



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Torten, die für Staunen sorgen

Christina Krug, Schnabulerie e.U.

Christina Krug ging als Quereinsteigerin in die Konditorei-Branche – um Torten zu kreieren, die geschmacklich und optisch atemberaubend sind. Ursprünglich habe ich Klavier und Kulturmanagement studiert und dann in einem großen Kulturbetrieb gearbeitet. Gebacken habe ich immer schon wahnsinnig gerne und in der Karenz entstand die Idee, meine Back-Leidenschaft zur Neuausrichtung meiner Karriere zu nutzen und ein eigenes Unternehmen zu gründen. Obwohl mich alle für verrückt gehalten haben: Ich habe einen guten Job gekündigt, binnen eines Jahres die Konditoren-Meisterprüfung absolviert und ein erfolgreiches Unternehmen gegründet. Als Quereinsteigerin wird man meist belächelt. Dass mit Motivation und Fleiß ein Handwerk auch in kurzer Zeit erlernbar ist, habe ich aber bewiesen. Am Anfang kannte ich noch niemanden in der Hochzeits- und Eventszene. Doch schon nach einem Jahr war die „Schnabulerie“ aus der Branche nicht mehr wegzudenken. Dann ging es recht schnell, mit diversen Promi-Hochzeiten wie jener von Designerin Lena Hoschek, der Vermählung eines indischen Milliardärs inklusive goldener 2-Meter-Torte und meiner Ausstellung von barocken Luxus-Torten im Palais Liechtenstein.

"Ein hoher Qualitätsanspruch verbunden mit Authentizität ist das Wichtigste. Ich kann nur verkaufen, was ich selbst verkörpere und wohinter ich stehe."

Die Schnabulerie verkauft aber nicht einfach nur Torten, sie verkauft die perfekte Hochzeit. Service und individuelle Kundenbetreuung sind eine wichtige Zutat. Das ist ziemlich viel Aufwand zusätzlich zum Backen – aber das Konzept ist aufgegangen. Ab 2022 gibt es außerdem ein neues Studio mit Backstube, in dem ich zwei neue Formate anbiete: In der „Meisterklasse und Aufbauklasse Designtorten“ gebe ich meine langjährige Erfahrung in Unternehmensführung, Patisserie und Design sowie Marketing als Best Practise weiter. Im „Meisterprüfungs-Einzeltraining“ helfe ich gelernten und auch spätberufenen Konditoren, ihr Handwerk zu perfektionieren, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

<https://www.schnabulerie.com/> <https://www.christinakrug.at/>

Online seit 10.12.2021 (Aktualisiert: 27.12.2021)