

Siegrun Stütz: von der Chorleiterin zur Konditorin

Torten und Musik gehören zusammen

Besonders viel Freude macht Siegrun Stütz das Verwandeln eigener Rezepte in leckere, neue Kreationen



Mehr als 30 Jahre lang leitete Siegrun Stütz aus Straubenhart in der Nähe von Pforzheim mehrere Chöre. Dann wurde sie 60 und beschloss etwas ganz Neues anzufangen. Sie machte eine Ausbildung zur Konditorin, richtete sich ein Backstudio in ihrem Haus ein und erfüllt heute mit ihrer Tortenagentur namens „Tortenspitze“ auf Bestellung zu Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen oder sonstigen Anlässen süße Wünsche aller Art.

Meinen ersten Kuchen habe ich mit zwölf gebacken. Das war ein Marmorkuchen“, erzählt Siegrun Stütz und fügt hinzu: „Ich habe mir vieles bei meiner Mutter abgeguckt, die auch schon immer gern gebacken hat.“ Die Neugier auf Rezepte und deren Umsetzung sei geblieben, bei Familienfesten seien ihre Kuchen und Torten ein fester Bestandteil – bis heute. Doch das professionelle Backen kam recht spät in ihr Leben. Siegrun Stütz gab zunächst ihrer anderen Leidenschaft, der Musik, den Vorzug. „Schon als Kind habe ich gern gesungen, Klavier und Flöte gespielt. Dann kam das Chorleiterstudium“, berichtet sie. Über 30 Jahre lang leitete sie hauptberuflich viele verschiedene Chöre in ihrer Region und arbeitete als Musikpädagogin. „Dass ich mit meinem 60. Geburtstag damit aufhören wollte, hatte ich zwar innerlich beschlossen, aber erst meine Familie gab mir das entscheidende Quäntchen Motivation, mein Hobby in eine professionelle Tätigkeit zu verwandeln“, gibt sie zu.

Torten und Kuchen gibt's auf Bestellung

Die damals 60-Jährige besuchte die Meisterschule, belegte Kurse und Seminare, hospitierte in zwei Backstuben und legte schließlich 2013 mit der sogenannten „Ausnahmebewilligung“ die Prüfungen zur Konditorin an der Handwerkskammer Karlsruhe ab. „Mein Prüfungsstück war eine dreistöckige Festtagstorte zum Thema „Welt der Schokolade“, erzählt sie mit einem Lächeln im Gesicht. Am Prü-



Jahrelang leitete Siegrun Stütz mehrere Chöre. Mit 60 war dann Schluss und sie widmete sich ihrer zweiten Leidenschaft, dem Backen



Verwendet zum Backen nur beste und natürliche Zutaten: Siegrun Stütz aus der Nähe von Pforzheim

fungstag musste sie außerdem Blätterteig, Schillerlocken, Marzipanarbeiten, Teegebäck und Süße Fours herstellen. Heute ist viel los in der Backstube, die Siegrun Stütz in dem Haus eingerichtet hat, in dem sie auch wohnt. Torten und andere Süßigkeiten gibt es bei ihr seitdem professionell auf Bestellung. „Hochzeitstorten, die oft mehrere Stockwerke haben, sind ein großes Thema“, sagt sie. In der Vergangenheit begleitete sie auch einige Projekte wie zum Beispiel ein Musikcafé in einem leer stehenden Dorfgasthaus. Hier kooperierte sie mit der ortsansässigen Musikschule und wandelte zusammen

mit vielen ehrenamtlichen Helfern das Gasthaus zeitweise in ein Café um. Zum 250-jährigen Jubiläum der Goldstadt Pforzheim leitete sie für sechs Monate ein Pop-up-Café in der Pforzheimer Fußgängerzone – möglich war das nur mithilfe vieler ehrenamtlicher Helferinnen und Helfer. „An ein bestimmtes Café möchte ich mich nicht binden“, erklärt Siegrun Stütz. Mit viel Herzblut und Freude übernimmt sie aber gern zeitlich begrenzt ein Café oder richtet das Catering für eine Veranstaltung aus. Um die 50 Euro verlangt sie für eine Torte, um die 30 Euro für einen Kuchen. Nach ihrer ganz persönlichen Lieb- ➤

Himmelstorte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Rührteig:

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eigelb
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 20 g Weinsteinbackpulver
- ❖ evtl. etwas Milch

Für den Belag:

- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 140 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g gehobelte Mandelplättchen

Für die Kirschen:

- ❖ 450 g Sauerkirschen
(Saft auffangen, Glas)
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 2 TL Vanillezucker
- ❖ 350 g Kirschsaff

Für die Füllung:

- ❖ 650 g Sahne
- ❖ 3 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 2 TL Vanillezucker



- 1. Für den Rührteig:** Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl mit Backpulver dazugeben. Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch zugeben. Teig auf zwei Backbleche aufstreichen.
- 2. Für den Belag:** Eiweiß anschlagen und Zucker einrieseln lassen. Salz dazugeben und so lange schaumig schlagen bis eine zähe, schwer vom Löffel fallende Schaummasse entsteht.
- 3.** Die Masse auf beide Bleche gleichmäßig auf den Rührteig aufstreichen. Die Mandeln auf die Schaummasse streuen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 20–25 Minuten backen. Die Böden auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 5. Für die Kirschen:** Speisestärke und Zucker vermischen und mit etwas Saft anrühren. Den restlichen Saft erhitzen und unterrühren. Die Kirschen dazugeben und unter ständigem Rühren alles aufkochen lassen. In

- eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und mehrere Stunden kühl stellen.
- 6. Für die Füllung:** Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und Vanillezucker dazugeben.
- 7.** Ein Kuchenboden in 12 Tortenstücke aufschneiden. Den anderen Boden mit einer Schicht Sahne und der Hälfte der Kirschen bestreichen. Eine weitere Schicht Sahne aufstreichen und mit dem Rest der Kirschen abschließen.
- 8.** Die aufgeschnittenen Tortenstückchen aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp von Sigrun Stütz:

Kirschen aus dem Glas verwende ich, wenn es kein heimisches Obst gibt. Eine sommerliche Variante wäre diese hier: 650 g Sahne wie oben beschrieben aufschlagen und ca. 500 g frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren – einzeln oder gemischt) unterheben.



Backen ist ein bisschen wie musizieren: Jedes Stück davon ist wie eine kleine Komposition

lingstorte befragt, offenbart sie: „Ich mag alle Torten und Kuchen, aber die Zuger Kirschtorte esse ich am liebsten.“

Sie backt nur mit den besten Zutaten

Bei der Herstellung hat sie keinen Favoriten, generell ist sie beim Backen aber „zurückhaltend“ mit Zucker. Künstliche Zusatzstoffe verwendet sie in ihren Backwerken überhaupt nicht. „Das Geschmackserlebnis und die Frische stehen für mich an erster Stelle“, macht sie deutlich. Deshalb verwende sie für ihre Kuchen und Torten nur beste Zutaten, nach Möglichkeit aus regionalen Betrieben. Bei den Schokoladen lege sie Wert darauf, keine Vermischung zu verwenden, bezieht also nur Schokolade, die aus Kakaobohnen aus den Ursprungsländern kommt. „Im Moment sind es belgische Schokoladen – dunkle Kuvertüre von Bohnen aus Venezuela und Vollmilchkuvertüre aus Papua-Neuguinea“, erzählt Siegrun Stütz. Vanillezucker stellt sie selbst aus der gemahlten Schote der Bourbonvanille aus Madagaskar her. „Mittlerweile beträgt der Preis für ein Kilogramm Vanilleschoten etwa 700 Euro. Das ist teurer als Silber“, weiß sie zu berichten. Die Eier bezieht sie regional und als Triebmittel verwendet sie statt herkömmlichen Backpulvers reines Weinsteinpulver. Die Fruchtcremes und Fruchtmousses beinhalten keine Aromastoffe – sie sind ausschließlich aus

der puren Frucht hergestellt. Dass sie mit Butter backt, ist eigentlich fast schon selbstverständlich. „Der Butterpreis hat sich in den letzten Wochen fast um das Doppelte erhöht. Trotzdem bleibe ich dabei. Das geschmackliche Ergebnis ist das, was zählt“, sagt die Konditorin. „Ohne die Musik geht es aber irgendwie doch nicht“, erzählt sie schließlich noch. Deshalb leite sie wieder einen kleinen Projektchor, für den sie eine Gruppe erfahrener Sänger zusammengesucht habe, mit denen sie immer mal wieder auftrete. „Showkolade“ nenne sich zum Beispiel eine solche Aufführung. Während die Sänger und Sängerinnen Chorstücke aus einer Zeit, in der Torten entstanden sind – dem 18. und 19. Jahrhundert – zum Besten geben, können die Besucher in den Pausen und nach dem Konzert dazu passende süße Stücke wie die Esterhazytorte oder die Prinzregententorte genießen. Süßes und Musik gehören für die 66-Jährige eben einfach zusammen.

Text: Maren Moster
Fotos: privat (2), Maren Moster (13)

Kontakt:

Tortenspitze, Siegrun Stütz
Eichwaldstraße 13
75334 Straubenhardt-Schwann
Tel. 07082/41 46 16
www.torten-spitze.de