



„Kirsche“ zur Goldenen Hochzeit.



Strickzeug für die Schwiegermutter.

## Süße Teilchen, die was „erzählen“

Katja Muth backt Torten mit viel Liebe zum Detail und sehr viel Kreativität

**Sasbach-Leiselheim (heb).** Kreative Hobbys gibt es sicherlich viele. Zu allererst denkt man dabei ans Malen, dann vielleicht ans Nähen oder Basteln. Katja Muth aus Leiselheim hingegen „zaubert“ herrliche individuelle Tortenträume.

Vor zehn Jahren entstand das allererste süße Teilchen. Nun ist das sicherlich noch keine allzu große Kunst, wenn man sich eine „normale“ Torte vorstellt. Katja Muths Torten hingegen beschreiben Themen und Geschichten, passend für eigentlich jeden Anlass. Die Torten sind die Geschichte selbst, eigens für den, der sie einmal erhalten soll.

Individuelle Unikate, beliebig gefüllt und geformt. So entstehen Sektkühler, Autos, Koffer, Stricksachen, Walnussbäume, Kaffeetaschen, Hexen, Comicfiguren, Kirschkörbchen und vieles mehr.

Katja Muth hat den Beruf der Köchin erlernt, dann auch noch Hotelfachfrau. In ihrer Elternzeit kam Langeweile auf und sie beantragte eine Ausnahmegenehmigung mit Handwerkskarte der Handwerkskammer, um im Oktober 2007 mit den „Showtorten“ zu starten. In der Küche ihres Schwagers, im „Leiselheimer Hof“, arbeitet sie dann fleißig an bestellten Kunstwerken. Dazu bedarf es vorab einer Grundskeizze, wenn mal klar formuliert ist, was der Kunde zu welchem Anlass möchte.

Nebenberuflich geht sie diesem Hobby nach, stellt die Zuckermasse



**Katja Muth hat eigens eine „Zeitungstorte“ für Heike Scheiding-Brode vom Kaiserstühler Wochenbericht gezaubert.**

selber her, recherchiert im Internet zu den jeweiligen Themen. „Eigentlich zählt in erster Linie der optische Aspekt und nicht das Sattessen“, lacht die junge Frau. Verschiedene Geschmacksrichtungen der Grund-

kuchen stehen selbstverständlich auch zur Auswahl. Marzipan oder Zucker, Ausdrücke auf Zuckerpapier, selbstverständlich mit einem Drucker, der Lebensmittelfarbe in sich hat. Eine Styroporplatte dient

als fester Untergrund. „Unter zwei Stunden geht nichts“, betont Katja Muth. Oft stelle sich doch die Frage bei verschiedenen Anlässen, was man schenken könnte. Mit diesem individuellen Geschenk, das von der Größe für eine Person bis zu dem Vielfachen möglich sind, hat man einen Hingucker und zudem kann man die Torte, die zwischen zwei und drei Wochen - bedingt durch den Zuckerguss - haltbar ist, essen. Unlängst kam der Auftrag mit dem Motto „50-er Jahre“ für 80 Personen. „Da durfte ich meiner Phantasie freien Lauf lassen und wirklich herstellen, was ich wollte“.

Natürlich klappt auch bei „Künstlerin“ Katja Muth die Umsetzung der Ideen in Form von Kuchen nicht immer gleich, dazu braucht die zweifache Mutter Ruhe - meist geschieht das in den späten Abendstunden. Ob winziger Bikini, kleines Zauberbuch oder eine Garnrolle - die Fingerfertigkeit ist hierbei auch gefragt. Manche dieser Aufträge behalten bis zu sechs richtige Kuchen, die dann individuell nach dem vorgegebenen Motto verarbeitet werden. Für Katja Muth, die dieses Hobby heiß und innig liebt und sich über witzige Aufträge freut, ist das eigentlich „nur“ ein Zeitvertreiber - allerdings ein sehr „kunstvoller und kreativer“.

Unter [www.showtorten.de](http://www.showtorten.de) findet man noch viele witzige Ideen. Bis dato hat Katja Muth rund 70 solcher Unikate gefertigt.

u  
K  
n  
g  
S  
s  
n  
w  
z  
v