



Tortenartistin Wencke Schmid bei der Dekoration eines Ostereis.

12. April 2017, 11:24 Uhr

Binci Heeb

Aktualisiert am 12. April 2017, 11:24 Uhr

«Haute Couture für den Gaumen»: Mode und Schoggi-Eier bei «kleinbasel»

Im Herzen von Kleinbasel zaubert Wencke Schmid in der bereits hunderjährigen Backstube seit 18 Jahren kleine und grössere Kunstwerke. Ihre aus Schokolade, Marzipan oder Zucker dekorierten Torten und Petits Fours sind mittlerweile legendär.

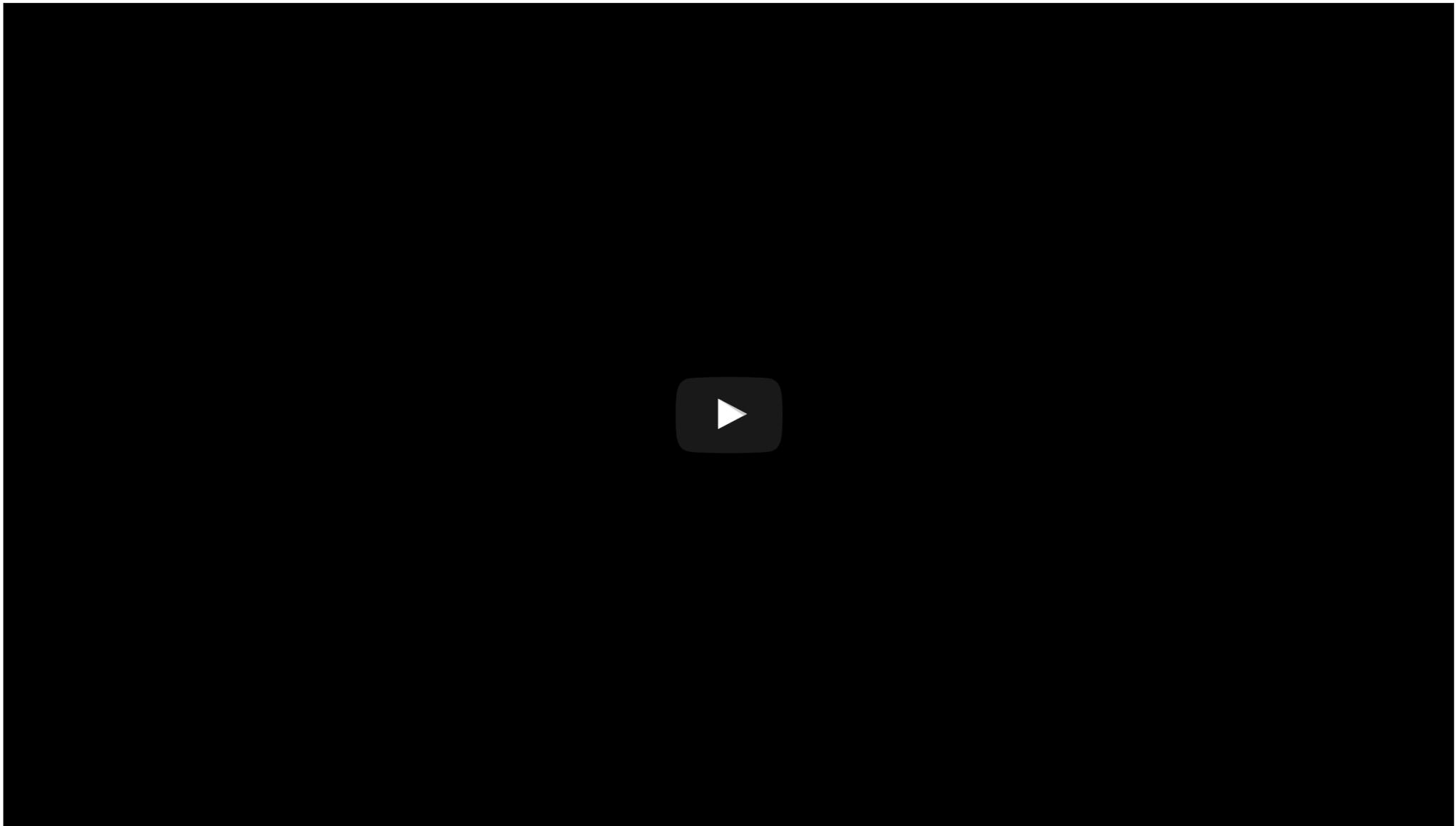
Ob bei Globus, so'up, buy local an der Feldbergstrasse, im Schmalen Wurf oder im Kult Kino sowie bei verschiedenen Caterern kann man die Schmid'schen Kreationen an vielen Orten in Basel kaufen. Zusammen mit ihrer Freundin Tanja Klein vom Modegeschäft [kleinbasel by Tanja Klein](http://kleinbasel.net/) (<http://kleinbasel.net/>) hatte sie die Idee Schoggi-Ostereier in den Farben der Sommerkollektion zu kreieren. Ob mit gold, silber, blau oder gelb dekoriert, die Eier sind wahre Schmuckstücke, oder wie [Wencke Schmid](http://www.wenckeschmid.ch/) (<http://www.wenckeschmid.ch/>) es beschreibt «Haute Couture für den Gaumen». Die dafür verwendete Lindt-Schokolade wird von Chocolatier Ruedi Berner - einem Freund und Mentor von Schmid - in Rheinfelden maschinell zu Eiern gegossen.

Heute Blind Degustation

Die Schmid'schen Ostereier-Kreationen kann man noch bis Samstagabend, 19. April im Schaufenster von kleinbasel bewundern. Von 17 bis 18.30 Uhr findet heute Abend eine man Blind Schokoladen Degustation im Shop an der Schneidergasse 24 statt.

Den beiden Geschäftsfrauen kam die Idee für eine Zusammenarbeit während eines Essens: «Irgendwann sagten wir, dass zur Swimmingpool-Kollektion Schokolade-Ostereier passen könnten», sagt Wencke Schmid im Gespräch mit barfi.ch in ihrer Backstube an der Oetlingerstrasse. Mit der Produktion von Ostereiern begann Schmid erst im

vergangenen Jahr. Sie sahen damals auch noch ganz anders aus. Die vollkommene Form des Eis gefällt der Tortenkünstlerin besonders.



Für die in der Boutique von Tanja Klein ausgestellten Eier wählte Schmid die Kombinationen silber-beige auf dunkler Schokolade, auch Milkschokolade mit blau oder weiss mit gelb. «Das schönste Ei für mich ist das blau-beige gemischt auf dunkler Schokolade». Die Ideen für ihre Kreationen kommen Wencke Schmid auch schon mal bei einem Museumsbesuch, wie kürzlich in der Fondation Beyeler. Als ausgebildete Grafische Assistentin liegen ihre Interessen auch im Design-Bereich. «Ich kann den romanischen vom barocken Engel unterscheiden», sagt sie lachend. Der künstlerische Teil ihrer Arbeit hat einen Background.

Ausser den üblichen Lieferungen an ihre Kundschaft sind die meisten Tortenbestellungen Auftragsarbeiten. Meist mit bestimmten Vorgaben für Geburtstage, Hochzeiten oder Jubiläen. «Meine Kunden fahren besser, wenn sie mir eine gewisse Freiheit lassen, ich bin kreativer, wenn man mich machen lässt», so Schmid. Abgerechnet wird nicht nach Stunden oder Quadratzentimetern, sondern nach Personen.

Eine Expansion in andere Städte, so wie Tanja Klein nach Zürich und kürzlich nach Bern gemacht hat, plant Wencke Schmid nicht. In Zürich hatte sie in der Vergangenheit Wiederverkäufer und belieferte alle Filialen von Globus. Rückblickend möchte sie aber lieber lokal bleiben und meint: «Ich glaube fest daran, dass lokale Betriebe Zukunft haben».



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/ostereier-wencke-schmid/kreationen-aus-schokolade-und-marzipan-von-



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/ostereier-wencke-schmid/passend-zur-sommerkollektion-von-tanja-



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/ostereier-wencke-schmid/weiss-trifft-auf-gelb-und-silber/1338123-1-ger-

wencke-schmid/1338069-1-ger-DE/Kreationen-aus-Schokolade-und-Marzipan-von-Wencke-Schmid.jpg)



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/1338069-1-ger-DE/Silber-trifft-auf-dunkle-Schoggi.jpg)

klein/1338074-1-ger-DE/Passend-zur-Sommerkollektion-von-Tanja-Klein.jpg)



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/1338074-1-ger-DE/Passend-zum-Monat-April-Widderkopf-aus-Marzipan.jpg)

DE/Weiss-trifft-auf-gelb-und-silber.jpg)



(/var/ezdemo_site/storage/images/media/1338160-1-ger-DE/Marzipanvoegel.jpg)

Diesen Artikel weiterempfehlen:



Empfohlene Artikel



«kleinbasel»: Eine Grossbasler Erfolgsgeschichte expandiert weiter. Selbst in die Landeshauptstadt >

Noch wird der stylische, grosse Laden «kleinbasel» an der Schneidergasse 24 umgebaut, um am 2. August im neuen Glanz zu erstrahlen. Doch kann gehobelt und gemauert werden was will, das erfolgreiche Modegeschäft liegt nun einmal am Fusse des Spalenbergs und damit definitiv nicht im Kleinbasel. Bloss: der Name hat mit der Lage nichts zu tun, er ist die Kombination von Tanja Klein, einer der bekanntesten Designerinnen der Schweiz und ihrer Heimatstadt. Während die umliegenden Geschäfte unter den Gleisarbeiten zwischen Barfi und Marktplatz leiden, hat Tanja Klein die Zeit gut zu nutzen gewusst und ihren Laden für einen Umbau geschlossen.

Alle Artikel aus > (/News-Basel)



(https://play.google.com/store/apps/details?id=ch.barfi.barfi)



(<https://itunes.apple.com/ch/app/barfi.ch/id1012946207?ls=1&mt=8>)

 (</content/location/181?feed=rss>)

 (https://twitter.com/barfi_news)

 (<https://www.facebook.com/barfiland>)

 (<https://www.instagram.com/barfi.ch/>)

[Stellenangebote \(/Service/Stellenangebote\)](/Service/Stellenangebote)

[AGB \(/Service/AGB\)](/Service/AGB)

[Impressum \(/Service/Impressum\)](/Service/Impressum)