

Erste Sahne: Welche Hochzeitstorten 2024 angesagt sind

Sie ist das Herzstück jeder Hochzeitsfeier und zieht alle Blicke auf sich: die Hochzeitstorte. Um sie ranken sich viele Rituale und als zeremonielles Highlight darf sie auf keiner Hochzeit fehlen. Dass sie aber nicht nur schön aussehen, sondern auch schmecken muss, wissen die Experten der Hochzeiten & Feste, die vom 13. bis 14. Jänner 2024 auf der Messe Innsbruck stattfindet. Die Konditoren geben bereits jetzt Einblicke, welche Füllungen und Verzierungen 2024 besonders gefragt sind und welche Trends im nächsten Jahr auf Brautpaare warten.

Innsbruck, 20.12.2023. Schon im alten Rom wurde zu Hochzeiten Kuchen serviert. Die typische Hochzeitstorte ist vermutlich im 19. Jahrhundert entstanden, inzwischen ist die süße Leckerei unverzichtbarer Bestandteil jeder Eheschließung. Vor allem ihre symbolische Bedeutung für das Eheglück und die Zeremonien rund um das Anschneiden und das erste Tortenstück stehen bei den Feierlichkeiten im Vordergrund. Im Laufe der Jahre hat sie eine große Verwandlung erfahren und erfindet sich immer neu. Welche Formen und Geschmäcker aktuell dominieren, wissen die Konditoren und Aussteller der Hochzeiten & Feste 2024.

Nur nicht zu dick auftragen: Minimalistische Torten sind gefragt

Naked Cakes, die ganz ohne Glasur auskommen und Semi Naked Cakes, die nur mit einer dünnen Schicht Buttercreme bestrichen sind, gehören zu den gefragtesten Kuchen der letzten Jahre, berichten die ausstellenden Unternehmen der Hochzeiten & Feste 2024. Genauso reduziert zeigt sich die gesamte Gestaltung der Torte: „Das Natürliche und Schlichte steht meist im Vordergrund. Bei der Deko greifen Brautpaare immer mehr zu frischen Beeren oder Blumen, auch hier soll alles so natürlich wie möglich sein“, erzählt **Laura Peintner** von der Konditorei Peintner in Innsbruck. Andere bevorzugen stattdessen auffällige Torten: „Ein neuer Trend sind auch Torten mit Metallic-Look oder Dripcakes.“ Letztere sind benannt nach dem Effekt, bei dem die Glasur in Tropfen am Tortenrand herabrinnt. Auf Minimalismus setzen auch Verfechter der All-White-Hochzeitstorten, wie **Petra Trinkl**, die Inhaberin der Café-Konditorei Kröll aus Hippach, schildert: „Ton-in-Ton-Ausfertigungen wie schneeweiße Torten mit schneeweißer Tortendeko werden immer häufiger angefragt.“ Auch Fondant kann dabei zum Einsatz kommen. Wiederum andere setzen auf handbemalte Torten.

Top in Form und mit personalisierter Deko

Formtechnisch dominieren runde Torten nach wie vor, dabei gilt, dass die Torten nicht zu niedrig sind: Gefragt sind Torten mit kleinerem Durchmesser, die dafür höher sind. Klassischerweise besteht die Torte aus 2 bis 4 oder sogar 5 Stöcken. Hier zeigt sich eine weitere Besonderheit der modernen Hochzeitstorte, wie Petra Trinkl erklärt: „Ungebrochen geht der Trend weiter, die Tortenstöcke direkt aufeinanderzusetzen.“ Das bestätigt auch Laura Peintner: „Tortenständer oder Etageren, wie sie früher verwendet wurden, sind nicht mehr en vogue.“ Ein weiteres, lange Zeit beliebtes Deko-Objekt ist inzwischen ebenfalls überholt: „Das klassische Brautpaar als Cake-Topper kommt kaum noch vor.“ Es weicht zugunsten personalisierter Tortendekoration, beispielsweise in Form der Namen oder Initialen des Brautpaares aus Holz oder Metall.

Von der kultigen Nusstorte zum modernen Sweet Table

Was Teig und Füllung betrifft, ist laut den Experten die Esterhazy-Torte gefragt wie eh und je. Einen Vorteil dieses Klassikers verrät Petra Trinkl: „Die Nusstorte ist sehr stabil, was für mehrstöckige Torten sehr wichtig ist.“ Genauso zählt die Sachertorte nach wie vor zu den beliebtesten Sorten. Auch die Jahreszeit hat einen Einfluss auf die bevorzugte Geschmacksrichtung, wie **Silvia Stromberger** erklärt, die in Schwaz ihre Manufaktur Genussucht betreibt: „Im Frühjahr und Sommer bevorzugen die Brautpaare oft eher fruchtige, im Herbst bis Winter etwas üppigere Kreationen.“ Eine Variante des Kuchenbuffets, die immer beliebter wird, stellt die Konditorin auch häufig zusammen: „Statt der klassisch pompösen Hochzeitstorte greifen Brautpaare vermehrt auf einen sogenannten Sweet Table zurück. Die Hochzeitstorte fällt hier etwas kleiner aus, bildet aber dennoch das Zentrum des Tisches, dazu gesellen sich kleinere Törtchen, Kuchenpralinen, Schaumröllchen und Macarons – je nachdem, was sich das Brautpaar wünscht.“

***Torten verkosten auf der Hochzeiten & Feste 2024***

Eines steht jedenfalls fest: Die Wünsche des Brautpaares stehen im Zentrum aller Konditortätigkeiten. Das beweisen die Konditoren auch auf der Hochzeiten & Feste, die vom 13. bis 14. Jänner 2024 auf der Messe Innsbruck stattfindet. Die köstlichen Tortenkreationen können dabei vor Ort getestet werden. Bei den Kuchenverkostungen steigt die Vorfreude auf das eigene große Fest. Weitere Infos zur Messe finden Sie auf www.hochzeiten-feste.at

Für Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung. Wir freuen uns über Ihre Berichterstattung!

Julia Zachenhofer, BA

Communication & PR

CONGRESS messe INNSBRUCK

**Messe Innsbruck**

Kapuzinergasse 11, 6020 Innsbruck, Austria

☎ +43 (0) 512 5383 2178

✉ j.zachenhofer@cmi.at

www.cmi.at