



Limmattaler Zeitung
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.limmattalerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'176
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 034.016
Abo-Nr.: 3001033
Seite: 17
Fläche: 87'865 mm²

Invasion der Zuckerrosen

Dietikon Die erste Ausgabe des Swiss Cake Festival gastiert am Wochenende in der Stadthalle



Die Organisatorinnen Valeria Varrese und Lina Caroli geben einen Vorgeschmack: Anlässlich von Carolis Geburtstag machte diese kurzerhand einen Kuchen in der Form eines Minions nach Vorbild der bekannten Animationsfilmreihe. ZVG



Limmattaler Zeitung
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.limmattalerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'176
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 034.016
Abo-Nr.: 3001033
Seite: 17
Fläche: 87'865 mm²

VON ALEX RUDOLF

So stellt man sich das Schlaraffenland vor. Kuchen, Guetzi und Cupcakes in allen Farben des Regenbogens präsentieren sich auf der Website des Swiss Cake Festivals. Die Süssigkeiten bestechen aber nicht nur durch ihre Farben, auch die Formen und Verzierungen, die von Liebe fürs Detail zeugen, sind etwas fürs Auge. Wer lernen will, wie solche Kunstwerke entstehen, der sollte sich das kommende Wochenende freihalten. Dann findet das erste Swiss Cake Festival in der Dietiker Stadthalle statt. Neben einem Wettbewerb, bei dem über 100 Verzier-Künstler ihre Werke zeigen, gibt es verschiedene Workshops. Profis zeigen, wie man beispielsweise eine Pfingstrose aus Blütenpaste herstellt oder welche Verzierungen auf Vintage Cupcakes gehören.

Die Dietikerin Valeria Varrese und die Effretikerin Lina Caroli haben das Festival ins Leben gerufen. Die beiden haben sich an einem Cake-Designkurs in Zürich kennen gelernt und frönen seither ihrer Leidenschaft für Gebäck und Verzierung. «Im Ausland sind solche Cake-Festivals bereits etabliert», sagt Caroli und verweist darauf, dass die beiden bereits an Festivals in Mailand, Hamburg und London waren. «Den wohl eindrucklichsten Kuchen sahen wir in Mailand. Er hatte die Form einer Kommode mit sämtlichen Details. Sogar die Holzstruktur wurde aus Fondant nachgestellt», sagt Varrese.

6000 Fans auf Facebook

Caroli und Varrese treffen mit dem Swiss Cake Festival einen Nerv. Der Facebook-Event hat über 6000 Fans, die über 100 Wettbewerbsteilnehmer **«99 Prozent der Teilnehmer sind weiblich. Bisher haben sich aber auch zwei oder drei Männer registriert – wir freuen uns auf deren**

Werke.»

Lina Caroli Mitgründerin des Swiss Cake Festival

kommen aus allen Teilen der Schweiz und aus Süddeutschland. «Auch wir sind von der Resonanz überwältigt», so Varrese. Sie hätten lediglich alle ihre Freunde eingeladen, die Seite zu liken, mehr nicht. Dann habe das Ganze eine Eigendynamik angenommen. Auch Sponsoren angeworben haben die beiden nicht. «Ein grosser Küchengerätehersteller und ein Backwarenhersteller fragten uns an, ob sie als Sponsoren auftreten dürfen,» so Caroli.

An über 10 Workshops können Besucher während dreier Stunden unter professioneller Leitung ein Torten-Projekt realisieren. «Profis zeigen, worauf es zu achten gilt.» Neben der Erstellung von Rosen wird gezeigt, wie beispielsweise Gesichter aus Fondant gemacht werden können. Der Kreativität der Cake-Designer sind keine Grenzen gesetzt. Beim Wettbewerb bestehen für die Teilnehmenden nur zwei Einschränkungen: Urheberrechtlich geschützte Marken und obszöne Elemente dürfen nicht verwendet werden. «Sonst ist alles erlaubt», sagt Caroli.

Viele von ihnen stecken schon inmitten der Vorbereitungen, wie die Organisatorinnen wissen. «Gewisse beginnen bereits drei Wochen im Voraus mit der Gestaltung ihrer Torte», sagt Varrese. Bereits einige Bilder hätten sie erreicht. Zum Beispiel von einer Teilnehmerin, die eine Vielzahl Zuckerrosen herstellt. Bereits über hundert Stück habe sie gemacht, die dann auf einem Kuchen platziert werden: «Auf den Bildern, die sie uns hat zukommen lassen, sehen die Rosen wie echte Blumen aus.»

Es machen fast nur Frauen mit

Dass sich vornehmlich Frauen am Wettbewerb beteiligen, sei nicht bloss ein Vorurteil. «In der Tat sind 99 Prozent der Teilnehmenden weiblich. Bis-

her haben sich aber doch zwei oder drei Männer registriert und wir freuen uns auf deren Werke», so Caroli. Ein Vorurteil, dass die beiden hingegen nicht bestätigen können, ist, dass hauptsächlich Hausfrauen an der Messe teilnehmen: «Ich glaube, die Mehrheit der Teilnehmerinnen ist beruflich sehr involviert. Das Cake-Design betreiben sie als Hobby zum Ausgleich», sagt Caroli. Varrese arbeitet im Controlling eines Finanzinstituts, Caroli im Marketing bei einem Ticketinganbieter. Nebenher betreiben beide eigene Event-Agenturen, die sich auf die Organisation von Privatanlässen spezialisiert haben.

Wer nun denkt, dass nach der Prämierung der Siegerkuchen und -cupcakes das grosse Kuchenessen stattfindet, der irrt. «Rund die Hälfte der Teilnehmer haben sich dazu bereit erklärt, dass ihr Kuchen im Anschluss an den Wettbewerb vom Publikum gegessen werden kann», so Caroli. Dies jedoch nicht weil die anderen ihre Werke für sich alleine beanspruchen. «Erst muss abgeklärt werden, ob die Ware überhaupt noch geniessbar ist. Nachdem die Kuchen zwei Tage in der Stadthalle gestanden sind, kann es schon sein, dass der eine oder andere nicht mehr geniessbar ist.» Die dicke Zucker-Fondant-Glasur schütze das Innenleben des Kuchens aber recht gut, fügt Caroli an. Die Lust nach Süssem könne darüber hinaus an verschiedenen Ständen befriedigt werden, die ausserhalb des Wettbewerbs Gebäck anbieten.

Das Swiss Cake Festival findet am Samstag und Sonntag, 17. und 18. Oktober, in der Dietiker Stadthalle statt. Die Türen sind zwischen 10 und 21 Uhr beziehungsweise 10.30 und 18 Uhr geöffnet. Weitere Informationen finden Sie unter www.swisscakefestival.ch



Limmattaler Zeitung
8953 Dietikon
058/ 200 57 57
www.limmattalerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'176
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 034.016
Abo-Nr.: 3001033
Seite: 17
Fläche: 87'865 mm²



In verschiedenen Workshops zeigen Profis unter anderem, wie man Rosen aus Zucker zur Dekoration herstellt.

Ganache-Rezept

Das Geheimnis einer perfekten Tortenform heisst Ganache. Diese Masse wird vor dem Auftragen des Fondants auf den Tortenboden und die Ränder verteilt. Sie stabilisiert diese und macht es möglich, dass die Torte die perfekte, ebenmässige Form hat. Hier verraten Valeria Varrese und Lina Caroli, wie die Ganache funktioniert:

Zutaten: Je nach Schokolade verändert sich die Zusammensetzung von Rahm und Schokolade. Auf 300 g Vollmilchschokolade kommen 200 ml Vollrahm; auf 400 g weisse Schokolade kommen ebenfalls 200 ml Vollrahm.

Und so gehts

- Schokolade zerhacken und in eine Schale füllen.
- Rahm auf mittlerer Hitze erwärmen, jedoch nicht aufkochen lassen.
- Den warmen Rahm über die Schokolade giessen und rund fünf Minuten stehen lassen. Die Schokolade sollte dabei ganz von Flüssigkeit bedeckt sein.
- Die Masse glattrühren und am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die Ganache mit dem Handrührgerät aufschlagen. Dabei sollte nicht zu lange gerührt werden, da die Ganache sonst klumpig wird.

