



# Diese Kunst begeistert Auge und Gaumen



Die küssenden Flamingos sind nur eine der zahlreichen essbaren Kreationen.

**Dietikon** Am ersten Swiss Cake Festival präsentieren rund 100 Künstler ihre farbenfrohen Werke in der Stadthalle und locken so viele Menschen an, dass zwischenzeitlich keine neuen Besucher eingelassen werden können.

**VON ANINA GEPP (TEXT UND FOTO)**

So viel kunstvoll verziertes Zuckerg Gebäck wurde wohl noch nie in die Dietiker Stadthalle transportiert. Am Wochenende zeigten über 100 Verzierkünstler am ersten Swiss Cake Festival ihre Werke. Die süssen Versuchungen mussten dabei für einmal aber weniger durch ihren Geschmack als durch eine schmuckvolle Präsentation überzeugen. Je bunter, grösser und detailreicher, desto besser. Egal ob Airbrush-Technik, essbare Drucktinte oder Lichteffekte - der Fantasie sind bei der Umsetzung kaum Grenzen gesetzt. Die einzige Regel für die Aussteller an der Kuchenmesse: Die ganze Torte muss essbar sein und darf keine stützenden Elemente aus Metall enthalten.

Stundenlange Arbeit steckt unter jeder dicken Zuckerschicht der Kunstwerke, das wird auch dem Laien sofort klar. Dass die Fantasiefiguren, Püppchen und Tiere tatsächlich aus Lebensmitteln bestehen, ist manchmal nicht mal auf den zweiten Blick erkennbar. Da planscht ein sich küssendes Flamingo

paar in Pink zwischen schwimmenden Seerosen neben einer Eule mit golden glitzernden Augen, deren Gefieder aus präzis gezogenen Linien besteht.

Auch kleinere Kreationen wie Cupcakes und Cake-Pops, kleine Kuchen am Stiel, sind aufwendig verziert worden. Passend zu Halloween stehen Süsigkeiten mit Gespenstern, Kürbissen oder Totenköpfen hoch im Kurs. Wer hier so viel Zeit und Liebe in die Ku-



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: 27  
Fläche: 42'829 mm<sup>2</sup>

chen gesteckt hat, erfahren die Besucher des Cake Festivals nicht. Sie sollen gemeinsam mit einer fachkundigen Jury darüber abstimmen, wer zum Schluss den Wettbewerb gewinnt.

**Juroren sind pingelig**

Belinda Bihari alias Kuchendiva ist eine der Jurorinnen. Sie sei sehr penibel, wenn es um das Bewerten der Kunstwerke gehe, sagt sie. Sie möge klare Kanten und Linien. «Mich stört es auch extrem, wenn dreidimensionale Kuchen falsche Proportionen haben», so Bihari. Die passionierte Bäckerin steht selbst mindestens einmal in der Woche in der Küche und kreiert kunstvolle Torten. Sie verkauft sie anschliessend für Geburtstage oder Hochzeiten. Je nach Grösse des Kuchens brauche sie dafür 30 Stunden Zeit. In ihrem Heimatland Deutschland seien Kuchenfestivals schon länger im Trend. Die Schweiz hinke da noch stark hinterher.

Dass das Swiss Cake Festival im ersten Anlauf ein solcher Erfolg werden würde, hätte auch Lina Caroli, die das Festival gemeinsam mit Valeria Varrese organisierte, anfangs nicht gedacht. Doch schon im Vorfeld seien alle Ti-

ckets ausverkauft gewesen. Am Event selbst ist der Andrang dann so gross, dass zwischenzeitlich keine Besucher mehr in die Ausstellungshalle gelassen werden konnten. Die Massen tummeln sich um die Kunstwerke.

Auch die einzelnen Stände, wo Profis die Kunst des Verzieren erklären, sind gut besucht. Der Grossteil der Interessierten ist weiblich, doch ab und an findet sich auch ein mutiger Mann, der sich ans Modellieren von Zuckerrosen wagt. Einer von ihnen ist Urs Zimmermann, der gemeinsam mit seiner Tochter aus Schaffhausen angereist ist. Er rollt gerade weisse Zuckermasse vor sich aus und schneidet behutsam ein weiteres Blütenblatt zu. «Es macht mir tatsächlich Spass. Aber die Kunst zu beherrschen, ist gar nicht so einfach», sagt er, während er konzentriert weiterarbeitet. Für Anfänger gibt es am Cake Festival alle möglichen Backutensilien zu kaufen. Seien es Förmchen, Zuckerguss oder allerlei Streusel zum Verzieren - in allen Farben des Regenbogens findet man hier Zubehör.

Claudia Haeufl beherrscht die Kunst aller möglichen Zuckerkreationen be-

reits bestens. Für die Ausstellung hat sie neben einer lebensgrossen Katze aus Kuchen einen Elefanten mitgebracht, dessen Hautfalten denjenigen des echten Tiers zum Verwechseln ähnlich sehen. Für ein solches Tier brauche sie ganze zwei Tage, sagt sie. Am Wettbewerb konnte die Kuchenspezialistin aber nicht teilnehmen, da sich unter den Torten ein Gerüst aus Metall befindet, welches die Figur stützt.

**Festival soll noch grösser werden**

Auch Organisatorin Lina Caroli lässt es sich nicht nehmen, immer mal wieder einen Abstecher in die Messehalle zu machen, um zu sehen, ob alle Besucher und Aussteller zufrieden sind. Sie zeigt sich überwältigt vom Interesse und den positiven Rückmeldungen auf das Festival. «Nächstes Jahr wird das Cake Festival noch grösser und schöner werden», sagt sie optimistisch. Viele der Aussteller hätten ihr bereits die Teilnahme für das kommende Mal zugesichert.



Mehr Kreationen in Bild und Video: [limmattalerzeitung.ch](http://limmattalerzeitung.ch)