

„
Eine Torte soll heute nicht
nur gut schmecken,
sondern auch ein optisches
Highlight sein.“



CONNY ZIMMERMANN

Tiroler Tortenprofi

Familieneigene Profi-Backstube gab es im Leben der kleinen Cornelia keine. Aber eine nette benachbarte Konditorei, wo man nichts gegen einen jungen, neugierigen Zaungast hatte. Und eine backfreudige Oma. „Genascht habe ich immer gerne, dazu kam die künstlerische Ader, die mir mein Opa mitgegeben hat. Ich habe schon als Kind gerne modelliert und gemalt“, erklärt Conny Zimmermann ihre frühe Begeisterung für den Konditorberuf. Dass sie diesen vor knapp 20 Jahren mit einer brillanten Meisterprüfung abschloss und 2012 mit der Idee für die 1. Backschule Westösterreichs krönte, macht die quirlige Tirolerin heute noch stolz. Zu Recht. „Damals

gab es noch keinen Backschul-Boom wie heute. Mit Con Festi setzte ich damals einen Schritt in diese Richtung.“ Heute umfasst das kleine Familienunternehmen eine Backstube, einen Tortenladen und eine Backschule. „Backen ist jung, modern und Trend. Und das nicht nur bei Mädchen oder Frauen“, definiert die zweifache Mutter die Bandbreite der angebotenen Kurse. Also gibt es Backen für Paare ebenso wie für Singles, Familien oder Kinder. „Am meisten begeistern mich ausgefallene 3-D-Torten. Es ist faszinierend, wie aus einem normalen Kuchen ein richtiges Kunstwerk entsteht“, gerät Conny Zimmermann ins Schwärmen. Kein



Wunder, dass die Elefantentorten, essbaren Minions und imposanten Hochzeitstorten mittlerweile aus ganz Österreich geordert werden. Auch ein Buch aus der Con-Festi-Backstube wird im Herbst erscheinen. Ist damit alles erreicht? „Nein. Und das Schönste ist ja immer noch, wenn man die leuchtenden Augen der Kunden sieht!“



FANTASIEVOLL
Mit Kreativität und Geschick zaubert Conny Zimmermann wahre Tortenkunstwerke.