

Süße Optik, deftiger Geschmack

Ihr Mann ist Europameister im Weiß- und Bratwurstmachen. Doch hinter ihrem Mann Philipp muss sich Anna Burkhardt nicht verstecken. Auch sie begeistert die Jurys auf internationaler Ebene – mit einer auf den ersten Blick sehr kuriosen Kreation.



Ein Augenschmaus für Partys oder Events: Auf Wunsch werden die Torten farbig verziert und dekoriert.

Torte mal anders/Anna Burkhardt

Eigentlich ist Anna Burkhardt Wirtschaftsinformatikerin. Vor einigen Jahren ist sie als Spätaussiedlerin aus Russland nach Deutschland gekommen. Hier hat sie ihren Mann kennengelernt, gemeinsam haben sie ein kleines Kind. Was zunächst als ganz normale Liebesgeschichte begonnen hat, entwickelt sich nun zunehmend zu einer nicht ganz so normalen Erfolgsgeschichte – dank Annas Erfindergeist und ihrer Lust, Neues auszuprobieren.

Wie die Idee zur Wurst-Torte entstand

2023 stand die Hochzeit eines befreundeten Paares bevor. Die beiden hatten jedoch wenig Lust auf eine klassische süße Hochzeitstorte, wie sie Anna und Phillip Burkhardt eines gemütlichen Abends erzählten. Vielmehr wünschten sie sich etwas Herzhaftes. Anna Burkhardt lauschte dem Gespräch, überlegte kurz und fragte frei von der Leber: „Wie wäre es mit einer Wurst-Torte?“ Zunächst war die Idee ein Scherz, doch bald hauchte Anna Burk-

hardt ihr Leben ein. Sie und ihr Mann Philipp setzten sich zusammen und experimentierten mit verschiedenen Zutaten. Und so erblickte die erste Wurst-Torte das Licht der Welt.



Preisverleihung im November 2024: Bei der Commanderie des fins Goustiers du Duché d'Alençon in Alençon, Frankreich, erhielt Anna Burkhardt erneut den Titel der Deutschen Meisterin.

Christophe Gaye

Klassischem Vorbild zum Verwechseln ähnlich

Die Torten von Anna Burkhardt sehen auf den ersten Blick aus wie ihr klassisches Vorbild, bestehen aber aus herzhaften Zutaten: Schichten von Wurst, Brot, Soßen und liebevoll gestalteten Garnituren aus Salami oder Käse. Die Wurst-Torte wurde schnell zum Hit. Die originelle Kombination aus Geschmack und Optik fand schnell viele Fans unter den Kunden. Besonders beliebt ist die Weißwurst-Torte, die an Philipps Erfolg als Europameister im Weißwurstmachen anknüpft. Mit Zutaten wie süßem Senf, Pumpernickel und frischen Kräutern gilt sie als Kassenschlager.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt

Doch Anna Burkhardt gibt sich nicht mit Standardkombinationen zufrieden. Jede ihrer Torten ist individuell. Kunden können ihre Torte nach eigenen Wünschen auf der Firmenwebseite konfigurieren. Von Kalbsleberkäse mit gebratenen Äpfeln bis hin zu undenkbar Kombinationen wie Quittengelee und Wurst – Burkhardt ist offen für alles. Nur weil es komisch klingt, muss es noch lange nicht komisch schmecken. Sogar ungewöhnliche Kundenwünsche, wie eine Torte mit Fleischkäse, Zwiebeln und Fleischsalat, sind für die 29-Jährige kein Problem. Obwohl sie selbst skeptisch war, stand der Auftraggeber eben dieser Torte am nächsten Tag im Laden und lobte das Ergebnis in höchsten Tönen.

Burkhardt für ihre Wurst-Torte ausgezeichnet

Eines Tages dann erkannte Annas Mann Philipp das Potenzial der innova-



Kunden haben bei Anna Burkhardt die Wahl zwischen 19 verschiedenen Wurst- und Pastetensorten sowie fünf verschiedenen Brotsorten für ihre individuelle Torte.

www.metzgerei-burkhardt.de

tiven und kreativen Idee. Er ermutigte seine Frau, die Wurst-Torte bei einem Wettbewerb anzubieten. Ihre Torten erregten so viel Aufmerksamkeit, dass der Confrérie des Chevaliers du Goûte Andouille de Jargeau Grand bailliage des Pays-Bas in Holland bei der Internationalen Meisterschaft eine neue Kategorie ins Leben rief, um ihre Kreationen zu würdigen. Anna Burkhardt wurde mit einem Preis als „Deutsche Meisterin“ mit der speziellen Würdigung „Champion Artisan“ ausgezeichnet. Im März 2024 wurde Anna zur Ritterin geschlagen und die Confrérie des Chevaliers du Goûte Andouille de

Jargeau Grand bailliage des Pays-Bas verlieh ihr schließlich die Auszeichnung „Innovatives Produkt 2024“ für sechs ihrer Wurst-Torten.

Im April 2024 fand die 2. Internationale Meisterschaft bei der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin in Mortagne-au-Perche, Frankreich, statt, wo Anna den Titel der Deutschen Meisterin errang und zudem ebenfalls von der Confrérie zur Ritterin geschlagen wurde.

Im Oktober 2024 folgte dann die 3. Internationale Meisterschaft bei der Commanderie des fins Goustiers du Duché d'Alençon in Alençon, Frank-

reich, erneut mit dem Titel der Deutschen Meisterin für Anna.

Was Anna Burkhardt von anderen unterscheidet, ist ihre Fähigkeit, kreative Handwerkskunst und kulinarische Fachkunde zu verbinden. Sie liebt es, mit den Händen zu arbeiten, sei es beim Renovieren, Basteln oder in der Küche. Die Wurst-Torten sind für sie nicht nur ein Geschäft, sondern auch Ausdruck ihrer Kreativität und ihres Talents. Dabei bleibt sie bescheiden: Obwohl sie bereits internationale Erfolge gefeiert hat, sieht sie sich selbst noch am Anfang ihrer Reise.

Ann-Vanessa Schmitz/www.dhz.net