

Dienstag, 24. Oktober 2017 02:02

Allerlei

Wahre Zuckerträume am Swiss Cake Festival

Von: Lina Caroli

Am vergangenen Wochenende ging in Dietikon (ZH) die 3. Ausgabe des Swiss Cake Festivals über die Bühne. Die Schweizer Publikumsmesse für Back - und Cake - Design Begeisterte, mit dem grössten nationalen Wettbewerb im Dekorieren von Torten, konnte sich mit neuem Konzept beweisen. Die ursprüngliche Idee dieser Plattform, die ins Leben gerufen wurde, um den Künstlern der Schweizer Cake Szene mehr Visibilität und Bekanntheit bei Herr und Frau Schweizer zu erlangen, stand definitiv im Mittelpunkt.

<< zurück

Bild 1 von 3

weiter >>



Dekoratives Element: Gold für Claudia Wiederkehr aus Turgi

Hohes Niveau am Torten-Wettbewerb

Der Torten - Wettbewerb stand dieses Jahr mit 85 Exponaten ganz klar im Fokus und war das Herzstück der 3. Edition. Die 7 - köpfige Jury, bestehend aus ausgebildeten Experten mit jahrelanger Erfahrung im Punkte verteilen, war von dem aussergewöhnlich hohen Niveau gegenüber dem Vorjahr positiv überrascht.

Es wurde über „ Gold “ , „ Silber “ und „ Bronze “ , sowie über den „ Best in Show “ entschieden. „ Auf die Festivalbesucher warteten spektakuläre Kunstwerke aus Zucker und Farbe in fünf verschiedenen Kategorien “ , sagte Co - Organisatorin Valeria Varrese. Eine wahre Herausforderung für alle, sich für eine Lieblingstorte zu entscheiden, um dieser eine Stimme für den begehrten Publikumspreis zu verleihen. Mit von der Partie war auch



Sarah Pucci aus Möhlin, sie holte in der Kategorie Hochzeitstorte eine Bronze - Medaille.

Workshops und Demos

An der diesjährigen Edition konnte man nicht nur bei selektionierten Ausstellern aus dem In - und Ausland das passende Werkzeug einkaufen, sondern vor allem den nationalen und internationalen Experten über die Schulter schauen und selbst Hand anlegen.

Internationale Cake - Designer aus Deutschland, Italien, England und der Schweiz wiedergaben und erläuterten während 3 - 8 - stündigen Workshops knifflige Tipps und Techniken und erklärten die notwendigen Materialien und Werkzeuge für ausgefallene Kreationen wie Torten in Form von einem Heissluftballon, Fledermaus oder Einhorn. Auch ein Froschkönig, durften die Teilnehmer am Ende des Workshops küssen. Auf die tollen Kreationen durften die Teilnehmer am Ende des Kurses mit Rimuss Secco anstossen.

Demos und Live - Baking in der Showküche

Wer nur zuschauen wollte, konnte in den zahlreichen Live - Demonstrationen in der Demo Area sowie in der Showküche viel lernen. In der Demo Area zeigten die Cake Stars aus ganz Europa vom Modellieren menschlicher Figuren bis zum Zeichnen auf essbarem Untergrund – so konnten die Besucher in den Vorführungen die hohe Kunst der Tortendekoration kennenlernen.

Die Showküche, welche auf vielfachen Wunsch der Besucher zum ersten Mal umgesetzt wurde, war prominent in der Halle platziert und wurde regelrecht von den Besuchern gestürmt. Profis aus der ganzen Schweiz zeigten während achteinhalb Stunden, wie man zum Beispiel mit den richtigen Zutaten perfekte Tortenböden backt, mit Isomalt arbeitet und daraus Olaf von Frozen entsteht, was genau ein Drip Cake ausmacht oder wie man gesunde Snacks zaubert.

„ Wir freuen uns, dass wir den Besuchern mit der Showküche einen zusätzlichen Mehrwert bieten konnten. Wann sonst hat man die Gelegenheit, Tipps von so vielen Profis zu bekommen? “ , sagt Co - Organisatorin Lina Caroli. Die Teilnahme an den Live - Demonstrationen in beiden Bereichen waren im Gegensatz zu den Workshops, ohne vorheriger Anmeldung mit gültigem Tagesticket für das Swiss Cake Festival, inbegriffen.

Unter anderem konnte Natalia Da Silva (URY) für die Besucher des SCF gewonnen werden, welche während zwei Tagen demonstrierte, wie ein « Towercake » entsteht und für viele Selfies mit ihren Fans zur Verfügung stand. Darüber hinaus hatten die Besucher aber auch Gelegenheit, sich bei den Ausstellern direkt am Stand wertvolle Tipps und Informationen zu holen.

« Fürs Fricktal – fricktal24.ch – die Internet - Zeitung »