

# Weinmesse St. Gallen

Moststube, Haupteingang Olma  
Donnerstag, 14. März bis Sonntag, 24. März 2013

Mittwoch bis Freitag 17–22 Uhr,  
Samstag 14–22 Uhr, Sonntag 14–19 Uhr  
Montag und Dienstag geschlossen

**20% Mengenrabatt!**  
ab 12 Flaschen  
320 ausgesuchte Weine  
+ Freieintritt mit der Supercard



## TAGBLATT

FREITAG, 22. MÄRZ 2013, 12:44

[Registrieren](#) [Login](#) [Abo Plus](#) [Services](#) [Inserate](#) [Abo](#) [Radio & TV](#) [E-Paper](#)

**AKTUELL** **OSTSCHWEIZ** **LEBENSART** **MARKTPLÄTZE** **OHO** **ARCHIV**

STICHWORT-SUCHE

WETTER: ST. GALLEN, 8°

Tagblatt Online, 16. Februar 2009 06:30:00

### Zuckersüßes Glück



«Plissé», «Sweet Art», «Violetta»: Hunderte von Zuckerblumen fertigt Thomas Brugger für seine phantasievollen Hochzeitstorten an. (Bild: Bilder: Hanspeter Schiess)

**ST.GALLEN.** Hochzeitstorten sind die Leidenschaft des St. Galler Konditors Thomas Brugger. In diesen schwierigen Zeiten hat er mit seinem Einmannbetrieb «My Wedding Cake» den Schritt in die Selbständigkeit gewagt.

YVONNE FORSTER

Es riecht weder nach Pizza noch nach Apfelkuchen und auch nicht nach frischem Brot. Wer durch die blaue Tür der ehemaligen Malerei an der Etzelbühlstrasse 17 in St. Georgen tritt, sieht sich nicht in eine Backstube versetzt. Der kühle, 70 Quadratmeter grosse Raum erinnert eher an einen fast klinisch sauberen Operationssaal. «Ich bin nicht Bäcker, sondern Konditor», empfängt der neue Mieter den Gast. Pralinés, Crêmen und Mousses seien seine Spezialitäten – vor allem aber Hochzeitstorten. «Brugger's Wedding Cake» steht gross an der Eingangstür. Tatsächlich: Sie sind nicht zu übersehen, die unzähligen «Mustertorten» für den «schönsten Tag» im Leben. Thomas Brugger macht auf die Vielfalt seiner Torten aufmerksam: einstöckige, mehrstöckige, weisse, zart getönte, mit Rosen, Calla, Margeriten, Sonnenblumen und Gerbera geschmückte. Solche mit Zuckergirlanden und feinstem Spitzendekor und solche mit Schokoladenüberzug. Sogar einen Alpaufzug hat er auf einen Tortenrand gezaubert.

#### Jede Blüte von Hand geformt

«An der Hochzeitstorte wird oft zu Unrecht gespart», erzählt der 41jährige St. Galler, setzt sich an den kleinen Holztisch und fährt mit seiner Arbeit fort: Mit einem dünnen Holzstab drückt er eine aus Zuckermasse ausgestochene Gerberablüte in ihre leicht geschwungene Naturform. «Frillieren» nennt er der Prozess. «Die Masse besteht aus Staubzucker, Eiweiss und Tragant. Bei einer Rose modelliere ich bis zu 20 einzelne Blätter ineinander. Für jede Rose benötige ich bis zu zehn Minuten.» Zum Schluss bestreut der Konditor das Zentrum einer Margerite mit etwas Maisgries. «Das imitiert den Blütenstaub.»

Eine Sisyphusarbeit, bei der man schon vom blossen Zuschauen kribbelig wird. Welch eine Geduldsarbeit! Hunderte von Blümchen in allen Farben, Formen und Grössen liegen sorgfältig ausgelegt in Schubladen und auf Steckern aufgespiesst. «Reines Kunsthandwerk», sagt Brugger. Sein zufriedenes Lächeln zeigt, wie sehr er seinen Beruf liebt. Dies trotz der gegenwärtigen Rezession, die womöglich auch vor seiner Branche nicht haltmacht. «Ich habe diese Entwicklung kommen sehen und war mir bewusst, dass mich ein Stellenabbau als einer der gutbezahlten Konditoren zuerst treffen würde.» Er habe genug Ersparnis und zudem sei auch seine Frau berufstätig. «Deshalb wagte ich es, meine Stelle bei der Konditorei Rhyner in Buchs zu kündigen und meine grosse Leidenschaft in ein eigenes kleines Unternehmen zu

#### SCHLAGZEILEN

Neuste Artikel | Meistgelesen | Meistkommentiert

12:32 Auffällig frühe Kirschblüte in Japan

12:22 Weiterer Bulgare verbrennt sich aus Armut

11:52 Migros-Rückruf für Bodylotions und Biskuits

11:32 Erdogan sichert PKK freies Geleit zu

#### ANZEIGE:

### Casino Package

Ein Abend mit viel Spass und Glamour.

1 Glas Prosecco, Bier oder Softgetränk, Snack aus der Barkarte, CHF 25 in Wertjetons, Persönliche Führung durch das Casino  
Preis pro Person CHF 40

Jetzt Package buchen

#### WETTER

#### ANZEIGE:

Heute in St. Gallen



[alle Prognosen ...»](#)



#### KURSÜBERSICHT

INDIZES	DEVISEN	ROHSTOFFE
Index	Aktuell	Prozent
SMI	7745.01	-0.22%
DAX	7936.81	0.05%
EURO STOXX 50	2688.20	0.16%
DOW JONES	14'421.49	-0.62%
NIKKEI 225	12'338.53	-2.35%

Powered by [Interactive Data Managed Solutions](#)

#### TAGBLATT.CH / LESERBILDER



#### TAGBLATT.CH / EBALANCE DUO



Esstagebuch unter der Lupe – Für Zopf und Gipfeli

investieren: Eine Firma zur Herstellung auserlesener Hochzeitskuchen und anderer Desserts.»

**Lehrjahre in Nobelhotels**

An Erfahrung fehlt es Thomas Brugger gewiss nicht. Nach seiner Lehre bei Praliné Scherrer in St. Gallen und zahlreichen Sprachaufenthalten in Genf, London und Edinburg, vertiefte er seine Kenntnisse in verschiedenen Schweizer Fünf-Sterne-Hotels. Dreimal trieb es ihn nach Südafrika, wo er half, eine Schweizer Hotelfachschule aufzubauen und wo er in einer Kette von Konditoreien monatlich bis zu 8000 Stück Patisserie und 600 Torten für grosse Hotels herstellte. Dazwischen folgte er dem Ruf eines Freundes ins Restaurant Gecco nach Buchs, das nicht zuletzt dank seinen exquisiten Desserts mit 14 Gault Millau-Punkten belohnt wurde.

Mit 32 kehrte Thomas Brugger in die Ostschweiz zurück. «Schon seit 15 Jahren fertige ich englische Hochzeitstorten an. Es war stets mein Traum, mich auf diesem Gebiet zu spezialisieren. Die meisten Restaurants und Konditoreien scheuen diese grosse Arbeit und kaufen die Torten oder Dekorationen fertig ein.» Er wolle den Brautleuten eine besondere Erinnerung mit auf den Weg geben: «An eine bombastische und erst noch feine Hochzeitstorte, gefüllt mit einer selbstgemachten bayrischen Crème, einer Schoggi- oder Himbeer-Mousse, mit Truffe oder eine Vanille-Biskuit.»

Zur Herstellung der Köstlichkeiten hat sich Thomas Brugger alle notwendigen Apparate zugelegt: Einen Gasherd für die Crèmes, einen Schamottsteinofen für die Tortenböden, eine Reibmaschine für die Nüsse und die Modelliermasse, eine Aufschlagmaschine für Meringues und ein Handrollgerät für den Teig. Auf Regalen lagern zudem Dutzende von Tortenringe und Kartonböden.

**Über Monate haltbar**

«Der original englische Wedding Cake ist eine Stockwerktorte und hat seine Wurzeln im Mittelalter. Er wurde aus gepressten Feigen und Weinbeeren hergestellt und war mit unzähligen Zuckerblumen dekoriert», erklärt Brugger. Dank der dichten Früchte habe man die einzelnen Schichten monatelang behalten können. «Die Tradition wollte es, dass das letzte Stockwerk bis zur Geburt des ersten Kindes aufbewahrt wurde.»

Um auf die bevorstehende Hochzeitssaison vorbereitet zu sein, hat Brugger einen Vorrat an Dekorationen angelegt. «Ich habe schon viele Aufträge. An einer Torte für 60 Personen arbeite ich drei Tage.» Ein Paar, das im März heiratet, habe bereits einen Cake für 140 Personen bestellt. Preis des Prachtstücks: 1600 Franken.

Die Inspiration für seine Kreationen sammelt Thomas Brugger überall: auf Reisen, in Büchern, im Textilmuseum. Sein grosser Fundus komme ihm bei der Beratung der Brautleute zugute. «Viele möchten die Farbe der Torte auf die Tischdekoration, das Kleid oder den Blumenschmuck abstimmen.» Je nach Aufwand koste eine Hochzeitstorte 8.50 bis 14.50 Franken pro Person.

Wenn sich der Konditor vom stundenlangen Konzentrieren erholen möchte, schwingt er sich auf sein Mountainbike und trampelt die Hänge hinauf. Oder er begleitet seinen blinden Vater auf einen Spaziergang. «Seit meiner Kindheit hat mich mein Vater daran erinnert, dass unser Leben nicht perfekt ist. Und dass die Perfektion in unserem Tun liegt.»

**Nostalgische Träume**

«Sweet Art», «Cavallero», «Herzblut», «Plissé», «Alpstein», «Love» – ein letzter Blick ins Album des Konditors, wo die unzähligen Bilder phantasievoller Hochzeitstorten nostalgische Erinnerungen wecken. Thomas Brugger wird sie bestimmt alle erfüllen, die Träume der Liebenden, die ihr Fest mit einem süßen Finale krönen wollen.

[www.myweddingcake.ch](http://www.myweddingcake.ch) Thomas Brugger,



gibt es weniger fettige Alternativen wie Vollkornbrot. ...»

**TAGBLATT.CH / IPAD**



Jetzt das neue iPad im Bundle mit dem E-Paper bestellen. ...»

**GEWINNSPIEL TIPPEN SIE MIT**



Sieg, Niederlage, Unentschieden? Machen Sie mit bei unserem Fussball-Tip für die Super- und Challenge League. Es gibt tolle Preise zu gewinnen! ...»

**LESERBILDER: DIE NEUESTEN SCHNAPPSCHÜSSE**



**STERNE DAS HOROSKOP VON MONICA KISSLING**



**OSTSCHWEIZ WANDERPARADIES**



Wandern mit dem Tagblatt: Jede Woche ein neuer Wandervorschlag. Zwischen Bodensee und Ringelspitz liegt das Wanderparadies vor Ihrer Haustüre und bietet Ihnen Naturerlebnisse zu jeder Jahreszeit. ...»

**FACEBOOK.COM / TAGBLATT**



1.608 Personen gefällt das. Registriere dich, um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

Registriere dich, um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

[Artikel drucken](#) [Artikel versenden](#)

Artikel empfehlen:

Leser-Kommentare: **keine**

[Kommentar schreiben](#)

Zu diesem Artikel sind keine Beiträge vorhanden.

ANZEIGE:

**Kommentar schreiben**

Um Beiträge schreiben zu können, müssen Sie eingeloggt sein!

Um Inhalte kommentieren zu können, müssen Sie eingeloggt sein.

[Noch keinen Zugang? Jetzt kostenlos registrieren!](#)

**Benutzername**

**Passwort**

Automatisch einloggen auf diesem Computer.

Login



Samstag, 27. April:  
JazzNight auf dem Säntis  
mit Frölein Da Capo

**säntis**  
der berg

ANZEIGE:

**FM1** einfach gueti musig

**WEBRADIO**

▶ ▶

St.Gallen Buchs

**TAGBLATT**

STICHWORT-SUCHE

[Kontakt](#) [Impressum](#) [Unternehmen](#) [Inserate](#) [Abonnement](#) [Partnersites](#) [AGB](#)