

Torten auf Knopfdruck?

Das Rathauscafe Steininger in Saalfelden wurde 1972 von Karl und Ilse Steininger gegründet und über 15 Jahre geführt. Danach wurde Christian Kraus Chef. Seit dem Jahr 2017 betreibt Martin Moser das beliebte Cafe.

Katharina Moser



Mittlerweil arbeiten dort zwölf Angestellte, darunter vier im Service, eine Köchin, eine Putzfrau, vier Konditor-Lehrlinge, eine Konditor-Gesellin und der Chef als Konditormeister ganz persönlich. Das Unternehmen ist ein Ganzjahresbetrieb und hat bis auf zwei Wochen im Juni und eine Woche im Oktober immer offen. Die freundlichen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind immer für ihre Gäste da, außer dienstags, da ist Ruhetag. Die Firma nimmt jährlich einen Konditor-Lehrling auf. Ihre drei Lehrjahre schließen die Lehrlinge mit einer Lehrabschlussprüfung ab. Leider können die Lehrlinge nach der Lehrzeit nicht im Betrieb bleiben.

Torten

Viele glauben, dass das Backen der Torten nur an bestimmten Tagen erfolgt, doch im Betrieb von Martin Moser werden die Kuchen die ganze Woche über produziert. Die bestellten Marzipan-Figuren werden in Handarbeit von der Konditorgesellin modelliert. Besonders

bei den Kleinen sind die Figuren Paw Patrol, Micky Maus oder Eiskönigin beliebt. Für die Älteren unter uns werden Motive, die mit ihnen zu tun haben, modelliert. Oft wird die Torte eher schlicht und nur mit Rosen oder Blumen dekoriert.

Das Unternehmen produziert selbst Torten aller Wahl. An normalen Tagen stehen rund 25 verschiedene Torten und Teegebäck zur Verfügung. An Sonn- und Feiertagen stehen noch mehr verschiedene Kuchen zur Wahl. Diese werden jeden Tag frisch aufgeschnitten. Ab November werden auch Teegebäck, gemischte Kekse und Lebkuchen gebacken. Auch eine gewisse Anzahl an Lebkuchenhäuschen darf jedes Jahr nicht fehlen. Um die Faschingszeit kann man natürlich auch Faschingskrapfen und Vanillekrapfen kaufen.

Auf Vorbestellung können auch Tauforten, Hochzeitstorten, Geburtstagstorten, Petit Fours, Kekse und auch Sonderanfertigungen nach Wunsch bestellt werden. Die Bestellung sollte jedoch bei ganz speziellen Torten am besten schon vier bis sechs Monate vorher erfolgen.

Tauforten

Werden immer öfter von den Eltern zur Taufe bestellt. Diese werden nach Wunsch der Eltern beliebig verziert. Meist beschränkt man sich bei der De-



Eine klassische Tauforte mit Verzierung und Naked-Cake-Optik

koration auf eine Farbe. Es werden Texte aus der Bibel, schöne Sprüche, Glückwünsche oder die Daten des Babys auf die Torte geschrieben. Zwillingstorten liegen aktuell auch sehr im Trend.

Geburtstagstorten

Werden oft als Geschenk bestellt. Sie werden nicht nur zu runden Geburtstagen verschenkt, sondern meistens auch bei Geburtstagen von kleinen Kindern. Diese Torten werden meistens durch modellierte Figuren geschmückt. Idole der Kinder sind dabei oft keine Seltenheit.

Hochzeitstorten

Werden oft nur schlicht in Weiß ausgeführt, oft wird auch noch die Farbe der Hochzeitslocation dazu kombiniert. Dabei variieren die Geschmäcker der Pärchen stark, ob mit Marzipan-Überzug, Sahne-Creme, Zuckerguss, als Ruffle Cake, Drip Cake oder Motivtorte, alles ist möglich. Im Trend liegt derzeit die „Naked cake - Torte“. Dabei sieht man die Schichten der Torte. Meistens ist es eine mehrstöckige Torte, die später mit Früchten, Schokolade und speziellem Staubzucker verziert wird.

Petit Fours

Sind kleine Törtchen in verschiedenen

Variationen. Diese sind in der Zubereitung etwas aufwändiger als normale Torten. Sie werden oft von Kunden bevorzugt, da man mehrere verschiedene Varianten probieren und mehr Geschmäcker ansprechen kann.

Kekse

Werden vom Rathauscafe-Team vor allem in der Weihnachtszeit gebacken. Jedes Jahr werden um die 13 verschiedenen Sorten von Keksen produziert. Seine persönliche Schachtel von Keksen kann man sich nach Wunsch vorbestellen, sofern man nicht alle Sorten mag.

Auch für unsere kleinen Freunde ist immer etwas für die Geburtstage dabei.



KATHARINA MOSER

You can't buy happiness but you can buy cake and that's the same thing.