstkreierten Comic-Mädchen Miyuko an den Wänden auch französische Bistrostühle, Samoware und englisches Teegeschirr. «Was man hier sieht, ist meine Perspektive auf Japan», fügt Hochuli hinzu, und diese sei wohl nicht weniger romantisch verklärt als die Vorstellung, die sich viele Japaner von Frankreich und seinen Leckereien, den «gourmandises», machten.

Um Authentizität im Sinne eines traditionellen japanischen Lokals sei es ihr denn auch gar nicht gegangen, sondern darum, ihre unzähligen Ideen

und Interessen in ihre Arbeit einfließen zu lassen. Und zu experimentieren und zu interpretieren, was wiederum sehr japanisch sei. «Wenn Japaner etwas interpretieren, versuchen sie es meist auch zu perfektionieren.» Und diesen Anspruch stellt Sara Hochuli auch an sich selbst. Deshalb setze sie vorwiegend auf französische Patisserie mit ihrer langen Geschichte und der Eigenheit, immer wieder mit innovativen Ideen zu überraschen. Ausserdem sei diese in Bezug auf die Zutaten und die Verarbeitung den oft spektakulär anmutenden britischen und amerikanischen Cakes überlegen. Entgegen jeglicher französischen Tradition kombiniert sie ihre kunstvoll geschichteten Moussetorten allerdings gerne mit einer Dekoration aus Zuckerteig, der durch seine Flexibilität viel Gestaltungsfreiraum schafft. Und natürlich verwendet sie Zutaten aus Japan, jenem Land, dem sich die gelernte Grafikerin über Mode und Mangas (japanische Comics) genähert hat und das seit ihrer Phantasie beflügelt.

Süsses für Allergiker
Die markanteste japanische Ingredienz, die Sara Hochuli verwendet, ist Matcha, pulverisierter Grüntee, der vielen Pralinés einen sehr charakteristischen Geschmack verleiht und dem Matcha Latte, einer japanischen Interpretation des Latte macchiato, dank seiner hellgrünen Farbe zu einem aufsehenerregenden Auftritt verhilft. Der leicht bittere und grasige Ton des rohen Grüntees behage nicht jedermann, umso erstaunter sei sie jedoch nach wie vor, dass der Matcha Latte selbst unter den Gästen aus dem Quartier grossen Anklang gefunden habe. Überhaupt, meint Hochuli, sei ihre Kundschaft sehr durchmischt und reiche von Touristen aus Asien über Leute aus der Nachbarschaft und Liebhaber der japanischen Popkultur bis zu den Allergikern, die für ein Stück Torte aus Miyukos Vitrine bisweilen lange Wege auf sich nehmen.

Dies rührt daher, dass Sara Hochuli und ihr Partner in der Herstellung von laktose- und glutenfreier Patisserie und einem Angebot für Veganer eine kleine Marktlücke

Rechts: Sara Hochuli im Koi-Zimmer ihres Cafés «Les Gourmandises de Miyuko». Links oben: Eine Rose aus Zuckerteig. Links unten: Ein Kunstwerk aus Biskuit, Früchtekompott und Mango-Maracuja-Crème.

“ Was man hier sieht, ist meine Perspektive auf Japan. ”



entdeckt haben. Sensibilisiert durch die Leiden von Allergikern in der eigenen Familie und im Freundeskreis, haben sie sich schon sehr früh mit Rezepten und Wegen auseinandergesetzt, wie man selbst bei einer Lebensmittelunverträglichkeit in den Genuss von Torten und Konfekt kommen kann.

Keine Waldbeeren im Winter
Weitsicht beweist Sara Hochuli auch bei der Wahl ihrer Lieferanten. Während sie beim Kaffee und bei der Schokolade auf lokale Verarbeiter und eine sehr hohe Qualität setzt, achtet sie bei den Früchten und den Eiern auf eine biologische Herkunft oder zumindest auf eine saisongerechte Verwendung. Allerdings sei dies nicht immer möglich, weil sich viele Leute einfach an ein unerschöpfliches Angebot gewöhnt hätten und auch im Winter nach Waldbeerentorte schrien. «Manchmal braucht es ein bisschen Aufklärungsarbeit», sagt Hochuli und verweist damit neben den ökologischen Aspekten auf den Umstand, dass sich ihre Patisserie von vielen anderen auch darin unterscheidet, dass sie keine Halbfertigprodukte, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet. Aus diesem Grund sind ihre Kreationen weniger lange haltbar als eine herkömmliche Buttercrémertorte und müssen sofort gegessen werden. Dies dürfte einem nicht allzu schwer fallen, auch wenn man sich bei jedem Biss in den blauschwarzen Zuckerteig vergewissern muss, dass hier alles so ist, wie es wirklich ist. David Streiff Corti

Sara Hochuli
Gekocht und gebacken hat Sara Hochuli, 30, schon als kleines Kind. Bevor sie jedoch letztes Jahr mit ihrem Partner Dominik Grenzler das Café und die Patisserie-Boutique «Les Gourmandises de Miyuko» in Zürich eröffnet und begonnen hat, spektakuläre Geburtstags- und Hochzeitstorten anzubieten, hat sie sich zur Grafikdesignerin ausbilden lassen. Für sie hat ihr Werdegang nichts Ungewöhnliches, bezeichnet sie doch Schokolade und Zuckerteig als Gestaltungselemente, um ihre visuellen Ideen zu verwirklichen. Ihre Patisserie sieht jedoch nicht nur gut aus, sondern erfüllt auch hohe kulinarische Ansprüche. Neben dem Café führt Sara Hochuli ausserdem die Firma Plastikhaar, die auf Perücken aus japanischer Kunstfaser spezialisiert ist. (das.) Les Gourmandises de Miyuko, Beckenhofstrasse 79, Zürich; www.miyuko.ch



FOTOS: BASIL STÜCKEL, CHRISTIAN BEUTLER/NZZ