

Illnau-Effretikon

Regio.ch Illnau-Effretikon
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
zueriost.ch/winterthur

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'465
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 11
Fläche: 45'476 mm²

Auftrag: 3007373
Themen-Nr.: 034.019

Referenz: 67123495
Ausschnitt Seite: 1/2



Lina Caroli (rechts) und Valeria Varrese lernten sich in einem Back-Workshop kennen – und gründeten daraufhin eine Schweizer Tortenmesse. Bild: zvg

SÜSSE EVENT-IDEE AUS GRAFSTAL

LINDAU Lina Caroli und Valeria Varrese verbindet eine Leidenschaft zum Gestalten aufwendiger Torten und ein Organisationstalent. Vor vier Jahren stellten sie das erste Swiss Cake Festival auf die Beine – und übertrafen alle Erwartungen.

Als Lina Caroli und Valeria Varrese sich vor fünf Jahren zu einem Kurs für Motivtorten anmeldeten, ahnten sie nicht, dass daraus etwas so Grosses entstehen würde. Seit diesem Kurs sind die beiden backbegeisterten Frauen ein unzertrennliches Team. Um neue Inspirationen zu sammeln, reisten sie an Cake Design Messen nach Deutschland, England und Italien.

«Wir merkten bald, dass eine solche Messe in der Schweiz fehlt. Insbesondere, weil wir an den europäischen Messen viele andere Schweizer trafen», sagt Lina Caroli, die in Grafstal lebt.

Das brachte Caroli auf eine Idee. Denn nicht nur ein Fable für schöne Torten verbindet die beiden Frauen, sondern auch ihre Stärke im Organisieren. Caroli ist ausgebildete Marketingfachfrau, dieses Jahr begann sie ausserdem ein Studium zur Marketingmanagerin. Der Startschuss für eine Manager-Karriere ist aber bereits vorher gefallen. Denn vor vier Jahren gründete sie, zusammen mit Valeria, das Swiss Cake Festival, die erste Tortenmesse der Schweiz.

«Dass der Anlass von Anfang an so gross werden würde, hätten wir nicht gedacht», sagt Caroli. Das erste Festival hat mit 2600 Besuchern ihre Erwartungen übertroffen, im zweiten Jahr kamen bereits 4000 Besucher an die Tortenmesse in die Stadthalle Dietikon.

BIS ZU 100 STUNDEN FÜR EINE TORTE

«Die grosse Nachfrage ist natürlich eine Bestätigung für uns», sagt Organisatorin Caroli. Dabei seien sie zunächst mit ihrer Idee auch auf viel Misstrauen gestossen. «Viele Vermieter grosser Hallen sagten ab, weil sie nicht an den Anlass glaubten.» Mit der Stadthalle Dietikon hätten sie aber einen idealen Partner gefunden. Hier findet das Festival bis heute



statt.

«Der Anlass ist als Plattform gedacht», sagt Caroli. Die Backszene in der Schweiz sei sehr gross. Viele Kontakte entstehen über Facebook oder andere Social Media Plattformen. «Am Festival besteht die Möglichkeit, an Workshops teilzunehmen, eine Showküche zu besuchen und sich am Wettbewerb zu messen.» Zu den Kategorien zählen Hochzeitstorten, 3D-Skulpturen, Motivtorten zum Thema Film und Hollywood, Kindertorten und in diesem Jahr erstmals auch dekorative Zuckerkunst-Elemente. «Diese Dekorationen sind sehr aufwendig, daher haben wir uns entschieden, sie einzeln zu bewerten», sagt Caroli. Sie weiss, dass einzelne Cake Designerinnen bis zu 100 Stunden in die Herstellung einer kunstvollen Torte investieren.

Deshalb ist neben der neuen Kategorie auch noch eine weitere Änderung vorgesehen: Die Umstellung auf das internationale Bewertungssystem nach Punkten. «Bei diesem System hat jede Torte die Möglichkeit, eine Auszeichnung Bronze, Silber oder Gold zu bekommen.» Dies sei eine schöne Motivation und der Konkurrenzgedanke sei dadurch weniger stark ausgeprägt, findet Caroli.

KAUM ZEIT FÜR MOMENTE DER RUHE

Sie selber komme neben ihrer Arbeit, ihrem Studium und dem Organisieren des Swiss Cake Festivals nicht mehr häufig zum Backen aufwendiger Torten, sagt Caroli. «Backen ist für mich aber nach wie vor ein Moment der Ruhe.» Und freut sich umso mehr darüber, wenn sie die Zeit für solche Momente findet.

SWISS CAKE FESTIVAL

Das Schweizer Festival für Cake

Design, das von Lina Caroli und ihrer Kollegin Valeria Varrese gegründet wurde, findet dieses Jahr von Freitag, 20. Oktober, bis Sonntag, 22. Oktober, in der Stadthalle Dietikon statt. Tickets können im Vorfeld über Starticket.ch bezogen werden. **REG SWISSCAKEFESTIVAL.CH**