

Carla da Rocha zaubert kleine Zuckerwunder

Die Disponentin Airport Guides, hat ein besonders süsses Hobby: In ihrer Freizeit verwandelt sie sich in eine Tortenzauberin. Sie backt und verziert Kunstwerke in jeglichen Grössen, Formen, Farben und Geschmacksrichtungen.



Ob eine vierstöckige SKG-Torte für den 10 Millionsten Passagier oder eine weisse, kunstvoll verzierte Hochzeitstorte – Carla da Rocha findet immer eine kreative Tortenlösung. Seit Juli 2012 besitzt die Flughafenmitarbeiterin gemeinsam mit ihrem Freund ein kleines Atelier namens «Le Torte di Carla» an der Steinackerstrasse in Kloten. Dort zaubert sie in ihrer Freizeit kleine Zuckerwunder.

Alles begann mit einem kleinen Clip auf Youtube: «Ich habe mich nach einer Beschäftigung umgesehen, da mir der Ausgleich zur Arbeit fehlte», blickt da Rocha auf die Anfänge zurück. Per Zufall sei sie dann auf den Clip «die Dekoration von Torten» gestossen. «Der Film hat mich zu Tränen gerührt», führt die Disponentin weiter aus. Sie wollte das Gestalten von Torten ebenfalls lernen. Ein Kurs in «Cakedesign» schaffte das Fundament, langjähriges Üben die Perfektion.

Keine Torte gleich

Im ersten Stockwerk des Industriegebäudes zieht einem bereits im Treppenhaus der Duft nach frisch gebackenen Torten in die Nase. Die Kunstwerke stehen auf Wandtafeln aufgereiht. Es gibt Zuckerwunder dekoriert mit Frühlingsblumen, in exotischen Formen oder klassische, weisse Hochzeitstorten. In der Mitte lädt ein Tisch zum Degustieren ein. «In meinem Atelier haben Kunden die Möglichkeit, die

Tortenbeispiele in Augenschein zu nehmen», erklärt da Rocha. Sie gestalte dann für jeden seine Wunschtorte. Im Voraus könne die Klotnerin mit portugiesischen Wurzeln ihren Kunden aber nie sagen, wie die Schöpfung am Ende aussehen werde. «Ich lasse mich während des Backens inspirieren. Falls mir die Torte plötzlich nicht gefällt, mache ich was anderes», erklärt da Rocha ihre Backtechnik. Natürlich halte sie sich dabei an die Wünsche der Kunden, aber jedes fertige Stück sei auch für sie eine Überraschung. Gerade deshalb sind Ihre Kunstwerke einzigartig – keine der Torten gleicht der anderen.

Auf Kindergeburtstagen, Taufen oder Hochzeiten erfreut die Disponentin ihre Kundschaft mit einzigartigen Kreationen. Besonders beim jungen Publikum ist Originalität gefragt: «Für Meitli und Buben sind Torten mit Barbiesgesichter oder Autos hoch im Kurs.»

Lädeli mit hübschem Schaufenster

Ein Lächeln umspielt ihre Lippen, als die Frage nach ihren Zukunftsplänen aufkommt. «Ich möchte ein Lädeli mit einem schönen, grossen Schaufenster», offenbart die Portugiesin ihre Träume. Dann würde sie ihr Schaufenster tortenreich ausstatten und die Lokalität mit barocken Möbeln schmücken. «Ich mag alte Sachen», sagt sie mit leuchtenden Augen. Am liebsten wolle sie in Kloten bleiben –

aber etwas zentraler und zugänglicher als jetzt. «Das Atelier an der Steinackerstrasse war ein Test», erklärt da Rocha. Nach diesem erfolgreichen Experiment, halte sie die Augen nach einem zentraleren Schmuckstück offen.

.....
von Jasmin Heri