Der unaufhaltsame Aufstieg eines Törtchens

Artikel aus der STUTTGARTER ZEITUNG vom 23.06.2010
Trend Die Minikuchen aus den USA erobern nun auch Deutschland. In Stuttgart hat das erste Cupcake-Café eröffnet. Von Katharina Sorg
http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/2533820_0_9223_-der-unaufhaltsame-aufstieg-eines-toertchens.html (23_06_2010)
Sie sind klein, sie sind bunt und sie tragen einen Helm aus Buttercreme. Der schützt sie allerdings nicht vor den Vergleichen mit ihren weniger spektakulären Verwandten, den Muffins.

Wahre Fettnäpfchen sind sie, diese Cupcakes. In jeder Hinsicht. Für Kenner ist es eines zum Genießen, für die anderen eher zum Reintreten. Bevorzugt offenbart man seine Unwissenheit mit dem unzulässigen Muffinvergleich. Doch einen Cupcake würde man siezen, einen Muffin wohl hingegen duzen. Was in den USA bereits in den 30er Jahren zu jedem Kindergeburtstag gehörte, ist bei uns noch relativ unbekannt. Doch das sehr Kleine schwingt sich gerade zu etwas wesentlich größerem, nämlich einem Trend, auf.

Cupcakes sind schick. Und haben es nach Muffins, Brownies und Cookies auch über den Atlantik geschafft. In Stuttgart hat nun in der Hirschstraße die erste Cupcake-Boutique eröffnet.
http://thecupcakeboutique.com/

Und reiht sich damit in die deutschlandweite Ausbreitung ein. Im Jahr 2007 hatten zwei Amerikanerinnen in Berlin zwar keinen Job, dafür aber eine Idee. Jede von ihnen eröffnete ein Cupcake-Geschäft und kurbelte so den kulturellen Austausch und den eigenen Verdienst an. Seither arbeitet das Transatlantiktörtchen an seiner Integration als dekoratives Dessert. In Hamburg, Frankfurt und Köln waren die tragbaren Kuchen ihren Besitzern ebenfalls einen eigenen Laden wert. Der eine oder die andere wird sie auch in Stuttgart bereits sehnsüchtig erwartet haben, denn das elegante Törtchen hatte bereits mehrere Auftritte in den diversen Staffeln von "Sex and the City".

Carrie biss mitten in New York in eines der schicken Törtchen, und da sie dies vor der Magnolia Bakery tat, verlängerten sich die Warteschlangen vor der Mutter aller Cupcake-Geschäfte bis ins Unendliche. Man steht an für die kleinen Kuchen im Big Apple. Und beobachtet von dort aus ihren Aufstieg in anderen Ländern.

So berichtete die "New York Times" erst kürzlich in ihrem Blog von der befremdlichen Tatsache, dass in Deutschland ausgerechnet eine Fast-Food-Kette das Minitörtchen bekanntmachen wolle. Doch dass sie hierzulande auch in eigens für sie eröffneten Cafés angeboten werden, dürfte die Kritiker beruhigen. Denn ein biederes Kaffeeklatsch-Ambiente ist nicht die Sache der Trendtörtchen. Auch in Stuttgart ist die Einrichtung schick und modern.

"Ein Cupcake ist ein kleines Kunstwerk", erklärt Vanessa Forcelli, Inhaberin der Cupcake Boutique. Der bunte Buttercremeturm auf süßem Teig wird mit Streuseln, Perlen oder Kugeln verziert. Fast erinnern sie so an ein kleines Geschenk. Und tragen Namen wie Pink Poodle, Dark Sin oder Mocca Express. "Unsere Patisseriechefs sind Amerikaner", sagt Forcelli, die den Aufwand bei der Herstellung betont. Drei Euro sollte man für einen Mini-Kuchen schon einplanen. Ganz günstig sind sie also nicht, die kleinen Helmträger. Doch ihre mächtige

Haube schützt auch die Geldbeutel. Denn nach dem Genuss eines Cupcakes ist man meistens satt.