



Fotos: Thomas Neckermann

## HOCHZEITSTORTEN

# VON GANZEM HERZEN

„Bloß nicht so schrecklich langweilig!“  
Die Konditorin Anke Pfeifer  
macht maßgeschneiderte Hochzeitstorten

**Anke Pfeifer  
bei der Arbeit  
mit Pinsel  
und Palette:  
Die modellier-  
ten Marzipan-  
figuren  
erhalten den  
letzten  
Anstrich**



**M**anchmal weiß das Paar schon genau, wie die Torte aussehen soll. Etwa die beiden, die sich nackt und kuschelnd auf einem Marzipan-Himmelbett sehen wollten. Manchmal muß Konditorin Anke Pfeifer (34) die Pärchen allerdings auch ausfragen, um für eine Hochzeit die Idee für eine passende Torte zu finden. Die Nachbildung ihrer karibischen Urlaubsinsel etwa, auf der zwei beschlossen, zu heiraten. Oder für einen Seemann ein Marzipan-Schiff. ▶

## JEDE ROSE IST VON HAND GEFORMT



**Comic statt Kitsch:  
dreistöckige  
Hochzeitstorte mit  
Marzipan-Pärchen**



das auf einem blauen Zuckergußmeer der Braut entgegensegelte.

Was auch immer, Hauptsache, nicht das Standardmodell – drei Stufen auf der Etage und obendrauf ein Hochzeitspaar aus Plastik. „Und wenn jemand verrückt ist, kriegt er auch seine verrückte Torte“, ist Anke Pfeifers Geschäftsdevise. So setzt sie Landschaften und Ozeane in Szene, formt große, komplizierte Wappen und kleine Lieblingstiere.

Tortenböden, Cremes und Garnituren werden aus Prinzip nur mit besten Zutaten hergestellt. Der Konditor, bei dem Anke Pfeifer vor über zehn Jahren in die Lehre ging, verwendete oft Halbfertiges – aus der Tüte auf die Torte. Frustriert von solch liebloser Serienproduktion flüchtete sie erst in ein Studium, dann beschloß sie, bei einem Zuckerbäcker die Kunst der Patisserie von Grund auf zu lernen: Konfekt herstellen, Marzipan modellieren, Eis meißeln.

Eine Kunst, die sie nun in ihrem Lübecker Kaffeehaus, einer wunderschönen Jugendstilvilla, detailversessen auf die Tortenböden bringt. Bis zu zehn Stunden Arbeit stecken im Extremfall in einer Hochzeitstorte, die dann aber schon mal zwischen 400 und 1000 Mark kosten kann. Auch so ein Schmuckstück wird auf der Hochzeitsfeier umstandslos vernascht, die süße Erinnerung aber bleibt.

Alma Westphal



**Sehen gut aus  
und schmecken:  
Blüten  
aus Marzipan**

**info** Kaffeehaus Pfeifer,  
Kronsfordter Allee 31 a,  
23560 Lübeck, Tel. 04 51/59 51 21,  
Fax 04 51/59 51 50