

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 87 (2009)
Heft: 5

Artikel: Zuckerträume zum Muttertag
Autor: Vollenwyder, Usch
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-724193>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

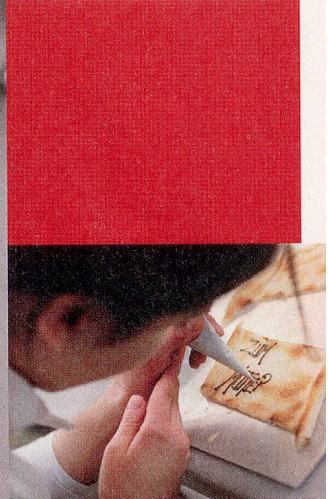
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die Handschrift des Meisters wird ganz zum Schluss mit dem Dressiersack und mit geschickter Hand appliziert.



Zuckerträume zum Muttertag



Paolo Caredda ist Zuckerbäcker. Seine süssen Kreationen sind weit herum gefragt. Am liebsten kreiert er Torten – mehrstöckige, üppig dekorierte Zuckerkunstwerke für eine Hochzeit, einen Geburtstag oder – wie gegenwärtig gerade aktuell – zum Muttertag am 10. Mai.

Von Usch Vollenwyder, mit Bildern von Markus Forte

Paolo Caredda hat zum Muttertag viel zu tun. Unter den Händen des Zuckerbäckers entstehen mehrstöckige Kunstwerke aus Biskuitteig, überzogen mit Crememasse, verziert mit farbigen Herzen, Rosen und Blättern aus Zuckerzeug und dekoriert mit dem Schriftzug «Zum Muttertag». Alles sei Handarbeit, jede einzelne Blütenknospe von Hand geformt worden: «Unsere Torten sind Einzelstücke.»

Der Pâtissier von der italienischen Insel Ischia hat die süsse Handwerkskunst von seinem Vater, Konditor in fünfter Generation, gelernt. Schon als kleiner Knirps habe er sich in Vaters Patisserie nützlich gemacht. Als junger Mann kam er nach Zürich, er besuchte die Zuckerdekorsschule, arbeitete im Grand Hotel Dolder, im Hotel Central sowie bei Sprüngli



Die Tortenherzen bestehen aus Biskuitteig (Bild oben) und werden mit reichlich Crememasse überzogen (Bild rechts). Darauf werden liebevoll die ausgestochenen Herzen (Bild links) platziert.

und erhielt viele Auszeichnungen. Vor elf Jahren eröffnete er die eigene Pasticceria Caredda an der Zürcher Josefstrasse: ein kleiner Laden zwischen anderen kleinen Läden im Kreis 5.

Im Schaufenster stehen Hochzeitstorten, üppig barock dekoriert; aus einem Korb kuln detailgetreu geformte Marzipan-Früchte. Die Vitrinen im Laden sind voller Köstlichkeiten, hergestellt nach alten italienischen Rezepten: Sfogliatelle, gefüllt mit Ricotta, Caprese-Kuchen, Amaretti, Frolle und Aragoste, aus denen eine süsse Creme quillt. Daneben gibt es auch Vanille- und Schoggigipfeli oder währschafte Schweizer Früchtekuchen. Zur Pasticceria gehört ein Café: Der Cappuccino kann zusammen mit einer Süssigkeit gleich aus dem Laden bestellt werden.

Der Weg in die Backstube führt über eine Treppe ins Untergeschoss. Dort ist Paolo Careddas Reich. Am liebsten macht er Torten, am allerliebsten Hochzeitstorten, aber auch Geburtstags- oder Muttertagstorten. Mit viel Liebe und Hingabe und dank einer sorgfältigen Auswahl der Zutaten entstehen die Zucker- kreationen, mit denen der Confiseur und Patis- sierer weit über die Grenzen Zürichs hinaus bekannt geworden ist.

Paolo Careddas Kunstwerk: ein farbenfroher Traum aus allen möglichen Süssigkeiten für Gaumen und Auge.



Inserate

Probesitzen zu Hause!

Mehr unter www.seniorenstuhl.ch oder Prospekt anfordern

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

RentschSitzgut GmbH M.+V. Rentsch, 3032 Hinterkappelen
 Mehr Komfort - mehr Lebensqualität Tel. 031 901 25 32/076 508 85 84

Natur pur

Nuxo Mandel Purée, ein wertvolles Naturprodukt ohne Zusatzstoffe

Gesundheit plus

- Reich an ungesättigten Fettsäuren und Proteinen
- hoher Magnesiumgehalt
- enthält wichtige Mineralstoffe
- schonend hergestellt aus geschälten, ungerösteten kalifornischen Süssmandeln

Multitalent im Einsatz

- optimaler Ersatz für Milch
- Birchermüesli
- Drinks
- Saucen und Mayonnaisen
- Desserts
- Sandwiches

Weitere Infos und Rezeptbroschüren bei:
 Valora AG
 Valora Trade Switzerland
 4623 Neuendorf
 Tel. 058 789 41 41

Enthält die natürlichen Vitamine E, B1 und B2