





Wencke Schmid und ihre aussergewöhnlichen, essbaren Kunstwerke

von kommen

Bildgewaltige Torten

Zu schön, um vernascht zu werden

«Das sind alles meine Schätzchen» – liebevoll blättert Wencke Schmid durch die Bilder auf ihrem Handy: Torten, Petits Fours. Neu ist Salziges hinzugekommen, etwa Kugeln aus Erbsenpüree, auf denen zarte Gräser und Sprossen ihre Fühler in die Höhe recken.

Text Evelyn Braun · Fotos (S. 15) Claude Giger

Richtig berühmt geworden ist Wencke Schmid vor allem für ihre bildgewaltigen Torten, eine jede ein Traum, an denen sie, wenn sie ganz aussergewöhnlich oder gross oder gar museal werden sollen, bis zu einer Woche arbeiten kann. Torten mit Drachenköpfen, Figuren, Reliefs, mit Blattgold, Marzipanringeln oder Zuckerplättchen verziert, mit getrockneten Hortensien, Blumen, Blüten, Marzipanrosen, Schokoladenblättern – Hochzeitstorten, Glückwunschtorten oder Festtagstorten – jedes Stück ein Unikat und jedes Unikat schlicht aussergewöhnlich.

Wencke Schmid stellt mehr als Desserts her, ihre Torten sind Kunstwerke. Auch die Brötchen oder Salate, die sie in der neuen Smorrebrod Bar* im 1. Stock der Boutique Danoise seit jüngstem auch noch gleich selber serviert – alles ist für Augen und Gaumen ein Genuss. Und alles ist hausgemacht. Bestes Handwerk.

Von Langeoog übers Ruhrgebiet nach Basel

Dass diese Kunstwerke aussehen, als seien hier Backkunst und Bildhauerei zusammengekommen, ist kein Zufall. Die gebürtige Berlinerin, die mit ihren Eltern als Kind auf die Insel Langeoog ganz im Norden Deutschlands gezogen ist, wollte eigentlich Architektin werden oder Grafikerin, aber für beides gab es auf der ostfriesischen Insel keine Lehrstelle und so wurde sie Konditorin. Lernte das Handwerk von der Pike auf.

Dass sie ihrem Lehrmeister schnell über den Kopf wuchs, nehmen wir ihr gerne ab, ebenso, dass es etwas viel Kreativeres sein musste. Nach der Lehre machte sie sich deshalb auf in die grössere Welt, lernte Grafik und Industriedesign im Ruhrgebiet, 1990 schliesslich kam sie erstmals nach Basel. Sie blieb, der Liebe wegen, wie sie erzählt, arbeitete im Möbelverkauf, verdiente sich im Service durchs Leben und begann ab 1999 nebenbei ihr eigenes Geschäft aufzubauen. *wenckeschmid* heisst es knapp. In der gleichnamigen Backstube an der Oetlingerstrasse produziert sie bis heute exklusive Leckereien, Torten, Petits Fours, seit, ja, genau zwanzig Jahren. Mit Leidenschaft. Mit Freude. Mittlerweile assistiert von einer Teilzeitmitarbeiterin, und manchmal tut sie einen neuen Geschäftszweig auf, wie den *Dansk Deli*, ein Catering, oder die *Smorrebrod*geschichte in Basels Innenstadt mit ihrem neuen Geschäftspartner Tom Wiederkehr. «Bei mir ergibt sich oft eins aus dem anderen.»



Fotos S. Le. Zlg

Wencke Schmid investiert manchmal bis zu einer Woche Arbeit in eine besonders kunstvolle Torte.

«Ob süss oder salzig, ich habe eine Beziehung zu all meinen kulinarischen Kreationen.»

Wencke Schmid

Hochzeitstorten als Kunstwerk

Wie damals, wegen der Hochzeitstorten, als sie sich mit ihrer Freundin, der Hochzeitsplanerin Imke Dilli, zusammentat, auf dass ein Hochzeitsfest garantiert aussergewöhnlich zu werden versprach. Spass muss ihr die Arbeit machen, sie muss sich mit vollem Elan und Herzen für etwas engagieren und einsetzen können. Dass es ihr dabei weniger ums Geldverdienen geht oder zumindest nicht um das grosse Geld, bringt mit sich, dass Wencke Schmid auch viele Brotberufe gemacht hat in ihrem Leben. Bewirten beispielsweise, wie an diesem Nachmittag im ersten Stock des dänischen Möbelhauses, «aber eigentlich mache ich auch das sehr gern».

Sie steckt voller Ideen. So wie damals, als sie mit ihren Freundinnen die aufwendig kreierte Torten auch gleich kunstvoll am Event präsentieren wollte. Verkleidet als «*Les trois beautés*» hüpfen sie nicht grad aus der Torte, aber verpassten dem Event doch einen tüchtigen Schuss Glamour und Witz, präsentierten die Torten mit Sinn für den grossen Effekt. «Vielleicht mache ich zur 20-Jahr-Feier von *wenckeschmid* wieder so etwas», überlegt sie, und die *trois beautés* feiern ein Revival. Mal sehen.

Sie verkaufte im Nobelhotel *Les Trois Rois*, sie beliefert *Globus*, sie machte *Petits Fours* für die mittlerweile in Konkurs gegangene *Confiserie Beschle*. Immer wieder kamen neue Geschäftsideen oder Verbindungen hinzu, manches hat sich mit der Zeit von selbst erledigt. Was immer gleich bleibt, ist die Neugier auf Neues und die Leidenschaft. Und so gibt sie auch ihr Wissen an Workshops in ihrer Backstube weiter. ■

Sie möchten lernen, wie aus Buttercrème, Schokolade und Marzipan ein umwerfendes Törtchen wird? Oder was es heisst, «eine Harfe durch den Teig ziehen»? Et voilà, Infos unter → wenckeschmid.ch

* Die *Smorrebrod Bar* an der Aeschenvorstadt 36 in Basel ist geöffnet: Di-Fr, 10-15 Uhr; Sa, 9-17 Uhr.