



2. Rang am Swiss Cake Festival für Claudia Baggenstos



Die beiden erfolgreichen Teilnehmerinnen Claudia und Stefanie Baggenstos präsentierten stolz ihre süssen Kunstwerke, in welche sie pro Torte mindestens 30 Stunden investierten. Der Aufwand hat sich gelohnt.

Bilder: Rita Baggenstos

Am ersten Swiss Cake Festival präsentierten rund 100 Künstler 160 süsse Werke in der Stadthalle Dietikon. Aus Goldau nahmen die beiden Schwestern Claudia und Stefanie Baggenstos erfolgreich teil.

Von Werner Geiger

Das erste Swiss Cake Festival in der Schweiz, was einer Schweizer Meisterschaft gleicht, vom 17. und 18. Oktober, war ein derart grosser Erfolg, dass die Eintrittstickets bereits im Vorverkauf weg waren. Die süssen Versuche mussten für einmal 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 waren bei der Umsetzung kaum Grenzen gesetzt.

Die einzige Regel für die Aussteller an der Kuchenmesse: Die ganze Torte muss essbar sein.

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.

Goldauer Twins Claudia und Stefanie Baggenstos erfolgreich

Die beiden Schwestern Claudia und Stefanie Baggenstos liessen es sich nicht nehmen, an diesem Anlass dabei zu sein und ihr Können von einer Fachjury bewerten zu lassen. Dem süssen Hobby frönen die beiden etwa seit zwei Jahren, und bei einem früheren

Cupcake-Wettbewerb des «Boten der Urschweiz» gingen sie als Siegerinnen hervor. Im Swiss Cake Festival war die Konkurrenz um einiges grösser, versammelten sich doch Zuckerbäcker aus der ganzen Schweiz. Nichtsdestotrotz gelang es Claudia Baggenstos in der Kategorie 3D-Skulpturen, dreidimensionale geschnittene oder gestaltete Kuchen, dessen Form nicht durch eine vorgefertigte Backform erreicht wird, den hervorragenden 2. Platz zu erbasteln. Ebenso holte sie den grossen Pokal beim Publikumspreis.

Stefanie Baggenstos verfehlte das Podest nur knapp, aber ihre herbstliche Torte fand beim Publikum ebenfalls grossen Anklang. Die beiden sind bereits am Überlegen, welches Thema sie im nächsten Jahr wählen wollen. Herzlichen Glückwunsch.



Zum Publikumsliebling am 1. Swiss Cake Festival in Dietikon wurde ebenfalls die 3D-Skulptur von Claudia Baggenstos erkoren.