



Im „Grand Cru“ werden alle Dekorwaren selbst hergestellt und können deshalb genau angepasst werden.

Unvergesslich

„Grand Cru“ zaubert individuelle Hochzeitstorten-Träume

Sie ist der unbestrittene Star des Kuchen-
Buffets, der Höhepunkt einer jeden Ver-
mählung, an die sich das Paar sein Leben
lang erinnern wird: Hochzeitstorten gelten seit
jeher als die Königsdisziplin der Konditoren. Ab-
verlangt wird ihnen hier ihre gesamte Kreativität
und Kunstfertigkeit.

Konditormeisterin Anna Kaerlein-Seip aus
Burgbernheim ist eine solche Spezialistin für
exklusive Hochzeitstorten. In ihrer Chocolaterie
und Patisserie „Grand Cru“ entstehen die
Meisterwerke, die auch geliefert werden kön-
nen, ganz individuell. „Bei kleinen Leckereien
stelle ich die Torte gemeinsam mit dem Braut-
paar zusammen“, erklärt die erfahrene Fachfrau.
„Danach folgt ein konkretes Angebot. Erst dann

muss sich das Brautpaar für oder gegen eine
Zusammenarbeit entscheiden. Bis dahin ent-
stehen keine Kosten.“ Der Fantasie sind dabei
kaum Grenzen gesetzt: Ob romantisch, extra-
vagant oder ganz modern. Mit mehreren Stock-
werken, aufeinander oder mit Ständer. Farben-
froh oder schlicht. Mit Zuckergarnierungen,
essbare Spitzenborten oder gar echten Blumen.
Erlaubt ist, was gefällt. Kaerlein-Seip und ihr
Team verbinden spielerisch englischen Torten-
dekor mit französischen leichten Füllungen.
Und sie gehen sogar einen Schritt weiter: Eine
Hochzeitstorte aus Macarons, Cake-Pops, Cup-
cakes? Natürlich!

Nicole Oppelt

FOTOS GRAND CRU

i Mehr unter: www.chocolateriegrandcru.de