

Medienmitteilung

Wahre Zuckerträume am Swiss Cake Festival

Dietikon, 23. Oktober 2017 - Am vergangenen Wochenende ist in Dietikon (ZH) die 3. Ausgabe des Swiss Cake Festivals über die Bühne gegangen. 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.

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“, sagt 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.

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.

Für lustige Momente mit Freunden und der Familie sorgte erneut der beliebte Photobus, vor dem die Besucher schlangenweise anstehen durften.

Nun nehmen die Co-Organisatorinnen Lina Caroli und Valeria Varrese die Planung des nächsten Swiss Cake Festivals in Angriff, das genaue Messedatum für die folgende Edition, wird nach einer Auszeit vom Messetrubel bekannt gegeben. Garantiert ist, dass das Swiss Cake Festival auch in Zukunft mit neuen süssen Überraschungen punkten wird.

Medienkontakt: Lina Caroli, info@swisscakefestival.ch, +41 76 819 40 03

Die GewinnerInnen des Torten-Wettbewerbs im Überblick

Hochzeitstorte:

Gold: Marx Joyce mit 90 von 100 Punkten, aus Unteraegeri (ZG) - 1. Platz

Barukcic Marjana, mit 89 von 100 Punkten, aus Winkel – 2. Platz

Silber: Trautwein Nicole, mit 82 von 100 Punkten, aus Schliengen (D) - 3. Platz

Rios Graf Liliana, mit 76 von 100 Punkten, aus Kloten

Bronze: Ilic Brankica, mit 74 von 100 Punkten, aus Gossau

De Faveri Schweizer Marisa, mit 72 von 100 Punkten, aus Neerach

Pucci Sarah, mit 71 von 100 Punkten, aus Möhlin

Santacruz Paula, mit 69 von 100 Punkten, aus Kloten

Dekoratives Element:

Gold: Wiederkehr Claudia mit 91 von 100 Punkten, aus Turgi (CH) – 1. Platz

Silber: Goel Gregoire, mit 87 von 100 Punkten, aus Lausanne – 2. Platz

Coban Hasan, mit 86 von 100 Punkten, aus der Türkei – 3. Platz

Teichroeb Maria, mit 85 von 100 Punkten, aus Fahrwangen

Mueller Bernhard, mit 84 von 100 Punkten, aus Schlieren

Barukcic Marjana, mit 83 von 100 Punkten, aus Winkel

Bronze: Das Mary, mit 72 von 100 Punkten, aus Neuenhof

Schlatter Marilena, mit 70 von 100 Punkten, aus Sarmentorf

Tamayo Santiago, mit 65 von 100 Punkten, aus Zürich

Motivtorte:

Gold: Punktezahl von keinem Teilnehmer erreicht.

Silber: Punktezahl von keinem Teilnehmer erreicht.

Bronze: Binder Nicole, mit 73 von 100 Punkten, aus Kappelen – 1. Platz
Wendelgass Prisca, mit 71 von 100 Punkten, aus Wilen b. Will – 2. Platz
Ilic Brankica, mit 70 von 100 Punkten, aus Gossau – 3. Platz
Paschoud Cindy G., mit 67 von 100 Punkten, aus Fétigny

3D-Torte:

Gold: Baggenstos Claudia, mit 94 von 100 Punkten, aus Goldau - 1. Platz
Baggenstos Stefanie, mit 91 von 100 Punkten, aus Goldau – 2. Platz

Silber: Baumgartner Sabrina, mit 83 von 100 Punkten, aus Biberist – 3. Platz
Wiederkehr Claudia mit 82 von 100 Punkten, aus Turgi

Bronze: Pommeranz Tanja, mit 73 von 100 Punkten, aus Basel
Magurno Marlies, mit 67 von 100 Punkten, aus Schalunen

Kindertorten (bis 12-Jahre):

Gold: Punktezahl von keinem Teilnehmer erreicht.

Silber: Kamer Giulia, 80 von 100 Punkten, aus Siebnen – 1. Platz
Paschoud Emelie, 76 von 100 Punkten, Fétigny – 2. Platz

Bronze: Bernauer Emma, 69 von 100 Punkten, Füllinsdorf – 3. Platz
Bihari Mia, 68 von 100 Punkten, Füllinsdorf

BEST IN SHOW: Baggenstos Claudia, mit 94 von 100 Punkten, aus Goldau

PUBLIKUMSPREIS: Magurno Marlies, mit 142 von 1'450 Stimmabgaben, aus Schalunen

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

Veranstaltungsort: Stadthalle Dietikon, Fondlistrasse 15, 8953 Dietikon

Website: www.swisscakefestival.ch

Facebook: www.facebook.com/swisscakefestival

Bilder der Gewinnertorten: auf Anfrage