



Pyramide mit Kokosnuss



3x3x3 Sphären



Pyramide mit Kokosnuss



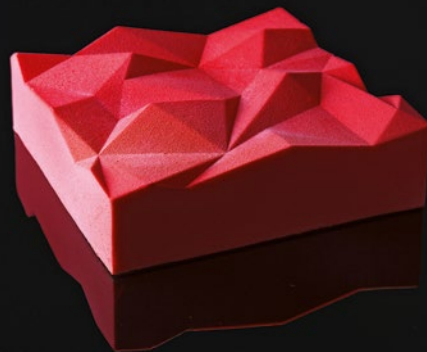
Geometrisch-kinetische Tarte



Herz



Geometrisch-kinetische Tarte



Triangulation



Kirschkuchen



Käsekuchen mit Ziegenkäse und Cranberrys

UNGEAHNTE DIMENSIONEN

Die Konditorin Dinara Kasko hat ein Faible für kunstvolle Kuchen. Mit ihren Backformen aus dem 3-D-Drucker kreiert die ukrainische Autodidaktin außergewöhnliche Formen und revolutioniert mit ihren Werken sogar die moderne Patisserie

TEXT: SARINA HUNKEL

Es war im September 2015, als Dinara Kasko ihre erste Backform aus dem 3-D-Drucker in Händen hielt – wabbeliges Silikon mit aneinandergereihten Quadraten auf der Oberfläche. Die Konditorin eilte damit in ihre Küche in Charkiw, der zweitgrößten Stadt der Ukraine, rührte Füllungen an, kippte alles in ihren Hoffnungsträger, balancierte ihn zum Gefrierschrank und wartete. „Als ich die Torte aufschnitt und sah, dass es funktionierte, wurde mir bewusst, dass mir jetzt einfach alles offen steht“, erinnert sich die 30-Jährige.

Mit ihren ungewöhnlichen Formen wurde die Ukrainerin zu einer Pionierin der modernen Patisserie. Mittlerweile vermarktet der bekannte italienische Silikonhersteller SiliKoMart ihre Formen, während sie die neue Schokoladensorte Ruby in Shanghai promotet und die Torte zum 70-jährigen Jubiläum von Land Rover entwickelt. Auch mit Künstlern wie dem Venezolaner José Margulis, der Skulpturen mit geometrischen Mustern kreiert, hat sie bereits zusammengearbeitet. Man fragt sich, ob man diese süße Baukunst eigentlich essen darf ...

„Ich wollte etwas Künstlerisches schaffen“, sagt Dinara Kasko. Wahrscheinlich studierte sie deswegen Architektur; Backen war schon immer ihr liebstes Hobby. Bis 2014 arbeitete sie als Innenarchitektin, dann wurde sie schwanger, bekam Rückenschmerzen, konnte nicht mehr sitzen, dafür aber stehen. Statt am Computer Grundrisse zu zeichnen, rührte sie in ihrer Küche Buttercreme an. „Ich backte, backte, backte“, sagt sie, „und ich hörte nicht mehr auf.“ Nach dem Mutterschutz kehrte die Architektin nicht wie versprochen ins Büro zurück, sondern ging weiter ihrer Lieblingsbeschäftigung nach. Der Erfolg kam schnell – zuerst mit Keksen, die so gut gewesen sein sollen, dass Freunde und Familie sie ihr regelrecht aus den Händen rissen. Mit „Cake No. 3“, dem dritten Kuchen ihrer Backkarriere, gewann Dinara Kasko schließlich einen Online-Wettbewerb und setzte sich dabei gegen angesehene Konditoren durch.

Die Auswahl der gängigen Backformen jedoch trieb die Neu-Pâtissière an ihre Grenzen. Als Architektin und Ästhetin wünschte sie sich eine Vielfalt, die jenseits von rund und eckig liegt. Sie träumte von geometrischen Körpern, fantasievollen Skulpturen, organischen Oberflächen. Die Kreative fand einen Kollegen, der mit dem 3-D-Drucker arbeitet und auf Silikon spezialisiert ist. Er produzierte Kaskos ersten Prototypen. Dazu druckte er eine Form und übergoss sie mit Silikon. Sobald das Material getrocknet war, zog er es



ab, und voilà, die erste Backform war fertig. Die Modellierung übernahm Dinara Kasko selbst, mit eigens für den 3-D-Druck entwickelter Software. „Es ist ohne den 3-D-Drucker nicht möglich, so perfekte Linien und Kanten hinzubekommen“, erklärt sie. Auf diese Weise produziert sie noch immer Backformen, nur hat sie jetzt ihren eigenen 3-D-Drucker. Einige Formen, die meisten davon sind geometrische Körper, verkauft sie in ihrem Onlineshop mitsamt Rezept. Gerade hat sie sich auf Origami spezialisiert und faltet neue Kunstwerke. Ihr Mann begleitet die Prozesse mit der Kamera. Sie schwärmt: „Er ist ein sehr begabter Fotograf.“

Mittlerweile beobachten 600 000 Menschen Dinara Kaskos Arbeit, so viele Bewunderer zählt ihr Profil auf Instagram, und es werden jeden Tag mehr. Auch auf ihrer Website sind die Bilder von Kuchen und Torten der schönsten und außergewöhnlichsten Art zu sehen. Essbare Kunst auf weißem Hintergrund, eckig, spitz, violett, rot, schlicht, verziert. Eine Torte, die wie ein Kasten voller Kirschen wirkt (Foto unten Mitte), eine andere in Form eines Fünfecks, eine weitere mit den scharfen Knicken des japanischen Origami-Looks, dazwischen Videos von verschiedenen Entstehungsprozessen.

So zeigt etwa eine Frontalaufnahme ein Objekt, das Dinara Kasko „3x3x3 Sphären“ (Foto oben Mitte) nennt. Es handelt sich um einen Würfel, etwa faustgroß, der aus 27 Kugeln besteht und knallrot glänzt. Dann ein Szenenwechsel: Ein 3-D-Drucker druckt den Prototypen, sozusagen den Plastik-„3x3x3“. Zurück zum roten Objekt, das sich jetzt um die eigene Achse dreht und seine makellosen Rundungen und Linien offenbart. Dann stoppt die Drehung, ein Messer gleitet längs durch „3x3x3“ und öffnet dessen Inneres – Schichten aus Pistazienbiskuit, Rosen-Himbeer-Mousse, Himbeercreme und -konfitüre, einen Klecks Schwarze Johannisbeere, alles ummantelt von rotem Schokoladenguss. Eine grandiose Show!

Ob sie die neue Generation der Pâtissiers sei? Ja, das sei sie wohl, sagt Dinara Kasko: „Durch die sozialen Medien kann heute jeder über Nacht ein prominenter Konditor werden. Das ist großartig!“ Trotzdem plant sie auch offline. Sie möchte einen eigenen Laden eröffnen, doch nicht etwa in ihrer Heimatstadt Charkiw, sondern am liebsten in Katar oder Saudi-Arabien. Doch dafür braucht sie Zeit, und die ist auch für Dinara Kasko begrenzt. „Das Wichtigste“, sagt sie, „ist, dass genügend Raum bleibt, um kreativ zu sein.“

www.dinarakasko.com

FOTOS: OLEG KASKO