

Warenwelt

Shops, Produkte, Kuriositäten

Aber bitte mit Sahne

Für eine halbe Erdbeere braucht Dagmar Habaler eine Dreiviertelstunde. Dann macht sie sich an die Zubereitung des Heidelbeer-Törtchens: Filz in drei violetten Tönen und eine Nähnadel reichen fürs Erste. Zusammen mit Isabel Toccafondi hat die Informationsdesignerin den „Tortenhimmel“ gegründet: Sämtliche Süßigkeiten sind gestrickt, gehäkelt oder aus Filz genäht. Beim Designfestival assembly hat der Tortenhimmel erstmals eine temporäre Kunst-Konditorei eröffnet, in der man sich wie Alice im Wunderland fühlt. Alles ist zuckerfarben, erwachsene Besucher setzen sich an Tischchen, auf denen leere Tassen stehen. Mango-Mousse ist auf Tellern angerichtet, Mokka-Törtchen, Bananenschnitte und Beeren-Biskuitrouladen stehen bereit. Für sehr kleine Kinder ist das Konfekt nichts – die Verschluckungsgefahr ist zu groß. Der Spleen, Imitationen von echten Lebensmitteln wie Stofftiere nachzunähen, stammt aus Japan. Mit Hingabe nähen junge Frauen Sushi-Variationen, Bastelanleitungen für Sushi-Kopfkissen sind ebenso im Internet zu finden wie gehäkelte Futomaki-Reisröllchen in Originalgröße.

Schlag-Ringe im Tortenhimmel

Die Kostüm- und Bühnenbildnerin Isabel Toccafondi wollte letzte Weihnachten nur ein spezielles Stoffspielzeug für ihre Tochter finden. Inzwischen hat sie mit Dagmar Habaler und fleißigen Helferchen 200 Törtchen, Pralinen und Donuts gefertigt. Die meisten Süß-Stoffe haben keine Funktion, doch die Punschkraperl haben es in sich: Sie sind kleine Schmuckdosen. Und natürlich lassen sich alle Torten als Nadelkissen verwenden. Neu in der Kollektion ist Schmuck: Erdbeer-Sahne-Ringe (€ 13,-), Schlagobers-Armreifen und Haarspangen mit Frucht ohne Ablaufdatum. Wie die Damen vom Tortenhimmel das machen, sei nicht verraten. Fest steht: Der Schlag-Ring lässt sich mit Wasser und Seife reinigen. Bis zur nächsten Konditorei-Eröffnung ist frische Ware laufend direkt bei den Tortenhimmel-Betreiberinnen sowie auf Bestellung erhältlich. MARIA MOTTER



So häkelt man sich in den Tortenhimmel

Tortenhimmel, Isabel Toccafondi u. Dagmar Habaler, konditorei@tortenhimmel.at, www.tortenhimmel.at