



11.01.2023

Internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen
präsentiert Trends rund um das süße Vergnügen –
Ausgebaute DIY-Area mit Stars aus „Das große Backen“

My Cake tischt prominentes und interaktives Rahmenprogramm auf

**Friedrichshafen – Wenn Kunstwerke aus Fondant und Kuchen
ihresgleichen suchen – dann ist My Cake Zeit. Rund 50 ausstellende
Unternehmen aus ganz Europa kredenzen auf der Messe
Friedrichshafen vom 4. bis 5. Februar 2023 die neuesten Angebote und
Trends rund um Tortendesign und Backkunst. „Das El Dorado für
Kuchenfans im internationalen Dreiländereck hält in der fünften
Auflage zahlreiche Shoppingmöglichkeiten und Mitmachbereiche
bereit“, freut sich Projektleiterin Julia Graf. Die Mischung aus
Workshops, Shopperlebnis, Live-Demos und Wettbewerben lässt
alle Herzen von Tortenbegeisterten erneut höherschlagen. Neu in
diesem Jahr ist die vergrößerte Do-it-yourself-Area (DIY), die
hochkarätige Stars mit einem vielfältigen Kursaufgebot vereint.**

Von A wie Ausstecher bis Z wie Zuckerblume: Wer auf der Suche nach
Back- und Deko-Utensilien ist, wird bei dem umfangreichen
Ausstellungsangebot der Torten-Messe fündig. Kuchenfans finden im
Mitmachbereich ohne Voranmeldung nicht nur ein großes Angebot an
Aktionen vor, sondern freuen sich auch über den Austausch mit Stars der
Jubiläumsstaffel der SAT.1 Show „Das große Backen“. „Mit der größten
DIY-Area der My Cake-Geschichte, prominent besetzten Workshops und
spannenden Wettbewerben machen wir die nächste Ausgabe der
internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen zum
interaktiven Erlebnis“, erklärt Julia Graf. Ideenreichtum ist in den zahlreichen
anmeldepflichtigen Workshops gefragt, wo erfahrene Tortendesigner die
neuesten Tortentrends vermitteln, und praktische Life-Hacks verraten.
Inspiration und Lernen steht bei der deko-fee Live-Bühne im Foyer West im



Vordergrund. Von Interviews bis zum Tortendesign eines ‚Realistic T-Bone Steak‘, hier ist für alle etwas geboten.

Fans von Kuchen-Contests sollten sich den Tortenwettbewerb der Interessengemeinschaft für Tortendesign (IGT) vormerken. Die Krone der Königsklasse wird beim Wettbewerb „Essbarer Kuchen“ an die leckersten Frankfurter Kränze vergeben. Weniger royal, dafür umso abenteuerlicher sind die Geschichten, die die Motivtorten der My Cake Collaboration erzählen. Unter dem Motto „Erlebnis Freizeitparks“ widmen sich die Schaustücke renommierter Tortenkünstlerinnen und Tortenkünstler den Themenwelten des Europa-Parks.

Kuchenkunstwerke unter sich: Der IGT-Tortenwettbewerb

An den Fondant, fertig, los! Von ‚Jubiläum‘ über ‚Musical‘ bis ‚Boho-Style‘: Aufstrebende Designtalente demonstrieren beim großen My Cake Tortenwettbewerb in zwölf Kategorien ihr Dekorationsgeschick. Über 100 Tortenkreationen werden in der Halle A2 die staunenden Blicke zahlreicher Besucherinnen und Besucher auf sich ziehen. Die Kunstwerke werden zuhause gefertigt und im Vorfeld der Messe angeliefert. Organisiert wird der Kuchen-Contest in Zusammenarbeit mit der Interessengemeinschaft für Tortendesign. Die kreativen Köpfe hinter den Siegertorten können sich über hochwertige Sachpreise freuen. Anmeldungen sind noch bis zum 22. Januar 2023 unter www.mycake-messe.de möglich.

Mitmachen und Lernen bei Live-Demos und in der DIY-Area

Wen das Backen spontan in den Fingern juckt, der wird bei der bislang größten Palette an DIY-Angeboten auf der My Cake fündig. Christa Gehring und Raiko Kiesler aus der SAT.1 Show „Das große Backen“ zeigen, was es beim Kreieren detailverliebter Fondant-Figuren zu beachten gilt. Fans verführerischer Kakao-Aromen erlernen beim Pralinen-Workshop von Caterina Barretta die Zubereitung der schokoladigen Köstlichkeiten. Auch das Vortragsprogramm der Live-Bühne serviert Inspirationen für die nächsten Back-Projekte. Raheem Haidar, Gewinner der Jubiläumsstaffel von „Das große Backen“, zeigt unter anderem worauf es beim Anfertigen verführerischer Valentinstags-Cupcakes ankommt und Cakeprofi Kevin Lühmann verrät, wie Schokolade richtig temperiert wird.



Workshops vermitteln praktische Tipps und Tricks

Bei den My Cake Workshops ist für alle etwas dabei: In über 33 Kursen gilt es die Welt der modernen Tortenkunst zu entdecken. Welche Handgriffe nötig sind, um Klassiker wie Muffins und Macarons zu einem Augenschmaus zu machen, steht ebenso im Vordergrund wie die Modellierung detailverliebter Blüten und Figuren. Tortenprofi Nicola Keysseltz demonstriert, wie zuckersüßen Gesichtern mit der richtigen Mimik Leben eingehaucht wird. Als Meister der Sinnestäuschung verpackt Sebastian Kronsecker Kuchen als realistisches T-Bone Steak. Das Sahnehäubchen auf dem Kurserlebnis ist das Kreieren eigener Kunstwerke. Diese dürfen im Anschluss mit nach Hause genommen werden. Für die kostenpflichtigen Kurse ist eine Voranmeldung erforderlich unter www.mycake-messe.de.

Kuchen-Battle royal: Bester Frankfurter Kranz gesucht

Saftiger Rührteig, feine Buttercreme und knuspriger Mandelkrokant: Der Frankfurter Kranz mit seiner markanten Kronenform ist ein Traditionsgebäck. Wer sich die diesjährige Back-Krone des My Cake Wettbewerbs „Essbarer Kuchen“ aufsetzen möchte, bewirbt sich in der ersten Runde mit einem Bild und der Zutatenliste für die eigene Kuchenkreation. Die Jury wählt unter allen Bewerbungen zehn Final-Teilnehmende aus, die ihr Glanzstück backen und auf der dekofee Live-Bühne am 4. und 5. Februar verkosten und bewerten lassen. Den Erstplatzierten wird der Sieg mit attraktiven Backpreisen versüßt.

In der Nachwuchs-Bäckerei

Auch Deko- und Tortenprofis haben einmal klein angefangen. Junge Backfreunde dürfen sich im Mitmachbereich der My Cake an den ersten Leckereien versuchen. Workshops für Kinder und Jugendliche machen den Umgang mit Teig und Fondant spielerisch leicht. Melanie Rieger nimmt den Backnachwuchs mit in die Welt „Unter dem Meer“ und zeigt, wie das zuckrige Schlaraffenland auf den Muffin kommt. Für die Workshops ist eine Voranmeldung über www.mycake-messe.de erforderlich.

Kuchen ist zum Teilen da: Gemeinsam für den guten Zweck

Leidenschaft für Kuchen verbindet: Bei der My Cake Collaboration „Help



with Cake“, organisiert durch Nicola Keysselitz von Key for Cakes, gestalten über 18 Tortenprofis Kunstwerke für den guten Zweck. Unter anderem können Exponate von Marina Dewald, Silvia Machini und Jan-Michael Dörich bewundert und ersteigert werden. „Erlebnis Freizeitparks“ ist das Motto 2023 der Tortenkreationen, die Abenteuerwelten wie das Wasserparadies Rulantica oder mitreißende Shows im Europa-Park zum Leben erwecken. Die Motivtorten widmen sich Deutschlands größtem Freizeitpark und werden im Anschluss an die My Cake bei einer süßen Sonderschau am IBO-Stand des Europa-Parks zu sehen sein.

Die internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen findet vom 4. bis 5. Februar 2023 statt und hat am Samstag von 9.30 Uhr bis 18 Uhr und Sonntag von 9:30 bis 17 Uhr geöffnet. Die Tageskarte kostet 12,50 Euro, ermäßigt 10,50 Euro. Die Familienkarte ist für 28,50 Euro erhältlich. Weitere Informationen gibt es unter www.mycake-messe.de, www.facebook.com/mycakefriedrichshafen/, www.instagram.com/mycakemesse und #mycakemesse.