



# Australische Kuchenkünstlerin an der Goldseeküste

Salome Müller, CD0924, 13.01.2025

# Inhaltsverzeichnis

1. Abbildungsverzeichnis.....	III
2. Einleitung.....	1
3. Wie alles begann.....	1
4. Einzigartige Torten.....	2
4.1 Der Prozess .....	4
4.2 Hauptsaison .....	4
5. Nur nicht langweilig .....	5
6. Quellenverzeichnis .....	i
7. Anhang .....	ii
7.1 Zitate aus dem Gespräch mit Mary Hanania vom 12.10.2024.....	ii

# 1. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Titelbild .....	1
Abbildung 2: Porträt.....	1
Abbildung 3: Creme herstellen .....	2
Abbildung 4: Creme auftragen.....	2
Abbildung 5: Creme verteilen .....	2
Abbildung 6: Creme auf Tortenkopf.....	3
Abbildung 7: Muster.....	3
Abbildung 8: Torte dekorieren.....	3
Abbildung 9: Ausrollen.....	4
Abbildung 10: Kugel formen .....	4
Abbildung 11: Tortenboden.....	5
Abbildung 12: Herz anmalen .....	5
Abbildung 13: Torte.....	5

## 2. Einleitung

In einem kleinen, zweckmässig eingerichteten Backstudio in Stäfa, direkt am Zürisee, finden wir den Ort, an dem die australische Kuchenkünstlerin Mary ihre Kreativität entfalten lässt. Während meiner Besuche in Marys Studio Cakesbymary durfte ich mehr über ihre Arbeit und ihr Leben erfahren. Die folgenden Eindrücke, aus unseren englischsprachigen Gesprächen übersetzt, geben Einblicke in Marys ungewöhnliches Leben. Tauche mit mir in Marys Leben ein und lass dich von ihrer Ausstrahlung inspirieren.

Ich wage es zu behaupten, dass alle im Leben und im Beruf glücklich sein möchten. Mary hat genau das geschafft und dafür ist sie gerne bereit, mehr zu arbeiten und längere Tage zu haben. «Es macht mich glücklich», so Mary. Das strahlt sie aus. In ihrer Gegenwart sind ihre Energie und positive Art deutlich spürbar. Neben Pilates, Physiotherapie und Englischunterricht dürfen in ihrem Backstudio einzigartige Torten entstehen. Mit Liebe zu Farben und Details entstehen hier Geburtstags- und Hochzeitstorten, eine schöner als die andere. Doch wie kam es dazu und wie ist es zeitlich möglich, dass sie Beruf und Familie unter einen Hut bekommt?

## 3. Wie alles begann

Geboren in Kairo, zog Mary schon früh mit ihren Eltern nach Melbourne, Australien. Die Liebe zu Torten und Süßem prägte Marys Kindheit. «Ich lebte von Zucker und Kuchen», erzählte Mary. Auch heute liebt Mary Torten nach wie vor, auch wenn sie nicht mehr so viel Süßes isst. Am liebsten mag sie ihr Tiramisu, welches sie perfektioniert hat.

Wusstest du, dass der Zuckerkonsum in der Schweiz durchschnittlich bei 35,7 Kilogramm pro Kopf, das entspricht 115 Gramm am Tag, liegt? Die durchschnittliche Person in der Schweiz verbraucht somit fast gleich viel Zucker wie Kartoffeln pro Jahr (Statista, 2024).

Ihr Weg ging zuerst in die Physiotherapie, da es ihr wichtig war, auch im Alter fit zu bleiben, und sie sich für Sport, den Körper und das Reisen interessierte. Nach dem Studium zog sie mit ihrem Mann nach London und lebte dort für fünf Jahre. In dieser Zeit machte sie ihre Pilates-Ausbildung. Der Wunsch dazu wurde ausgelöst, als ein Freund Rückenprobleme bekam und sie ihn unterstützen wollte. Als sie schwanger wurde, entschieden ihr Mann und Mary, dass sie in die Schweiz ziehen wollten, um ihrem Kind eine tolle Kindheit zu ermöglichen. Nachdem Marys Sohn geboren worden war, konnte sie niemanden finden, der seine Geburtstagstorte machte. Also nahm sie das selbst in die Hand und backte spontan seine Torte. Als anschliessend ein Freund eine Torte von Mary wollte, war der Grundstein ihres jetzigen Business gelegt. Eines führte zum anderen. Nach einer Weile absolvierte sie einen Kurs in London über die Wissenschaft des Backens.



**“HAPPINESS  
IS A PIECE OF  
CAKE, AND WE  
SHARE IT.”**

(Sparenyc, 2024)

## 4. Einzigartige Torten

Marys Liebe zu den Torten, zum Backen und dem Gestalten ist spürbar. Ihre Torten strahlen regelrecht, gemacht mit viel Liebe und mit vielen kleinen Details. Keine Torte ist wie die andere. So bekommt jede Torte einen eigenen Charakter und sie hebt sich von den anderen ab. Genau das ist Mary wichtig. In den 18 Jahren, in denen sie bäckt, hat sie kein einziges Mal eine Torte zweimal gemacht. Auch kopiert sie die Arbeit von anderen nicht. Auf Wunsch der Kunden erschafft sie jedoch gerne etwas Ähnliches. Oft haben ihre Kunden aber nur wenige Wünsche, und die Gestaltung wird Marys Kreativität überlassen. Marys Grundsatz: «Eine Torte muss so gut schmecken, wie sie aussieht», kann sie bestens mit dem Gestalten verbinden. Schliesslich beginnt ihre Arbeit, nach der Bestellung, immer mit dem Backen.

Dabei wünschen 5 bis 10 % der Kunden ihre Torte vegan, glutenfrei, zuckerreduziert oder aus Bioprodukten. Gerne geht Mary auf diese Bedürfnisse ein, jedoch muss es dabei auch sinnvoll erscheinen. Gewisse Kombinationen machen für solche Torten keinen Sinn. Vor allem die Kombination glutenfrei und vegan hat es in sich. Gluten wird auch als Klebereiweiss bezeichnet und das nicht umsonst. Gluten bindet und stabilisiert Wasser und macht somit den Teig elastisch und hält ihn besser zusammen (Dr. Schär, 2024). Fällt nun das Gluten weg und es werden auch keine Eier als Bindemittel verwendet, wird das Ganze etwas aufwändiger. Die glutenfreien, veganen Torten sollten noch am selben Tag genossen werden, da diese wegen ihrer Brüchigkeit nicht sehr lange halten. In den letzten Jahren hat Mary mehrere glutenfreie Rezepte perfektioniert. Weit einfacher als komplett vegan ist der Wunsch, nur einzelne Zutaten zu ersetzen. So können Eier z.B. durch Leinsamen oder ein Eiersubstrat ersetzt werden.

Es stehen verschiedene Rezepte für den Teig zur Verfügung. Ursprünglich stammen sie aus ihrem Backkurs, jedoch experimentierte Mary so lange an den Rezepten, bis sie sie wirklich mochte. Die Standards sind Schokolade, Vanille, Red Velvet, Karotte und Zitrone. Dazu gibt es wechselnde Füllungen. Die Top 3 der Füllungen sind Himbeer-Mascarpone, Frischkäse-Zitrone und Vollmilchschokolade. Von Marys Kreationen ist die Karamell-Schokoladentorte sehr beliebt. Diese schmeckt ähnlich wie gesalzene Karamell-Schokolade.



Abb. 3: Creme herstellen (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 4: Creme auftragen (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 5: Creme verteilen (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 6: Creme auf Tortenkopf (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 7: Muster (Eigene Aufnahme, 2024)

## Tipps für Zuhause

Wenn du selbst gerne solche aussergewöhnlichen Torten gestalten möchtest, empfiehlt es sich, auf YouTube Videos dazu anzusehen. Mary gab uns noch einige Tipps zum Backen auf den Weg:

Als Erstes solltest du sicherstellen, dass du deinen Ofen gut kennst und er wirklich heiss ist, wenn du ihn benutzt. Mary backt den Teig zudem bei einer tieferen Temperatur, dafür etwas länger. In der Mitte hat sie eine kleine Vertiefung, damit der Teig langsamer backt. Es empfiehlt sich auch, den Teig immer zu wägen, um so mit der Zeit besser beurteilen zu können, welcher Kuchen was benötigt. Das Wichtigste ist sich zu merken, wie der Kuchen aussieht und dann, wie er herausgekommen ist. So kennst du deinen Teig irgendwann auswendig und weisst, ob er genug Luft hatte und wann er fertig ist. Nach dem Backen den Kuchen direkt in Folie wickeln und sofort in den Gefrierschrank legen. Um den Geschmack zu verstärken, kann vor dem Verzieren gerne ein Sirup auf den Kuchen aufgetragen werden.

# “LIFE IS WHAT YOU BAKE OF IT!”

(Teepublic, 2024)



Abb. 8: Torte dekorieren (Eigene Aufnahme, 2024)

## 4.1 Der Prozess

Wenn die Tortenböden aus dem Ofen genommen werden, kommen sie direkt in den Gefrierschrank und bleiben dort für ein paar Tage, damit sie fest werden und sich formen können. Nun kommt ein Sirup auf die Torte, damit diese schön feucht ist und das Geschmackserlebnis noch verfeinert wird. Anschliessend verteilt Mary mit viel Sorgfalt den Belag und die Sahne auf der Torte. Das macht Mary sehr gerne.

Danach wird mit viel Handarbeit und Präzision an der Dekoration gearbeitet, bis sie Marys Vision erreicht hat. Farben spielen dabei eine wichtige Rolle. Das Dekorieren nimmt einige Zeit in Anspruch, da Mary auf kleinste Details achtet und genau überlegt, damit es am Schluss perfekt aussieht und alles zusammenpasst. Dabei hält sie den Arbeitsbereich rund um die Torte sauber und kann sich so komplett auf die Torte konzentrieren. Nachdem die Torte fertig ist, kann sie ausgeliefert werden. «Ich hasse Auslieferungen», erzählte Mary, «es ist sehr stressig mit der Torte im Auto.» Zum Glück kamen bisher alle Torten sicher beim Kunden an.

Es gab jedoch einmal ein Missgeschick, aber erst nach der erfolgreichen Lieferung. Die sechsstöckige Torte kam in einen sehr warmen Raum, unter ein warmes Licht. Da es Winter war, machte sich niemand über die Temperaturen Gedanken. Bis mitten in der Nacht ein lautes Bamm zu hören war. Und so war es um die sechsstöckige Torte geschehen. Alle waren entsetzt. Als Mary davon erfuhr, rannte sie ins Badezimmer und weinte. «Ich war sooo aufgebrannt. Ich glaube, ich war wie betäubt», erinnerte sich Mary. Es war wie in einem Film. Zum Glück im Unglück konnte Mary die unteren drei Stockwerke der Torte retten und neu dekorieren.



Abb. 9: Ausrollen (Eigene Aufnahme, 2024)

## 4.2 Hauptsaison

Die meisten Aufträge bekommt Mary während der Hochzeitssaison zwischen Juli und Oktober. In der Regel sind es zwei bis drei Aufträge pro Woche. Im Winter kann es auch mal nur einer sein. Da sie nicht die Zeit für zu viele Aufträge hat, ist es perfekt so, wie es ist. In den 18 Jahren ihres Backstudios hat sie kein einziges Mal Werbung gemacht. Mundpropaganda ist für ihr Business perfekt. Auch Cupcakes bietet sie an, welche sich perfekt für Firmenanlässe eignen. Eine aufwändige Torte braucht bis zu einer Woche Arbeit, was sich auch im Preis widerspiegelt. So kosten ihre Torten zwischen Fr. 400.- und Fr. 3'500.-. Torten mit Zuckerdekorationen treiben den Preis in die Höhe, da Stunden mit der Erstellung der Dekoration verbucht werden.



Abb. 10: Kugel formen (Eigene Aufnahme, 2024)

## 5. Nur nicht langweilig

Neben dem schnellen Arbeiten sind Marys Tage gut eingeteilt. Mit wenig Schlaf kommt sie gut zurecht und so sind lange Arbeitstage für sie kein Problem. Dadurch hat sie genug Zeit für ihre Familie und ihre Berufungen. Als Ausgleich schwimmt sie sehr gerne, wenn möglich täglich. Neben Farben liebt Mary Kunst. Am liebsten würde sie alle paar Wochen ihr Haus neu einrichten, nur damit sie neue Kunstwerke kaufen kann. Mary liebt zudem alles, was mit Abenteuern, Spannung und Detektivarbeiten zu tun hat. Seit sie ihren Mann kennt, macht sie immer wieder an seinem Geburtstag eine Schatzsuche in der Stadt, in der sie leben. «Ich liebe verrücktes Abenteuerzeug. Ich liebe es zu tauchen», erzählte Mary. Das schlimmste Ereignis war ein Nachttauchgang in ein Schiffswrack. «Uns ging der Sauerstoff aus, es war zu Tode beängstigend. Als es dann vorbei war, dachte ich natürlich, oh, das sollten wir nochmal machen. Das hat Spass gemacht», erzählte Mary mit einem Lachen. Auch das Haifischtauchen und Fallschirmspringen begeistert sie. Hauptsache es ist nicht langweilig.



Abb. 11: Tortenboden (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 12: Herz anmalen (Eigene Aufnahme, 2024)



Abb. 13: Torte (Eigene Aufnahme, 2024)

## 6. Quellenverzeichnis

Anon. 2024. Pro-Kopf-Zuckerkonsum in der Schweiz bis 2022. [online] Statista. Available at: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/289224/umfrage/pro-kopf-konsum-von-zucker-in-der-schweiz/> [Accessed 9 November 2024].

Anon. 2024. Was ist Gluten? - Dr. Schär Institute. [Drschaer] Available at: <https://www.drschaer.com/de/institute/a/definition-gluten> [Accessed 9 November 2024].

Sparenyc, 2024. Piece of Cake: A Delicious Treat to Share. [online] Pinterest. Available at: <https://se.pinterest.com/pin/happiness-is-a-piece-of-cake-and-we-share-it--383017143283963030/> [Accessed 8 December 2024].

TeePublic, 2024. Life is what you Bake it! baking quotes // cake decorating quote // baking inspo - Baking Shirts - Ideas... | Baking quotes, Funny baking quotes, Inspirational quotes. [online] Pinterest. Available at: <https://www.pinterest.com/pin/life-is-what-you-bake-it-baking-quotes-cake-decorating-quote-baking-inspo-positive-quotes-inspirat--742531057294591938/> [Accessed 14 December 2024].

# 7. Anhang

## 7.1 Zitate aus dem Gespräch mit Mary Hanania vom 12.10.2024

«It makes me happy.»

«I lived on sugar and cakes.»

«I love crazy stuff. I love diving.»

«We ran out of oxygen, I was dying. And then of course, when it was over, I was oh we should do that again. That was fun.»

«A cake has to taste as good as it looks.»

«I hate deliverings. It's very stressful in the car with the cake.»

«I was sooo upset. I felt stupid.»