



CAKES, COOKIES AND MORE

Der Food, DIY und Familien Blog mit Schweizer Wurzeln.

AKTUELLES · IDEEN FÜR HALLOWEEN · IDEEN FÜR DEN WINTER · IDEEN FÜR WEIHNACHTEN

Oktober 23, 2017

SWISS CAKE FESTIVAL 2017

—

Vergangenes Weekend, vom 20. bis zum 22. Oktober 2017, wurde es süss im zürcherischen Limmattal, denn in der Stadthalle Dietikon fand bereits zum dritten Mal das Swiss Cake Festival statt. Das Festival, welches vor drei Jahren im Keller der Stadthalle zum ersten Mal abgehalten wurde, hat sich in den vergangenen drei Jahren zum einem gut organisierten Event mit Motivtortenwettbewerb, Workshops, Demos, Verkaufs- und Essenständen entwickelt. Die charmanten und herzlichen Organisatorinnen stecken jedes Jahr viel Herzblut und Freude in die Veranstaltung.

Swiss Cake Festival 3D Torten

Swiss Cake Festival 3D Torten

Die Schwerpunkte des Events liegen bei den Workshops, welche von Kuchenkünstlern durchgeführt werden und dem Tortenwettbewerb mit den verschiedenen Kategorien, wie Hochzeitstorten, 3D Torten Skulptur, dekoratives Zuckerkunst Element, Motivtorten Thema "Hollywood und Film" und Motivtorten Kinder bis 12 Jahre mit dem Thema "Lieblingssport". In der Ausstellungshalle nahmen dann die Torten auch den grössten Platz ein. Dieses Jahr waren es über 70 Exponate, die von Kuchenkünstlern für den Wettbewerb eingereicht wurden. In den letzten drei Jahren konnte ich beobachten, wie sowohl die Zahl der eingereichten Torten, wie auch die Qualität der Torten gestiegen sind. Die Exponate wurden von der Jury auf Herz und Nieren geprüft und dann später nach Kriterien bewertet.



Swiss Cake Festival Motivtorten Hollywood und Filme

Wer sich nicht zu einem der zahlreichen Workshops angemeldet hatte, konnte sich dennoch bei den Demos und in der Showküche weiterbilden. Wer sich dabei mit dem Tortenvirus angesteckt hatte, hatte gleich vor Ort die Möglichkeit sich mit dem nötigen Werkzeug auszurüsten. Auch dieses Jahr gab es wieder einiges Neues zu Entdecken und dem Angebot konnte auch ich kaum widerstehen. Mir sind besonders die Silikonformen für die verrücktesten Torten aufgefallen, die natürlich auf den Trend mit den „Mirror Cakes“ zurück zu führen sind.



Swiss Cake Festival Hochzeitstorten

Aus meiner Sicht liegt das Hauptmerkmal des Events auf den Workshops und den Tortenwettbewerben. Dieses Jahr hatte es dann auch im Vergleich zum Vorjahr, zugunsten der grösseren Anzahl Wettbewerbstorten, weniger Verkaufsstände. Die Wettbewerbstorten waren sehr vielseitig. Es gab von einfachen Torten bis hin zu grandiosen 3D-Kunstwerken alles zu sehen. Persönlich haben es mir die 3D-Torten und die Isomalt-Kunstwerke sehr angetan.



Swiss Cake Festival - Dekoratives Zuckerkunst Element

Hier geht es zu den Beiträgen vom Swiss Cake Festival 2015 und Swiss Cake Festival 2016.

Teilen

Labels: Ausflüge, Cakefestival, Event, Swissness

KOMMENTARE



Gib einen Kommentar ein...

BELIEBTE POSTS