

## Schaufenster

# Süßes zum Anbeissen



«Red Velvet» ist der Verkaufsschlagger, aber wie verlockend klingen erst die anderen Namen: «Mini Vanili», «Ovo Crunch» oder «Chapeau

Chocco», so heissen die Cupcakes, die Michelle Burke in ihrem Zucker-Hotspot an der Luisenstrasse 19 anbietet. Der Cupcake ist ein kleines Küchlein, versehen mit geschwungener Buttercrème, dem sogenannten Topping, und dekoriert mit Streusel, Zucker- oder Schokoladensplitter.

Burke entdeckte die Mini-Kalorienbomben bei einem Aufenthalt in London. Zurück in die Schweiz, fing sie 2009 selber an zu backen. Im vergangenen Jahr eröffnete sie im Kreis 5 ihren eigenen Laden und erfüllte sich damit den lang gehegten Traum von der Selbstständigkeit. «Ich backe viel und mit Leidenschaft», sagt die 36-jährige Zürcherin. Ihr Motto: Keep it simple! Bei der Herstellung ihrer Köstlichkeiten scheut sie dennoch keine Kosten: Die Cupcakes stellt sie nach klassischen Rezepten mit erlesenen Zutaten wie Schokolade von Felchlin, Bio-Eiern vom Bauernhof und Nielsen-Bourbon-Vanille aus Madagaskar her. Pro Tag produziert sie etwa 100 bis 150 Törtchen, ihre Kapazitätsgrenze sei bei ungefähr 500 bis 600 Exemplaren erreicht.

### Küchlein für Herz und Seele

Die ehemalige Luftverkehrsangestellte mit englischen Wurzeln steht täglich ausser Montag hinter der Verkaufstheke und dank der Backstube, die sich ebenfalls im Laden befindet, pflegt sie gerne den Kontakt zur Kundschaft. Es sei ihr sehr wichtig, die Küchlein dort herzustellen, wo sie auch verkauft werden. Ihr Geschäftsgeheimnis? «Ich habe keins», lacht sie, «meine Cupcakes sind für Herz und Seele.» Ein kleiner, aber feiner Unterschied zur Konkurrenz ist allerdings vorhanden: Die Buttercreme, die für die Geschmacksexplosion im Mund sorgt, trägt sie mit einem Spachtel statt mit einem Sprühsack auf. «Die Törtchen bekommen so eine Handschrift und sehen eigenwillig aus.» Das Bedürfnis nach Cupcakes-Kreationen ist in der Stadt vorhanden, und Burke trifft offensichtlich den Zürcher Geschmack. Über 70 Prozent backt sie auf Bestellung für Gross- oder Firmenanlässe. «Dennoch gibt es immer noch Kunden, welche die Küchlein nicht kennen», sagt die Zürcher Bäckerin.

*Werner Schüepp*

*Michelle's Cupcakes, Luisenstrasse 19, 8005 Zürich. Telefon 043 321 33 33.*

*Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag, 11.30 bis 18 Uhr, Samstag, 10 bis 16 Uhr.*

*[www.michellescupcakes.ch](http://www.michellescupcakes.ch)*