

Die virtuose Tortenkünstlerin

Gossau Weltstars bestellen bei ihr Torten, und ihr Café und Teehaus Miyuko in Zürich ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Dabei gelangte die Gossauerin Sara Hochuli als Quereinsteigerin in die Patisserie.

Rico Steinemann

Die Handgriffe sind tausendfach geübt und werden mit stupender Präzision ausgeführt. Mithilfe eines kleinen Küchenmessers schneidet die Pâtissière Sara Hochuli die farbigen, elastischen Teigstücke in die richtige Grösse. Um sie dann mit Fingerspitzengefühl in die von ihr gewünschte Form zu bringen. So wird aus einem flachen Teigstreifen im Nu eine elegant geformte Schleife.

Die in Gossau aufgewachsene Hochuli empfängt mich an einem Mittwochnachmittag in ihrer blitzsauberen Backstube in Rümlang. Die Haare sind gefärbt, die Arme zieren kunstvolle Tattoos, irgendwie passt das alles zu ihren aussergewöhnlichen Tortenkunstwerken.

Hoch konzentrierte Arbeit

Immer mittwochs und Donnerstags arbeitet sie hier allein. «Meine Lieblingstage» wird sie später sagen. Dann kann sie ungestört an neuen Rezepten rumexperimentieren und hoch konzentriert die Dekorationen vorbereiten, die sie für die Modellierungen ihrer aufwendigen Tortenverzierungen braucht.

Das kann gut und gerne mehrere Stunden dauern. Am Vortag habe sie an einer dreistöckigen Torte für 30 Personen, für die als Verzierung ein Wald mit Wolf und Einhörnern gewünscht war, fünf Stunden gearbeitet.

Seit 2011 führt Hochuli mit ihrem Freund Dominik Grenzler das Café und Teehaus Miyuko in Zürich, auf dessen Website sie sich als «Inhaberin und Gründerin, Gastgeberin und Chef Pâtissière – Chocolatière, Grafikerin und Illustratorin, Unternehmerin und auch bitzeli Feministin» bezeichnet. Ein Besuch dort lohnt sich schon deshalb, um sich durch die zahlreichen Beispiele der farbenfrohen, virtuos verzierten Torten zu klicken.

Sara Hochulis Tortenkunstwerke sind mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und haben in den vergangenen Jahren ein grosses Medien-Echo ausgelöst. Von der «NZZ» über «Aeschbacher» bis hin zur «Süddeutschen Zeitung» berichtete man über

Hochulis Kreationen. Dass die Rolling Stones, Guns N'Roses, Björk oder der Fussballer Shaqiri zu ihren Kunden zählen, hat in dieser Hinsicht sicher nicht geschadet.

Den Weg in die Gastronomie fand die gelernte Grafikerin als Quereinsteigerin. Das Backen sei in ihrem Leben aber stets ein Thema gewesen. «Schon als Kind bekam ich einen Kinderbackofen, habe oft mit meiner Grossmutter und meiner Mutter zusammen gebacken. Es war einfach mein Hobby.»

Einen grossen Teil ihres Könnens hat sie sich im «Learning by doing»-Verfahren beigebracht, eine zehntägige Weiterbildung in Stuttgart vertiefte ihr Wissen und bestätigte sie in ihrem Vorhaben. «Ich merkte: Doch, das kann ich auch. Manchmal muss man stur genug sein», sagt sie und lacht herzlich.

Inspiration Japan

Auf die Frage, ob ihr die Ausbildung als Grafikerin in ihrer neuen Arbeit zugutekomme, antwortet sie ohne Umschweife: «Ja, absolut. Das Gestalterische war schon naheliegend. Die Farben- und Formenlehre, eigentlich alles, was ich mal gelernt habe, nützt mir nun sehr viel.» Wobei sich dies nicht nur auf ihre extravaganten Torten bezieht. Die ganze visuelle Gestaltung ihres Cafés, das stark vom Look der japanischen Comics, Manga genannt, geprägt ist, stammt von ihr.

Das Land in Fernost und dessen Manga-Kultur zieht Hochuli seit dem Vorkurs zur Grafikerin in ihren Bann. «Der Look hat mich extrem beeinflusst. Das Grafische an den Mangas, flächig und bunt, gefällt mir sehr gut. Zudem hatten alle so bunte Haare.» Mehrere Reisen verstärkten ihre Faszination, immer mehr rückte dabei auch das Kulinarische in den Fokus. Was sich auch in der Karte des Miyuko niederschlägt. Neben Torten spielt auch der in der japanischen Kultur so wichtige Tee eine Hauptrolle.

Abstecher nach Island

Ein weiteres aussergewöhnliches Kapitel ihrer Biografie ging im letzten Herbst zu Ende. Nach zwei Jahren schlossen Grenzler und Hochuli das Kumiko, den Schwesterbetrieb Miyukos in der islän-

«Schon als Kind habe ich oft mit meiner Grossmutter und meiner Mutter zusammen gebacken.»



Bei Sara Hochuli sitzt jeder Handgriff.

dischen Hauptstadt Reykjavik. Ein überlebensgrosser roter Tintenfisch, der eine Torte auf einem seiner Kraken balanciert, hängt in Rümlang von der Decke. Er ist ein nicht zu übersehender Zeuge der zweijährigen Zeit im hohen Norden. Yoshi Tako, so der Name des Meerestiers, befand sich auf dem Dach des isländischen Ablegers und habe jeglichen Stürmen getrotzt, wie Hochuli lachend anfügt.

«Island ist so etwas wie meine zweite Liebe. Ich mag das Brachiale der Landschaft, sie hat etwas sehr Rauen und gleichzeitig Melancholisches.» Die Idee, dort eine Filiale zu eröffnen, hätten sie im Hinterkopf gehabt und «eines Tages haben wir es einfach gemacht».

Sie renovierten mithilfe ihrer Familie ein Haus und bauten es zum Café um.

Zwei Jahre lang pendelte Hochuli, lebte jeweils drei Wochen in Island und drei Wochen in der Schweiz.

Dass sie die Zelte in Island wieder abbrechen, hatte verschiedene Gründe. Da war der Tod des Vaters, der als Schreiner und Mitinhaber ein wichtiger Teil des Projekts war, das baldige Vertragsende der Küchenchefin, ohne die sich Hochuli ein Weiterführen des Cafés schwer vorstellen konnte, und ein Hexenschuss ihres Freundes. «Es kam alles zusammen. Es war auch ein Moment, um zu merken, was wichtig ist im Leben, wo die Prioritäten liegen. Ich musste mich entscheiden.»

Und das hiess im Klartext: Das Abenteuer Island beenden. Die Erfahrung hätte sie trotzdem niemals missen wollen. «Ich habe das gebraucht, mal im Ausland zu leben und zu arbeiten, eine schwierige Sprache zu lernen. Ich hatte immer Fernweh, dachte, dass ich weg müsse. Das habe sich seit der Zeit in Island geändert. «Ich habe das Gefühl, dass ich wieder viel mehr hier angekommen bin.»

Luftig-leicht statt übersüss

Das Miyuko steht mittlerweile für Qualität, ist «als Brand definiert» wie es Hochuli nennt. «Anfangs muss man sich jahrelang beweisen, macht viele Fehler und lernt daraus. Wir haben in den letzten Jahren unseren Stil gefunden und sind ein eingespieltes Team.»

Dass sie sich für luftig-leichte Tortenfüllungen entschied, die sie von den übersüssen englischen und amerikanischen Varianten der aufwendigen Tortenkreationen abgrenzen, hat sich ausbezahlt. Rund 40 Torten macht sie pro Monat auf Bestellung, dazu kommen die 15 Torten, die wöchentlich im Café verkauft werden.

Die eingangs erwähnte Torte mit Pumpkin-Spice-Aprikosenfüllung und einer dünnen Schokoladenschicht schmeckt übrigens vorzüglich.



Ungestört arbeiten: Die Backstube in Rümlang ist Saras Reich. Fotos: Christian Merz

«Manchmal muss man stur genug sein.»