



## Sara Hochuli

### Mitinhaberin & Chef Pâtissière von Miyuko

▷ Die Tortenkreationen der gelernten Grafikerin und Autodidaktikerin für Pâtisserie sind bunte Kunstwerke aus luftigen Mousses, Biskuit, Fruchtkomponenten und Rollfondant. Qualität, Wertschätzung und Ethik sind Sara Hochuli und ihrem Partner sowohl im Café Miyuko in Zürich als auch bei der Herstellung ihrer Produkte wichtig.

Industriequartier Rümlang. Fluglärm. Im ersten Stock eines grauen Zweckbaus ein hoher Raum mit grosszügigen Arbeitsflächen einer Konditorei. Über den Gestellen ein riesiger Tintenfisch in Himbeerrot. Mittendrin Sara Hochuli mit grauem Kimonooberteil, cyanfarbigem Méche und Blumen-Tattoos auf den Handrücken. Im Hintergrund Jazz. Sorgfältig legt sie den mit der Maschine ausgerollten Fondant über die Torte, die vollständig mit einer Ganache aus dunkler Schokolade überzogen ist. Mit pflanzlichem Bindemittel klebt sie eine vorgefertigte Blume um die andere auf die violette Zuckerschicht. Feine Zuckerpunkte mit dem Dressiersack ergänzen die Kreation, die gemäss der Auftraggeberin ein Blumenmeer ohne grosse Kontraste sein soll. «Ich fertige keine Skizzen an. Bis zum Moment des Machens lasse ich es offen, wie die Torte aussehen wird», erklärt die gelernte Grafikerin, die sich nach wie vor mehr als Gestalterin denn als Pâtissière sieht. 30 bis 40 Torten macht sie monatlich auf Bestellung. Zu ihren Kunden gehören auch Swatch und die Rolling Stones. In der Regel sind ihre Torten bunt, überzogen mit selbst eingefärbtem Fondant und mit mehr oder weniger verspielter Dekoration. «Wünsche für Jungesellenabschiede mit Erotik-Motiven oder 3D-Torten, die zu viel Abfall gäben, lehne ich ab. Da bin ich konsequent». Mittwochs und donnerstags arbeitet die fast 40-jährige Zürcherin alleine. Am Freitag stellt sie zusammen mit einer Angestellten auch Scones, Brotaufstriche oder Käse für das Café Miyuko in Zürich her. Am Wochenende arbeitet sie dann dort. «Wenn ich alleine arbeite, kann ich meine introvertierte Seite zelebrieren. Ich tauche ein in meine Arbeit, vergesse die Zeit, höre oft Hörbücher.» Dabei

entstehen auch neue Kreationen. Eine eher dunkle und komplexe Couverture von Felchlin in Schwyz inspiriert sie zur Seemanns-Sehnsuchtsorte, in der auch Whisky, Rauch und eine Prise Salz mitspielen. «Für meine Kundschaft suche ich die goldene Mitte zwischen exotischer, experimenteller und einfacher, klarer Kreationen». Die Cranberry-Thymian-Kirschentorte hatte weniger Chance. Das Wort Thymian schreckte ab. Im Sortiment nicht fehlen darf der Dreamcake mit Schokoladenmousse-Passionsfrucht-Mango-Füllung. «Es ist die Erfolgstorte von Beginn weg. Würde ich sie nicht mehr machen, gäbe es eine Revolte bei meinen Stammkunden», schmunzelt sie. Torten sind für sie Lifestyle-Kreationen, denen keine Grenzen gesetzt sind. Keine Kompromisse macht sie bei den Zutaten. So arbeitet sie mit Lebensmittelfarben, ohne Zuckerersatz oder anderen kalorienreduzierten Produkten. Wichtig sind ihr hochwertige Rohstoffe von Lieferanten, die «kleine, coole Betriebe sind, die ehrliche, harte Arbeit machen». Politisch wird sie, wenn es um Arbeitsbedingungen in der Gastronomie, faire Löhne und Frauen geht. Entsprechend taub ist sie für preissensible Kritik. Das Unternehmen «Miyuko» hat Sara Hochuli mit ihrem Partner Dominik Grenzler vor acht Jahren gegründet. In einer Seitengasse in Zürich, in einem Haus aus dem 19. Jahrhundert, richteten sie ein Café ein. Das Konzept mit der bunten verspielten Welt, inspiriert von Japan und ihren Mangas, war von Anfang an durchdacht. Nach bewegten Jahren ist Sara Hochuli angekommen. Keine Existenzängste mehr. Mit fünf Personen hat das Unternehmen eine Grösse, die überblickbar ist und ihr genügend Freiraum für das Kreieren lässt. Die Sehnsucht von fernen Ländern ist gestillt. Zwei Jahre lang führte sie parallel zum Miyuko ein Café in Reykjavik. Der Tintenfisch in der Backstube erinnert daran.

Text

MONIKA NEIDHART

Foto

ALEX ANDERFUHREN