

Im Paradies der kleinen Sünden

Wencke Schmid schafft an der Oetlingerstrasse in Basel zuckersüsse Kunstwerke

Von Roland Harisberger (Text)
und Aissa Tripodi (Fotos)

Basel. Es gibt ein paar Dinge, die muss man nicht zwingend erlebt haben. Etwa Schnee an Ostern. Oder ein Château Latour Jahrgang 1982 mit Zapfengeschmack. Und mit Sicherheit ein Besuch in Wencke Schmid's (44) Backstube an der Oetlingerstrasse, wenn danach ein Arztbesuch im Terminkalender steht, vor dem man 24 Stunden nichts Vernünftiges essen darf – höchstens ein klares Süppchen zum Zmittag. Ein klares Süppchen! Dabei riechts hier göttlich wie im siebten Konditorenhimmel. Die Petit Fours, Linzertörtchen, Gold- und Blumenkuchen oder Kuppeltorten sehen so verführerisch aus, dass man die Engelchen Harfe spielen hört. Hilft alles nichts, auch die Anteilnahme der Chefin macht die kulinarische Folter kaum erträglicher. Mitgefühl füllt keine Mägen.

Kleine Kunstwerke sinds, die handgefertigten Petit Fours oder Goldküchlein. Verwunschene Namen wie Ginger Oriental, Orangengold, Grappa Musella oder Goldapfel lassen die Schalmeeien bei bekennenden Schleckmäulern erklingen. Viele der Dekoblüten, etwa Stiefmütterchen, Gänseblümchen oder Flieder stammen aus Wencke Schmid's Garten. Bei einigen muss sie etwas höher hinaus. «Die Rosskastanie trägt Blüten schön wie eine Orchidee», sagt sie. Mit Zucker, Eiweiss und Zitrone überzogen dienen sie als hübsches Krönchen für die Leckereien, die jede für sich eine kleine, zuckersüsse Geschichte erzählt.

Die Königin der Nacht

Etwas länger dauert die Geschichte von Wencke Schmid's Backstube. Einst von Bäcker Zimmerli zum Broterwerb benutzt, schaut der inzwischen pensionierte Hausbesitzer immer mal wieder vorbei und formt auf der «Erika» seine Brötchen. Die «Erika» ist wie die anderen Maschinen im Betrieb eine gesetzte Dame, so um die 60 Jahre alt und noch immer tadellos im Schuss. Genauso wie die «Emma», wo ein Batzen Marzipan zu zwei Millimeter feinen Blättern gewallt wird, die dann zu akkuraten Rosenblüten oder anderen floralen Kleinoden modelliert werden. Dann gibts die Maschine, die einen Klumpen Teig in Gipfeli verwandelt.

Und mittendrin Wencke Schmid, die wie die Königin der Nacht in Mozarts «Zauberflöte» in ihrem Reich die Musik macht. «Heute ist es mal wieder ziemlich strub», sagt sie, checkt ihre Internetseite, telefoniert mit einem Kunden, lässt einen weiteren Anrufer auf ihrem Handy ins Endlose klingeln, drapiert ihre Törtchen, Lady Cakes oder was auch immer auf einem Tisch, bis Anordnung und Farben des barocken Zuckerwerks ihren gehobenen Ansprüchen genügen. «Das passt nicht», sagt sie, «das schon gar nicht. Aber so wird ein schönes Foto draus.»

Ostfriesischer Familienbetrieb

Die Berlinerin hat den Blick fürs Schöne. Das habe sich im Laufe der Jahre entwickelt, sagt sie. Damals, auf Langeoog, wo sie ihre Lehre als Konditorin absolvierte, hatte sie ihn noch nicht. Langeoog? «Eine ostfriesische Insel. Mein Stiefvater fand dort als Zahnarzt eine Stelle.» Und wieso Konditorin? «Es hätte auch Grafikerin sein können, oder sonst etwas Kreatives. Aber das gabs alles auf Langeoog nicht.» Autos übrigens auch nicht, nur Kutschen und Velos. Und eine Lehrstelle bei der Inselbäckerei.



Ein Fest fürs Auge. Wencke Schmid mit einem verführerischen Frühlingsgruss aus ihrer Backstube.

Hausgemacht



Dekor. Rosen und Stiefmütterchen.



Ostertüchlein. Duett der Petit Fours.



Neuheit. Die Printemps-Kollektion.

«Der Chef war ein Leemann.» So verlässlich wie ein Wackeldackel auf der Hutablage eines Opel Astra steht, blieb er seinem Betrieb fern. «Er war praktisch nie da. Wir hatten es ziemlich lustig.»

Mit ihrem Stiefvater bildete Wencke Schmid eine Art ostfriesischen Familienbetrieb. «Bei uns gabs Süssigkeiten und in seiner Zahnarztpraxis liess man sich dann die Zähne flicken.» Und weil viele Touristen viel Brot essen, arbeitete sie sommers täglich zwölf Stunden und winters grosszügig gerechnet eine.

Nach der Ausbildung war es vorbei mit dem Inselfeeling. Wencke Schmid zog ins Ruhrgebiet, wurde Grafikerin und kam dank Verbindungen ihres Bruders schliesslich nach Basel. In der Bäckerei Schmutz an der Austrasse buk sie koschere Brötchen und schärfte später ihre Sinne fürs Ästhetische in Werner Abts Einrichtungsgeschäft Alinea. «Diese Jahre haben mich geprägt», sagt sie. Was ist gutes Design? Was schlechtes? Das fliesse auch heute noch in ihre Arbeit ein. Gepflegtes Design macht aus einer Torte einen Willkommensgruss auf dem Gipfel der Lüste. In ihrem Lebenslauf hat auch Kunstgeschichte Platz, jedenfalls weiss sie, wie ein Barockengel auszusehen hat, falls jemand einen solchen Himmelsboten als Dekoration wünscht.

Zwei Hühner für ein Lesbenpaar

Zur Torte kam Wencke Schmid einst über den Käse. «Bei einer Geburtstagsfeier waren die Geladenen angehalten, ein Stück Käse fürs Buffet mitzubringen», sagt sie. «Ich fand das langweilig.» Etwa so wie ein klares Süppchen zum Zmittag. «Ich habe dann eine Torte in Form und Farbe eines Käses gebacken.»

Die Gesellschaft sei begeistert gewesen. Wencke Schmid's festliche Verführungen sind seither ziemlich kultig. Manche waren in ihren Ausmassen gewaltig, gross wie ein Bett, die in mehrere Teile zerlegt auf Brettern zur Festgemeinde transportiert wurden. «Meine bisher grösste war für 1000 Personen.» Da wird schon die Kalkulation der Zutatenmengen zur Mathematik für Hochbegabte. «Ich muss wissen, wie alt die Gäste und wie viele Frauen dabei sind.» Senioren essen weniger und ein Bauarbeiter verputzt nun mal mehr als eine pensionierte Chemieprofessorin.

«Bei uns gabs Süsses und in der Praxis meines Stiefvaters liess man sich die Zähne flicken.»

In der Regel sind ihre Kuppeltorten allerdings von gemässiger Grösse. Viele werden themenbezogen aufgebaut. Bei einem Schlagersänger etwa wurde sein Lied «Ein Himmelbett aus Wolken» zur Liegewiese in Tortenform. Bei einem Hochzeitspaar, das es in ebendieser zur Meisterschaft brachte, dienten kleine geflügelte Brüste und Penisse als Dekor. «Es war weder billig noch ordinar. Ich fand das witzig», sagt Wencke Schmid. Originell auch die beiden Hühner, die sich ein Lesbenpaar als Krönung für ihre Hochzeitstorte wünschte. Sie hatte auch schon Anfragen betreffend Wurfmateriale für eine Tortenschlacht. «Das mache ich nicht. Schwarzwäldertorten gibts in der Migros billiger.»

Nicht die Migros, sondern der Globus wars, der sie einst zu ihrem Kleinun-

ternehmen animierte. Das Warenhaus warb mit dem Slogan: «Lieferanten, auf die wir stolz sind!» Das habe ihr imponiert, eine solche wollte sie sein.

Mit dem Pastellpinselchen gemalt

Seit 1999 gibts nun die feine Adresse für die kleinen Sünden an der Oetlingerstrasse. In der Regel backt, designt, knetet und dekoriert sie als Einfräubeetrieb. Wenn viel los ist, wird sie seit vielen Jahren von Angela Schmidlin unterstützt. Und viel los ist derzeit oft. In den vergangenen Wochen belieferte sie sämtliche Globus-Filialen mit einer limitierten Auflage ihrer Lady Cakes, im Schokoladladen Choco Loco am Spalenberg hat sie ein österliches Schaufenster mit ihren süssigen Schmuckstücken dekoriert.

Derzeit probelt Wencke Schmid an einer neuen Perle für ihr Zuckerbäckercollier herum. Nachwerk für alle vier Jahreszeiten soll es werden. Inspiriert vom Firmenschild im Jugendstil des französischen Grand Magasin ist die Serie «Printemps» bereits im Karton. An den Varianten für Sommer, Herbst und Winter probelt sie noch herum. «Irgendwie jugendstilmässig» sollen sie werden, wie mit dem Pastellpinselchen gemalt. Und sicherlich wird es so sein, dass «Printemps» bei bekennenden Süssmäulern die süssesten Frühlingsglocken läuten lässt. Bei solchen Aussichten sollte jedenfalls die Pein eines müden Süppchens zum Zmittag mit Bedacht auf eine spätere Jahreszeit verschoben werden.

Die Kollektion «Printemps» gibts bei Beschle (ausser Holbeinstrasse) und zusammen mit weiteren österlichen Kreationen von Wencke Schmid im Choco Loco am Spalenberg. Infos unter: www.wenckeschmid.ch

Der Wein fürs Weekend

Ein herausragender Tessiner

Von Chandra Kurt

Robert Parkers «The Wine Advocate» gehört international zu den wichtigsten und einflussreichsten Weinbewertungen. Der Weinkritiker und sein Team degustieren Weine aus aller Welt und geben ihnen zwischen 1 und 100 Punkten. Erhält ein Wein über 90 PP (Parker-Punkte), kann dies den Absatz stark ankurbeln. Erstmals wurden auch Weine aus der Schweiz bewertet – oder zumindest verkostet. David Schildknecht, einer

von Parkers Mitarbeitern reiste durch die Schweiz und besuchte verschiedene Winzer. Seine Resultate wurden im «The Wine Advocate 2013» publiziert – allerdings ohne Punkte. Vielmehr erwähnte er vier Produzenten, deren Arbeit ihm besonders gefallen hat.

Gehaltvoller Merlot

Die Auserwählten sind Blaise Duboux aus Eppesses, Barbara Kopp von der Crone Visini aus Barbengo, Pierre-Luc Leyvraz aus Chexbres und Robert Tamar-

caz aus Sierre. Das ist für Schweizer Produzenten schon mal ein Anfang, um international überhaupt als Weinland wahrgenommen zu werden. Ich hoffe dennoch, dass auch unsere Weine in Zukunft einmal in den Genuss von Parker-Punkten kommen – zumal die Schweiz ein wunderbares Weinland mit ganz tollen Produkten ist. Einer von Schildknechts favorisierten Weinen ist übrigens der Tinello von Barbara Kopp von der Crone. Ein gehaltvoller Merlot, der bestens passt zu Wild, Käse oder rotem Fleisch.



Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller». www.chandrakurt.com

Der Tinello von Barbara Kopp von der Crone für Fr. 25.50 ist erhältlich bei Swiss Wine Selection. www.swisswineselction.ch