

Essbare Rekorde: Schweizer Tortenkleid inspiriert auch heimische Backkunst

Ein tragbares Tortenkleid aus der Schweiz sorgt weltweit für Schlagzeilen – und wirft kreative Fragen für Österreichs Bäcker und Konditoren auf.



Die süße Robe bringt ganze 131 kg auf die Waage und landete so im Guinness Buch der Rekorde. © Instagram / Guinnessworldrecords

Backkunst zum Anziehen: Rekord mit Geschmack und Gewicht

Auf der Hochzeitsmesse **Swiss Wedding World** sorgte ein außergewöhnliches Kleid für Furore: Kein Stoff, keine Seide – sondern Teig, Creme und Fondant. Die Schweizer Konditorin Natasha Coline Kim Fah Lee Fokas, Gründerin von **SweetyCakes** in Thun, stellte mit ihrer Kreation einen Weltrekord auf. Ihr essbares Hochzeitskleid brachte beachtliche 131,15 Kilogramm auf die Waage – genug, um offiziell ins **Guinness Buch der Rekorde** aufgenommen zu werden.

Das Dessertkleid bestand ausschließlich aus klassischen Zutaten wie Biskuit, Zuckerpaste, Zuckerguss und wurde auf einem eigens dafür konstruierten Aluminiumrahmen aufgebaut. Herzstück der Konstruktion war ein Oberteil mit Gipskorsage, der Rock bestand aus mehrstöckigem Tortenmaterial – kunstvoll verziert mit Zuckergussblumen und traditionellen Hochzeitselementen. Damit das Modell überhaupt gehen konnte, war das Kleid mit Rädern ausgestattet und musste fünf Meter ohne Schäden bewegt werden.



Natasha Lee Fokas von Sweety Cakes im schweizerischen Thun erdachte die gigantische, süße Robe. © Sweety Cakes

Torte trifft Haute Couture: Handwerk auf

höchstem Niveau

Für Österreichs Back- und Konditorenbranche liefert dieser Weltrekord nicht nur Staunen, sondern auch Inspiration. Die Kombination aus Design, Handwerkskunst und Lebensmitteln zeigt eindrucksvoll, welches kreative Potenzial im Konditorenberuf steckt. Gerade bei Wettbewerben, Messen oder Events wie der **Kuchenmesse** in Wels, den **Austrian Skills Konditoren** oder der **iba** zeigen heimische Talente regelmäßig außergewöhnliche Leistungen – vielleicht ein Anstoß, auch in Österreich mit ungewöhnlichen Projekten neue Akzente zu setzen.

Im Spannungsfeld der Verantwortung

So viel mediale Aufmerksamkeit blieb nicht ohne Kritik: In sozialen Netzwerken wurde rasch hinterfragt, ob die Verwendung großer Mengen an Lebensmitteln für ein Kunstprojekt noch zeitgemäß sei. Doch genau hier setzen die Regeln von Guinness World Records an: Kein Bestandteil der Torte durfte verschwendet werden. Teile des Kleides wurden direkt auf der Messe verteilt, der Rest wurde am Folgetag im Geschäft von SweetyCakes an Besucher:innen verschenkt.

Auch in Österreich sind Bäcker:innen und Konditor:innen zunehmend sensibilisiert für Nachhaltigkeit. Viele setzen auf regionale Zutaten, Resteverwertung und soziale Projekte wie Brotspenden. Die Verbindung von Kreativität und Verantwortung ist also längst Teil des modernen Lebensmittelhandwerks – auch jenseits von Rekorden.

Zahlen & Fakten zum Tortenkleid (laut Guinness World Records)

Kategorie	Wert
Gewicht gesamt (brutto)	242,75 kg
Gewicht des Tortenanteils	131,15 kg
Mindestgewicht laut Regel	68 kg
Länge der Gehstrecke	5 Meter
Event	Swiss Wedding World
Präsentation	Finale der Modenschau
Erstellerin	Natasha Coline Kim Fah Lee Fokas
Unternehmen	SweetyCakes, Thun (CH)

Kreative Herausforderungen auch in Österreich

Obwohl der Rekord aus der Schweiz stammt, lässt sich daraus auch für Österreichs Handwerksbranche einiges mitnehmen: Von kunstvollen Schautorten über essbare Skulpturen bis hin zu Showeinlagen bei Events – das Bäcker- und Konditorhandwerk kann weit mehr als „nur“ gutes Brot oder süßes Gebäck. Projekte wie dieses zeigen eindrucksvoll, wie viel Leidenschaft, Detailgenauigkeit und technisches Wissen hinter solchen Arbeiten steckt.

Vielleicht inspiriert das Kleid auch eine neue Art von Bewerb in Österreich – etwa bei Landesinnungs-events, den AustrianSkills oder bei der EuroSkills-Vorbereitung? Das Potenzial für spektakuläre Präsentationen ist jedenfalls vorhanden.

Mehr zu sehen gibt es hier auf **Instagram**

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at