



Frühlingstorte in zartem rosa, weiss gestaltet und mit von Hand modellierten Dahlien verziert. Das oberste Stockwerk stellt ein Vogelhaus dar, passend zur bald kommenden Jahreszeit.

Lena Rosenrot

Obwohl noch immer in Ausbildung, setzt das kreative Nachwuchstalent Lena Flückiger als «Junior Brot-Chef» und mit dem eigenen Webshop bereits markante erste Duftmarken.

BILDER
Claudia Link

TEXT
Nick Manouk

Die arbeitsintensiven Festtage sind vorbei, und schon sprudelt Lena Flückiger, im Cyberspace bekannter unter dem Namen Lena Rosenrot, wieder vor lauter innovativen Ideen und kreativen Einfällen für das neue Jahr. Ihr erstes Projekt im noch jungen 2016 war eine frühlingshaftige Torte mit Vogelhaus und Blüten aus Fondant (Bild links). Und natürlich ist auch dieses köstliche Produkt in ganz zartem Rosa gehalten, ihrem grossen Markenzeichen. «Schon als Kind kleidete ich mich gerne rosarot, mein Zimmer war ganz in Rosa, meine ersten Tortenkreationen waren in Rosa – es ist halt ganz einfach meine Lieblingsfarbe», erzählt die 19-jährige Aargauerin aus Hausen bei Brugg.

Da erstaunt es nicht, dass das pfiffige Nachwuchstalent auch ihre persönliche Website farblich in rosa Pastelltönen gestaltet. Schon die Internetadresse lässt keine Missverständnisse aufkommen: Wer sich auf www.lenarosenrot.ch einloggt, weiss schon im Voraus, was ihn optisch erwartet. Im Internet teilt Lena Flückiger

ihre ausgefallenen Ideen mit einem breiten Publikum und ermöglicht den interessierten Surfern, mit Rezeptanleitungen wiederum andere mit tollen Torten und Dekorationen zu verzaubern. Obwohl sie derzeit noch bei der bekannten Bäckerei Ruckli im aargauischen Sarmenstorf in Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin ist und im Frühjahr noch ihre Lehrabschlussprüfung zu bewältigen hat, widmet sie sich in ihrer Freizeit mit grossem Enthusias-



mus ihren eigenen Kreationen. «Ich liebe es sehr, kreativ zu werkeln und mit meinen Händen viele gluschtige Dessertkreationen herzustellen. Diese Produkte möchte ich gerne möglichst vielen Leuten anbieten können.» →



Vegane Blüten-Cake-Pops aus Schokokuchen

Zuerst wird der rosa gefärbte, vegane Massa Ticino ausgerollt. Der Rollfondant muss dünn sein, so wirken die Blütenblätter echter und der Fondantgeschmack ist weniger intensiv. Anschliessend werden die Blätter ausgestochen und am Rand etwas ausgedünnt. Die einzelnen Blütenblätter werden um den Cake-Pop gelegt, die erste Schicht sollte den Kuchen ganz bedecken, die weiteren dann die Sicht auf das Innere freigeben. Ausserdem ist es schön, wenn die Farbe gegen aussen heller wird. Als Abschluss dient ein grünes Blatt, ebenfalls aus Massa Ticino, das von unten her an die Blüte gelegt wird – fertig sind die hübschen Cake-Pops.

Dabei weiss die moderne junge Frau sich und ihre zauberhaften Torten-creations und Dekomaterialien in den sozialen Medien zeitgemäss in Szene zu setzen. Ohne eigenen Laden mit Laufkundschaft setzt sie ganz auf Online-Präsenz. Im World Wide Web, auf Facebook und bei Instagram präsentiert sie ihre Torten in einem professionell aufgezogenen Webshop. Man kann die Desserts dort kaufen oder dank den vielen Anleitungen auch nachmachen. «Mir ist wichtig, dass alle Besucherinnen und Besucher meiner Homepage meine Sachen nicht nur bestellen, sondern auch nachmachen können», erklärt Lena Rosenrot. Die schönen Fotos und leicht lesbaren Texte in ihrem Blog macht sie natürlich alle selber, auch für die technische Gestaltung der Website braucht die Selfmade-Woman keine Hilfe. Nur in

ganz seltenen Fällen fragt sie ihren Freund, einen Informatiker, um Rat und um eine Aussensicht.

Der «Gefällt mir»- und der «Teilen»-Button sind dabei gute Indikatoren, wo sie ablesen kann, was bei ihren Kundinnen und Kunden ankommt und was nicht. Immer wieder erhält sie auch direkte Mails mit Rückmeldungen aus dem Kreis der Community. Im Durchschnitt hat sie so in etwa einen Auftrag pro Woche zu erledigen.

Berufsmaturität, Brot-Chef und ein Zusatzlehrjahr als Confiseurin

«Meistens geben die Leute bei einer Bestellung ein bestimmtes Thema vor, an das ich mich halten muss», erzählt Lena Flückiger, «innerhalb des vorgegebenen Rahmens habe ich dann aber alle gestalterischen Freiheiten. Ganz wichtig ist für mich, dass das Endprodukt schön aussieht, dass die Far-

ben stimmig sind und zur Person passen.» Die Feinheiten des Berufs hat Lena Rosenrot, die Berufsmaturandin, im Themenschwerpunkt Fachgestaltung kennen und schätzen gelernt. «Dort hat man uns beigebracht, genauer hinzuschauen, mit Farben umzugehen, zu fotografieren und vieles mehr.» Die Berufsmaturitätsschule, die sie parallel zu ihrer Lehre besucht hat, ist für sie ein hervorragender Ausgleich zu ihrem handwerklich ausgerichteten Metier als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin. Das Flair für kreative Gestaltung hat sie aber wohl auch von ihrer Mutter geerbt, die im Sous-Sol des exquisit dekorierten Eigenheims ein Schneideratelier eingerichtet hat.

Nach Abschluss ihrer Lehre wird Lena Flückiger ab August 2016 noch ein Zusatzlehrjahr als Confiseurin anhängen und sich vertieft dem Bereich Schokolade widmen. Da ist sie in Wettingen beim Chocolatier Fabian Rimann, der bereits in jungen Jahren Chefpâtissier im Zürcher Fünfsternehaus

Baur au Lac und Leiter von Max Chocolatier in Luzern war, bestimmt gut aufgehoben. Bei diesem kreativen Konditor-Confiseur-Meister werden mit höchster Handwerkskunst kleine Delikatessen hergestellt, die durch Reinheit und klare Aromakombinationen bestechen.

In weiten Bäckerkreisen bekannt geworden ist Lena Rosenrot durch ihren Erfolg beim Branchen-Wettbewerb «Brot-Chef», der im letzten Herbst vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) zum ersten Mal durchgeführt worden ist. Dabei hat sie sich in der Kategorie der Lernenden souverän gegen ihre Konkurrentin Gianna Odoni durchgesetzt, mit der sie noch immer im freundschaftlichen SMS-Kontakt steht. Dieser Erfolg war aber im Voraus mehr als gefährdet: Kurz vor dem Wettbewerbstermin hatte sie nämlich einen Verkehrsunfall, und lange war es fraglich, ob

«Vegan ist ein Trend, der auch Bäckern und Confiseurinnen viele Möglichkeiten eröffnet, um ihr Sortiment innovativ zu erweitern»

Lena Flückiger Rosenrot

sie überhaupt am Finale im Pilatusmarkt Kriens teilnehmen konnte. Trotz der störenden Halskrause konnte sie aber antreten und die gestrenge Jury restlos überzeugen.

Die einwöchige Gewinn-Reise nach New York zusammen mit ihrem Freund spart sie sich auf, bis sie 21 ist. Denn erst ohne die dort allgegenwärtigen Altersbeschränkungen lässt sich der Big Apple in vollen Zügen geniessen. Der Titel «Junior Brot-Chef» hat auch weitere positive Auswirkungen: Lena Flückiger wird an zahlreiche Anlässe der Hotel & Gastro Union eingeladen, lernt interessante Leute kennen und vergrössert laufend ihr Netzwerk. In diesem Jahr wird sie auch noch für den Gastrostern-Award nominiert, ein weiteres Highlight in ihrer noch jungen Karriere.

Vegan ohne Verzicht

Nicht nur beim Brot-Chef-Wettbewerb, wo sie vegane Urinkel-Produkte zur Schau stellte, beschäftigt sie sich intensiv mit dem

Trend zur veganen Ernährung. Die meisten ihrer Produkte sind vegan. Im Rahmen ihrer Maturarbeit in Französisch begann sie sich zu fragen, warum wir so selbstverständlich Fleisch, Milch, Eier und Gelatine essen. Lena Flückiger begann nach Alternativen zu suchen und ist – als Nicht-veganerin – selbst überrascht, wie gut rein pflanzliche Produkte schmecken können, auch Süswaren.

Bewusste Ernährung und die ständige Suche nach Neuem sind also wichtige Maximen in Lena Rosenrots Schaffen: «Glutenfreie und laktosefreie Desserts sind eine echte Ergänzung zum gängigen Angebot, weil man das sonst fast nirgends findet. Von meinen Kreationen sollen alle Leute profitieren können. Niemand soll wegen einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz darauf verzichten müssen.» Dabei legt

sie sehr viel Wert auf solide theoretische Grundlagen, umso mehr, als sie in der Praxis vieles selber ausheckt und ausprobiert. Vieles klappt nicht auf Anhieb. Als «Vorkoster» dient dabei vor allem ihr Vater, der fürs Leben gern Süsses nascht.

Und wie sieht die Zukunft des hoffnungsvollen Nachwuchstalents aus? «Ich sehe schon meinen eigenen Laden vor mir, stimmungsvoll in zarten rosa Pastelltönen eingerichtet, mit einem kleinen Café, wo man gemütlich zusammen sitzen kann.» Dieses Lokal, wo immer es auch stehen mag, wird sicherlich zum Renner werden. •

KONTAKT

Lena Flückiger

Tulpenstrasse 8

5212 Hausen

Tel. 078 771 47 85

www.lenarosenrot.ch



Vegane Dessertkreationen: Die liebevoll gestalteten Tortenideen werden online mit den Followers geteilt.