

Der Wolf tanzt

Cha Cha Cha

•••

Victoria Balsas



In dem kleinen Café „La Torteria“ in Gmunden stept nicht nur der Bär, da kann es auch vorkommen, dass auf einer der Torten der Wolf mit dem Rotkäppchen tanzt! Denn Victoria Balsas Torten sind nicht nur zum Niederknien schön, sie erzählen auch alle eine Geschichte. Ein Gespräch mit der einfallreichen Argentinierin ...

Text: Zivana de Kozirowski Fotos: Mona Lorenz

Frau Balsas, vor Ihrem Schaufenster bleiben Passanten stehen und machen mit dem Handy Fotos. Was gibt es da zu sehen?

Ja, das stimmt. *(lacht)* Ich beobachte das auch manchmal von der Backstube aus. Im Schaufenster steht immer eine besondere „Themen-Torte“, platziert auf einer Kommode aus den 1950er-Jahren, die ich in einer meiner Lieblingsfarben gestrichen habe.

Ihre Torten tragen eine ganz eigene Handschrift. Sie sind köstlich, kunst-sinnig und haben auch noch Witz. Wie machen Sie das?

Ich versuche, mich so wenig wie möglich von den verschiedenen Online-Plattformen zum Thema Backen beeinflussen zu lassen. Das bedeutet: Kaum Instagram oder Pinterest. Ich bin davon überzeugt, dass das Kopieren von Ideen die eigene Kreativität raubt.

Die Anregungen zu den Torten geben mir in erster Linie die Kunden. Eigentlich ein sehr persönlicher Prozess. Sie erzählen mir von ihren Vorlieben, Hobbys oder ihren Plänen. Dazu überlege ich mir eine witzige und vor allem wohlschmeckende Lösung. Manches

Mal bekomme ich ganze Familienporträts, die in Form von kleinen Fondant-Figuren dann auf der Tortenfläche wiedergegeben werden. Humor ist für mich dabei ganz wichtig – so wie ein Gewürz beim Kochen. Humor muss unbedingt rein! Alles zusammen spiegelt dann wahrscheinlich auch einen Teil meiner Persönlichkeit wider.

Wie ist das Feedback Ihrer Kunden?

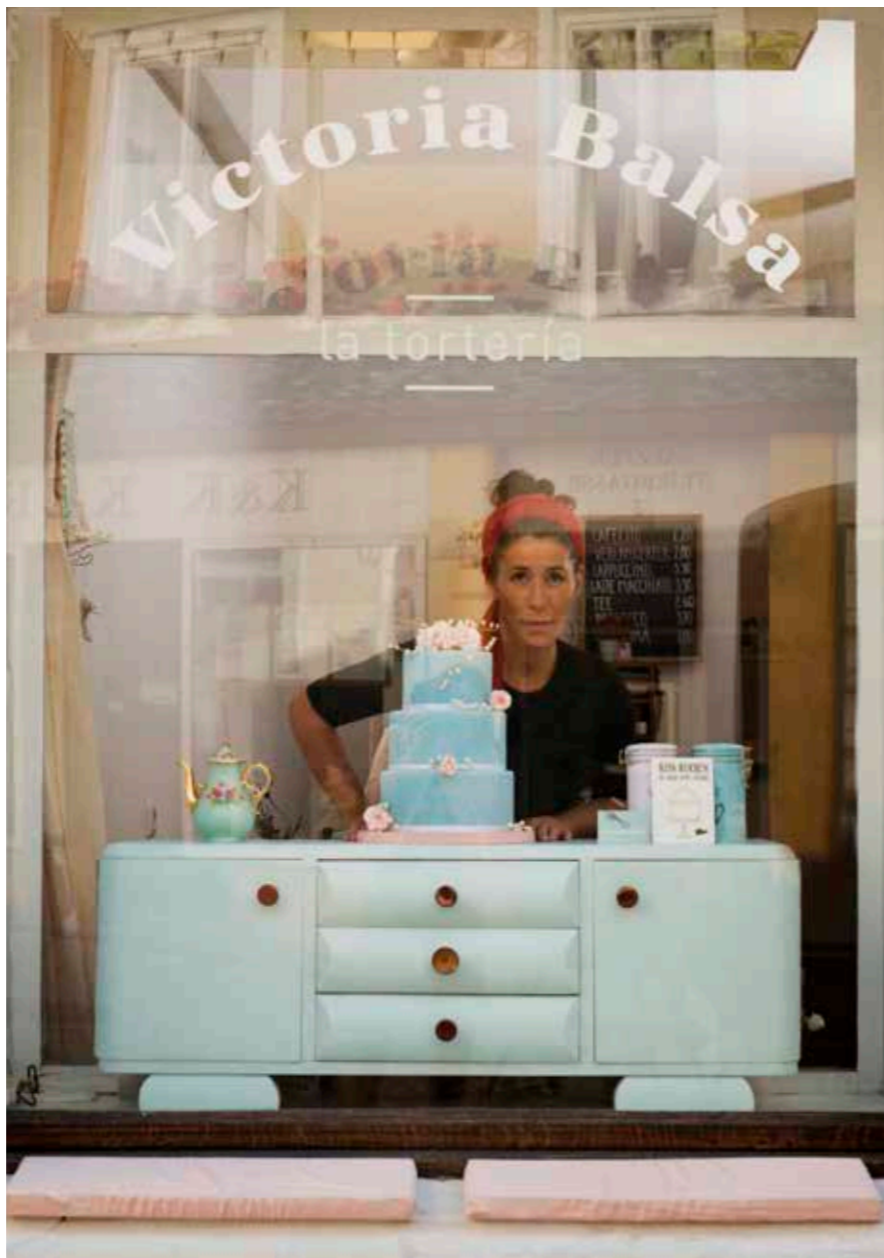
Es ist sehr unterhaltsam, wenn ich in der Backstube stehe und gelegentlich die Kommentare der Passanten vor meinem Schaufenster höre: „Wow, das ist ja wie in London!“ Oder: „Wie in Paris!“ Letztens hat ein Passant geschwärmt: „Das erinnert mich an Krakau!“ Seither möchte ich unbedingt nach Krakau reisen. *(lacht)*

Von den Kunden-Feedbacks bin ich mittlerweile ziemlich verwöhnt. Es sind fast ausschließlich positive Reaktionen. Meist erhalte ich bereits am nächsten Tag einen Anruf, ein Foto, oder eine SMS.

Sie sind in Argentinien aufgewachsen und leben seit gut 20 Jahren in Gmunden. Woher haben Sie Ihr Talent? Die Torten sehen ja nicht nur einzigartig aus, sondern schmecken auch noch ausgesprochen gut.

Das wurde mir von meiner Großmutter in Argentinien mitgegeben. Sie war eine hervorragende Köchin und hat immer irgendetwas gebacken. In meinen Erinnerungen war sie eine wunderschöne, aber doch auch sehr eitle Person. Sie hatte immer ein „Hangerl“ (Geschirrtuch) über ihre Schulter geworfen.

Ich wollte in Erinnerung an sie eigentlich ein Foto hier im Café aufhängen. Mit einem solchen Hangerl. Ich habe die gesamte argentinische Familie beauftragt, so ein Bild zu suchen. Doch aufgrund ihrer Eitelkeit hat sie immer Brille und Hangerl vor dem Fotografieren abgelegt, es gibt also kein Bild von meiner Oma mit Geschirrtuch. Leider.





Ihre erste „Thementorte“ war auch gleichzeitig ein Geschenk für Ihre Großmutter ...

Genau. Dazu muss ich sagen, dass ich schon als Teenager viele Torten gebacken habe. Andere haben babygesittet, ich habe in Buenos Aires Torten gebacken, um etwas Geld zu verdienen. Ich war etwa 17 Jahre alt, als meine Großmutter ihren 80er gefeiert hat. Deshalb habe ich eine Überraschungstorte gemacht und als i-Tüpfelchen sozusagen die gesamte 20-köpfige Familie aus Marzipan auf die Torte modelliert. Die Figur meiner Großmutter hatte natürlich ein Hangerl über der Schulter ...

Das war auch das erste Mal, dass ich bemerkt habe, welche Freude dieses selbst gemachte Geschenk ausgelöst hat. Ein ganz persönliches Geschenk, das auch eine Geschichte erzählt.

Seit eineinhalb Jahren gibt es „La Torteria“ in Gmunden. Sie machen hier Torten für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder andere feierliche Anlässe. Welche Torte haben Sie in besonders schöner Erinnerung?

Eine Hochzeitstorte für ein kanadisches Paar, das in Salzburg geheiratet hat, und zwar ganz in Schwarz-Weiß. Alles an der Hochzeit – von der Dekoration über die Einrichtung bis hin zu den Kleidern der Gäste oder dem Hochzeitspaar – war in Schwarz-Weiß gehalten. Also auch die Torte.

Das Brautpaar hat mir erzählt, dass beide für ihr Leben gerne reisen und wo sie schon überall waren. So habe ich schwarze Illustrationen auf essbarem Papier gezeichnet und ausgeschnitten. Die vierstöckige Torte hatte angefangen von den berühmten Moai, diesen großen Steinköpfen auf den Osterinseln, dem Eiffelturm in Paris oder der chinesischen Mauer alles drauf. Die Reaktion des Paares bei der Überreichung der Torte war für mich das Größte.

Gibt es einen Trend bei Torten?

Sehr aktuell sind im Moment die

sogenannten „Naked Cakes“ oder „Semi Naked Cakes“. Da ist die Tortenmasse ganz ohne Glasur, Ganache oder Fondant. Einfach naturbelassen, damit die verschiedenen Schichten gut zur Geltung kommen. Verziert wird die Torte dann mit reichlich frischen Beeren, Blüten und/oder Kräutern. Ein schöner Trend, wie ich finde.

„EINE TORTE IST EIN GANZ PERSÖNLICHES GESCHENK, DAS AUCH EINE GESCHICHTE ERZÄHLT.“

Victoria Balsa

Eine Ihrer „Spezialitäten“ sind die in stundenlanger Arbeit handgemachten Blüten aus „Blütenpaste“.

Ja, das hat sich herumgesprochen. Tatsächlich gibt es mittlerweile kaum Blüten, die ich für eine Torte noch nicht ausprobiert habe. Ob Maiglöckchen, Hortensie oder Englische Rose – diese Arbeit aus „gumpaste“, eine Art Zuckerpaste, die in trockenem Zustand wie Porzellan wirkt, macht mir großen Spaß. Und das Ergebnis sieht auch wirklich schön aus.

Sie bieten auch Verkostungen für Hochzeitspaare an ...

Genau. Die Paare bekommen an einem Tag, an dem ich verschiedene Teigmassen für die Torten vorgebacken habe, einen Verkostungstermin mit ca. sieben verschiedenen Kostproben. Mir ist wich-

tig, dass die Torte richtig gut schmeckt, also verwende ich auch nur die besten Zutaten.

Vor der Verkostung wollen alle immer nur eine Masse für die mehrstöckige Torte, nach der Verkostung entscheiden sich die Kunden dann oft pro Tortenstock für eine andere Teigmasse.

Welche Geschmacksrichtungen bieten Sie an?

Da gibt es zum Beispiel die Mohntorte mit einer Schicht Lemoncurd und einer Mascarpone-Brombeer-Creme oder die Schokotorte mit Zartbitterganache und Himbeeren ...

Was steht in Ihrem entzückenden kleinen Café mit acht Sitzplätzen auf der Speisekarte?

Im Café gibt es immer eine kleine Auswahl an frischen Tartes. Die Zitrontarte ist besonders beliebt – ich wurde von den Kunden „beauftragt“, diese Sommertorte auch im Winter anzubieten. (lacht) Auch die Schokotarte kommt gut an. Jetzt im Herbst gibt es auch Maronitarte oder, wenn mir eine meiner Freundinnen wieder frische Quitten aus dem Garten bringt, auch Quittentarte.

Finden Sie denn Zeit zum Backen, wenn Gäste da sind?

Weil ich so gerne mit den Gästen plaudere, beginne ich oft erst nach der Sperrstunde mit dem Backen. Diese fast familiären Gespräche hier im kleinen Café liebe ich. Wer schon einmal da war, der kommt dann auch immer wieder ...

Tipp: Bei den im Café angebotenen Torten-Workshops geht jeder Teilnehmer mit einem Unikat nach Hause.

Nähere Infos unter: facebook/Victoria Balsa Cake Design oder in Kürze unter www.victoriabalsa.com

Übrigens: Neben diesen köstlichen Torten kann man im Geschäft auch Mode der Designerin Ingrid Thallinger, sowie ihrer Gastlabels, erwerben.