

**Kochen & Geniessen**

**Bellevue**  
NZZ



Pralinen mit Blattgold von Wencke Schmid. (Bild: PD)

WENCKE SCHMID'S GOLD-PRALINEN

# Gold fürs Gemüt

---

Malena Ruder | Geniessen | 10.12.2017

**Backwaren mit Echtgold: Wencke Schmid hat sie im Angebot. Vor Weihnachten hat die in Basel lebende Berlinerin alle Hände voll zu tun.**

Schadet es nicht, Gold zu essen? «Das fragt jeder», sagt Wencke Schmid und lacht. Die gelernte Konditorin verziert seit 1999 Petit Fours und Hochzeitstorten mit 24-karätigem Blattgold. Momentan ist Rosé im Trend, ganz der Mode entsprechend. «Im Gegenteil», beantwortet sie die Frage, «in der Anthroposophie gilt Gold als Antidepressivum.» Mit Schokolade verzehrt, wie von Schmid angeboten, sollte sich die Laune also ins Unermessliche heben.



ANZEIGE

## Knifflige Rätsel lösen

In dieses zeitlose Spiel eintauchen und paarweise Spielsteine abbauen

Mahjong spielen

Schmid hat gute Laune, obwohl und weil die Zeit vor Weihnachten für sie noch vollgepackter ist als die Hochzeitssaison im Frühling und Sommer. Neben Privatpersonen beliefert sie auch Globus-Filialen. Und es stehen Workshops an: Auf Anmeldung können Einzelne oder Gruppen mit Schmid backen. Das kann eine Hochzeitstorte sein. Oder, wie derzeit häufig, Weihnachtsguetsli.



(Bild: PD)

Im einem Altbau in Kleinbasel befindet sich die Backstube, in der eine Teilzeitangestellte mithilft, und ein Showroom, in dem Modelle von über und über mit Rosen und Gold bedeckten Torten stehen. Eigentlich wollte Schmid Grafikerin werden. Auf den ostfriesischen Inseln, wo die gebürtige Berlinerin aufwuchs, gab es in diesem Bereich aber keinen Ausbildungsplatz. Als Konditorin schon. «In der Backstube war es schön warm, und es roch gut», begründet Schmid ihren Entscheid.



Wencke Schmid. (Bild: PD)

Die Arbeit und die Liebe brachten sie später in die Schweiz, wo sie inzwischen gut vernetzt ist. Im gleichen Haus residiert ihre Freundin und Arbeitskollegin, Hochzeitsplanerin Imke Dilli Fichtner. Mit Gastronom Tom Wiederkehr gründete Schmid das «Smørrebrød Dansk Deli». Bis zum 23. Dezember sind sie als Pop-up-Catering mit dänischem Essen im Basler Concept Store [Wicky](#) zu finden.



NOIX GRAS VON TOBIAS BUHOLZER

**Voll auf die Nüsse**

Auch das Vergolden hat ihr eine Freundin beigebracht. «Auch wenn man weiss, wie es geht, ist es nicht immer leicht», so Schmid. Ein Problem kann auch der Goldpreis werden: Einmal verdoppelte sich dieser in der Zeit zwischen Auftrag und Ausführung. Warum Gold gerade in der Weihnachtszeit so beliebt ist? «Sein Glanz kommt dem Licht der Sonne am nächsten.»

[wenckeschmid.ch](https://www.wenckeschmid.ch)

## Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)

---

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.