



# Swiss Cake Festival

The Sugarcraft, Cake Design & Baking Show

20.-22. Oktober 2017, Stadthalle Dietikon

Medienmitteilung

## Festival der Sinne für Kuchenliebhaber, Tortenfans und Zuckerbäcker

**Dietikon, 28. September 2017 - Der alljährliche Treffpunkt für Naschkatzen, Tortendekorateure, Profi- und Hobbybäcker findet vom 20. bis 22. Oktober 2017 in der Stadthalle Dietikon (ZH) statt. Das inzwischen dritte Swiss Cake Festival, das grösste und einzige seiner Art, ist die herausragende Messe für alle, welche die Kombination von Kunst- und Handwerk in einer aussergewöhnlichen Kombination erleben möchten. In den letzten beiden Jahren konnte der Event bereits erhebliche Besucherzahlen aufweisen. 2015 wurden 2600 Besucher vermerkt und 2016 bereits 4000.**

Swiss Cake Festival – das klingt nach Fest der Sinne, nach Schokolade, Vanille und Puderzucker, nach süssen Cupcakes und raffinierten Tortenkompositionen. Und es wird ganz sicher ein Ereignis für all jene, die Kunst und Genuss gerne verbinden. Die Caker können Live-Demos und Workshops mit international bekannten Cake Stars besuchen, sich über die neusten Backtrends informieren, shoppen und sich von aktuellem, frischen und peppigen Torten-Design des Tortenwettbewerbes inspirieren lassen. Hier können sich Kuchenexperten und Tortenliebhaber austauschen - sowie Gleichgesinnte treffen.

### Workshops und Messe

Der Freitag ist als dritter Tag NEU dabei und zunächst als reiner Workshop-Tag gedacht: diese werden von Stars der internationalen Cake-Szene geleitet: Katarina Schneider (D), die 2015 Gold Winner & Best in Show an der Cake International wurde; Gisela Prekau – Just little Cakes (D), Alana Lily, Chocolates and Cakes (GB), The Rose on the Cake (GB), Maria Perez (I) und die KuchenDiva aus der Schweiz.

Am Samstag und Sonntag sind nebst den Workshops, die klassischen Messe-Tage. Besucher können ausgiebig shoppen und sich über die neuesten Trends im Kuchenbusiness informieren. Wie bei den vorangegangenen Editionen werden auf der Bühne Live-Demos zu sehen sein und manche Tipps und Kniffe verraten. Natürlich steht auch dieses Jahr „The Photobus“ vor Ort, der für allerlei Schnappschüsse zur Verfügung stehen wird.

### Mehr Platz für Genuss und Inspiration

Dieses Jahr gibt es NEU eine Show-Küche, in der man diversen Tutoren und Persönlichkeiten aus der Cake-Szene live beim Backen und dekorieren zusehen kann. Diese zeigen auch gesunde und leckere Dessert-Rezepte.

## **Der Tortenwettbewerb**

Herzstück der Messe ist der Tortenwettbewerb mit fünf Kategorien: Themen sind „Hollywood & Filme“, „3-D-Sulptur“, „Hochzeitstorte“, „Dekoratives Zuckerelement“ und „Kindertorten“. Die Bewertung erfolgt in Anlehnung an die Richtlinien der British Sugarcraft Guild. Eine qualifizierte Jury, die sich aus deutschen, schweizer und österreichischen Experten zusammensetzt wird über die Kunstwerke urteilen – nach besten Fachwissen und auf Basis eines internationalen Bewertungssystems. Die Zuckerwerke werden dabei als Einzelstück in Augenschein genommen und nicht gegeneinander. So ergeben sich Punktzahlen und eine entsprechende Platzierung. Je nach Punktzahl kann es also in einer Kategorie mehrere oder auch gar keine Platzierung einer Klasse geben. Gold, Silber und Bronze werden natürlich verliehen. Die lobende Anerkennung entspricht dem vierten Platz. Klare Sache, dass alle, die sich dem Urteil der Jury stellen, auch eine Teilnahme-Urkunde bekommen. «Damit bieten wir den Teilnehmenden die nicht alltägliche Möglichkeit, ihre Kreationen von Profis bewerten zu lassen», erklärt Co-Organisatorin Valeria Varrese. «Die Teilnehmer erfahren dabei, wo konkret Potenzial für Verbesserungen vorhanden ist. Somit kann also jede und jeder nur gewinnen.»

Für Kuchenkünstler, Zuckerbäcker, Caféhausbesitzer und all jene, die up to date sein wollen, ist das Swiss Cake Festival ein Muss. Eine immer anspruchsvoller werdende Kundschaft und wachsende Konkurrenz sorgen für viel Druck. Die Szene wird internationaler, das Karussell dreht sich immer schneller, das Torten- und Kuchenbusiness ist nicht ohne - aber immer ein Business mit Leidenschaft.

## **Sponsoren und Partner**

Bereits zum dritten Mal dabei der Presenting Partner Bosch Haushaltsgeräte sowie die Hauptsponsoren Schweizer Zucker und Massa Ticino™ Sugarpaste. Zum zweiten Mal dabei ist Hauptsponsor Book a Tiger. NEU konnte als Sponsor Rimuss- und Weinkellerei Rahm gewonnen werden. Für weitere Unterstützung sorgt nebst der Stadt Dietikon ist auch der Ticketing Partner Starticket. «Wir freuen uns sehr, diese namhaften Partner an Bord zu haben. Das zeigt uns, dass unsere Arbeit am Markt positiv wahrgenommen wird», freut sich Co-Organisatorin Lina Caroli. «Auf dieser Basis können wir in diesem Jahr ein noch spannenderes Festival garantieren.»

## **Die Veranstalter**

Veranstalter sind Lina Caroli und Valeria Varrese, die vor gut zwei Jahren die „Swiss Cake Events GmbH gegründet haben. Das hat natürlich eine Vorgeschichte: Lina und Valeria verbindet die Leidenschaft zu Motiv-Torten, Backen und schöner Deko. Gemeinsam besuchten sie Tortenmessen in ganz Europa trafen dabei immer viele Schweizer und wunderten sich, dass es solch eine Plattform in der Schweiz nicht gab. So entwickelten sie das Swiss Cake Festival, das sich inzwischen etabliert hat und tausende Besucher anzieht.

Die Veranstalterinnen organisieren das ganze Nebenberuflich; so arbeitet und studiert Lina zu 100%, Valeria ist inzwischen Mutter und wird ab November wieder Teilzeit arbeiten. Belinda Bihari, Mutter und Cake Designer ist das dritte vollwertige Team-Mitglied und unterstützt Valeria im Bereich Workshops und Tortenwettbewerb.

**Medienkontakt:** Lina Caroli, [info@swisscakefestival.ch](mailto:info@swisscakefestival.ch), +41 76 819 40 03

### **Swiss Cake Festival auf einen Blick**

Das Swiss Cake Festival in Dietikon (ZH) ist die grösste Schweizer Publikumsmesse für Back- und Cake-Design.

Veranstaltungsort: Stadthalle Dietikon, Fondlistrasse 15, 8953 Dietikon

Dauer: Freitag, 20. bis Sonntag, 22. Oktober 2017

Öffnungszeiten: Freitag, 20. Oktober 2017 von 9.00 bis 18.30 Uhr - NUR WORKSHOPS

Samstag, 21. Oktober 2017 von 10.30 bis 19.00 Uhr

Sonntag, 22. Oktober 2017 von 10.00 bis 18.00 Uhr

Anreise: Mit dem ÖV: Bus 306 ab Bahnhof Dietikon bis Stadthalle Ost  
Mit dem Auto: Autobahn A1, Ausfahrt Dietikon. Nach Ortseinfahrt Dietikon  
Signalisation Richtung Stadthalle Dietikon folgen. Kostenpflichtige  
Parkplätze sind vorhanden

Website: [www.swisscakefestival.ch](http://www.swisscakefestival.ch)

Facebook: [www.facebook.com/swisscakefestival](http://www.facebook.com/swisscakefestival)

Tickets: [www.starticket.ch](http://www.starticket.ch)

Workshops: [http://swisscakefestival.ch/?page\\_id=1250](http://swisscakefestival.ch/?page_id=1250)

Festival Video 2016: <https://youtu.be/5GJoVrnGHVQ>