



19.12.2018

Die My Cake 2019 im Überblick

Internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen  
präsentiert sich am 2. und 3. Februar 2019 noch größer –  
Workshop-Programm mit Tipps und Tricks rund ums  
Dekorieren und Verschönern

## **Aufgegangen und mehrstöckig: Tortenmesse My Cake wächst im zweiten Jahr**

Friedrichshafen – Ein Stück vom Kuchen bekommen die Besucher der My Cake am 2. und 3. Februar ab, wenn auf dem Messegelände in Friedrichshafen wieder Fondant geformt, Zuckerblüten modelliert oder Muffins und Macarons gefüllt sowie dekoriert werden. „Noch größer und noch süßer wird die zweite Auflage der Messe für Tortendesign und kreatives Backen“, kündigt Projektleiter Rolf Hofer an. Ein breites Spektrum an Back- und Deko-Zutaten sowie -Utensilien bei rund 60 Ausstellern laden zum Einkaufen ein. Wer seine neuen Errungenschaften in Aktion erleben möchte oder auf der Suche nach Tipps und Techniken ist, kann sich bei einem der zahlreichen Workshops anmelden. Dekorationskunst par Excellence erleben die Besucher beim Tortenwettbewerb der Interessengemeinschaft Tortendesign e.V. (IGT) oder der My Cake Collaboration.

Mirrorgläze, Drip Cake, Royal Icing, Airbrush und Modellieren mit Fondant, Isomalt oder Wafer Paper – die My Cake hat die Deko- und Backtrends im Blick und wird mit rund 60 Ausstellern, mehr als 25 Tortenprofis und über 50 Mitmach-Angeboten noch bunter. „Alle Fans von Torten, Kuchen und Kleingebäck werden auf der diesjährigen Veranstaltung ihr süßes Wunder erleben. Neben Einkaufsvergnügen, Workshops, Wettbewerben und



Vorführungen gibt es auf der Messe auch einiges zu probieren“, erklärt Projektleiter Rolf Hofer. Internationale Dekoprofis wie Anjali Tambde aus Indien oder die Sugar Artists League aus Italien, darunter Mary Torte, geben in den Workshops ihr Wissen weiter. Naschkatzen können sich im Weber & Weiss Café auf ein koffeinhaltiges Heißgetränk, Kuchen- und Pralinenkreationen freuen. Deftiger wird es bei der Bäckerinnung, wo schwäbische Seelen gebacken werden. Wem die Messe zu bunt wird, der erholt sich ganz einfach in der Männerecke bei Sky und Bundesliga.

### **Kreative Kuchenkunststücke beim IGT-Tortenwettbewerb**

Auf das Aussehen kommt es an beim Tortenwettbewerb der My Cake: Mitmachen kann jeder, der ein Kuchenkunstwerk zu einem von sieben vorgegebenen Themen kreativ gestalten möchte. Mehr als 100 Exemplare werden erwartet und in Halle A2 ausgestellt. Zur Auswahl stehen unter anderem die Kategorien „Märchen“, „Frühlingsboten“ und „Party“. Kinder und Jugendliche können Exponate zum Thema „Es ist Winter“ einreichen. Organisiert wird der Kuchen-Contest von der Interessengemeinschaft Tortendesign e.V. (IGT). Die Ausstellungsstücke werden im Vorfeld zuhause hergestellt und zur Messe angeliefert. Die IGT-Jury bewertet alle Objekte und verleiht am Sonntag, 3. Februar 2019, hochwertige Sachpreise an die Gewinner der einzelnen Kategorien sowie an den Gesamtsieger. Anmeldungen sind noch bis zum 18. Januar 2019 unter [www.mycake-messe.de](http://www.mycake-messe.de) möglich.

### **Workshops und Live Demos zeigen Tipps rund ums Thema Tortendekoration**

Wie backe ich den perfekten Hefezopf oder wie bekomme ich die vollendete Mirror-Glaze-Optik auf einen Kuchen? Mit diesen und vielen weiteren Fragen zum Thema Backen und Dekorieren beschäftigen sich die 41 Workshops und sieben Demos.

Für alle Fans der schönen Optik halten die Kurse rund ums Verzieren, Modellieren und Malen zahlreiche Tipps bereit: Ob Airbrush-Techniken, Lettering und Modellage von Cake Toppern oder die Herstellung von Wafer Paper Rosen: In den Workshops und Live Demos sind Profis am Werk.

Alle, für die auch die inneren Werte zählen, erhalten in den Back-Kursen



Tipps zum perfekten Teig und zur vollendeten Füllung. Wer lernen möchte, luftige Macarons, fruchtige Eclairs oder einen fluffigen Hefezopf mit Geling-Garantie herzustellen, der sollte sich vorab anmelden.

Die kostenpflichtigen Workshops sind interaktiv gestaltet. Die Teilnehmer kreieren eigene Kunstwerke und dürfen das Ergebnis mit nach Hause nehmen. In den Demos werden die speziellen Techniken in kleinen Gruppen vorgeführt und erklärt. Eine Voranmeldung ist erforderlich unter [www.mycake-messe.de](http://www.mycake-messe.de). Für Kurzentschlossene stehen an der Kasse vereinzelte Plätze bereit.

### **Wettbewerb „Essbarer Kuchen“ sucht die beste Schwarzwälder Kirschtorte**

Aromatische Kirschen, fluffige Sahne und ein schokoladiger Boden – die Grundzutaten für eine Schwarzwälder Kirschtorte sind den meisten bekannt. Wer aber backt die leckerste Schwarzwälder Kirschtorte der Region? Die My Cake sucht die besten Bäcker und Bäckerinnen. Ob klassisch oder modern interpretiert – gekürt werden die fruchtig-frischen Sahneträume beim Finale des Wettbewerbs „Essbarer Kuchen“ am 2. und 3. Februar 2019 auf der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen in Friedrichshafen. Wer davon überzeugt ist, dass mit seinem Backwerk sehr wohl gut Kirschen essen ist, der sollte sich und sein Schwarzwälder Kirschtortenrezept unter [www.mycake-messe.de](http://www.mycake-messe.de) anmelden.

### **Kinderprogramm – Früh übt sich, wer Tortenbäcker werden will**

Backe, backe Kuchen – das bekannte Kinderlied trifft zwar den Kern des Kinderprogrammes der My Cake, aber das Angebot ist deutlich vielfältiger und facettenreicher. Meerjungfrauen Cupcakes, Monsterkuchen oder Push-up Rainbowcake – auch der Nachwuchs lernt mit Spritzbeutel und Fondant umzugehen. Das Sahnehäubchen dabei: Naschen ist ausdrücklich erwünscht. Die Workshops sind für Kinder ab 5 Jahren geeignet. Eine Voranmeldung über [www.mycake-messe.de](http://www.mycake-messe.de) ist erforderlich. Anmeldung verpasst? In der Kidsarea in Halle A2 finden auch Kurzentschlossene noch Mitmachmöglichkeiten für die Kleinen beim Kekse dekorieren und Schokolade gießen.

### **Live Feature – Modellierung eines Zeppelins**



Der Zeppelin ist nicht nur ein Hingucker über den Dächern von Friedrichshafen, auch in den Messehallen wird er zu einem Anziehungspunkt, wenn während der My Cake Fondant, Schokolade und Lebensmittelfarbe zum Einsatz kommen und das Wahrzeichen Friedrichshafens in 2,5 Metern Durchmesser live auf der Messe modelliert wird. Am Stand von Cerart in Halle A2 werden einige Szenengrößen, wie Massimiliano Colla, Federica Cipolla und Dada Segantini von der Italian Sugar Artists Legue unter Anleitung von Simone Lopez zwei Tage lang an dem Zeppelin arbeiten und am Sonntag das fertige Werk präsentieren.

### **My Cake Collaboration – Dekorieren für den guten Zweck**

Mit Torten Gutes tun: Bei der My Cake Collaboration „Help with cake“ gestalten 23 bekannte Deko-Profis darunter Nicola Keysselitz, Heike Darmstädter und Valentina Terzieva ganz besondere Exponate. An beiden Messetagen können Besucher, für ihre Lieblingskreation, die nur aus haltbaren Zutaten besteht, ein Gebot abgeben. Die Auktion im Foyer West endet am Sonntag, 3. Februar und der Bieter mit dem höchsten Gebot darf die Torte, für die er abgestimmt hat, mit nach Hause nehmen. Der Erlös aus allen Geboten wird addiert und kommt den Radio 7 Drachenkindern zugute, einem Projekt, das kranke und hilfsbedürftige Kinder und Jugendliche unterstützt.

### **Cake Company Live Bühne verführt mit Vorträgen und Interviews**

Serviert wird auf der Cake Company Live Bühne im Foyer West ein vielfältiges Programm bestehend aus Vorträgen, Demos und Kuchenwettbewerben: Die Zuschauer erfahren, wie Zuckerziehen funktioniert oder Kekse dekoriert werden und entscheiden live, welche Figuren Betty von Betty's Sugar Dreams mit ihrer 1-2-3-Methode vor ihren Augen modellieren soll. Zu Gast sein wird auch Susanne Breyer, die bei der SAT.1 Show „Das große Backen“ zur besten Hobbybäckerin 2018 gekürt wurde. Dass selbst bei den erfahrensten Profis während der Tortenherstellung mal etwas schief gehen kann, verraten bekannte Gesichter bei „Mein Backstuben Desaster“. Moderator Nik Herb führt durch spannende Interviews und lehrreiche Vorführungen.

### **Öffnungszeiten und Preise**

**Presseinformation**  
**Press release**  
**Communiqué de presse**  
**Informazione stampa**



**Internationale Messe  
für Tortendesign &  
kreatives Backen  
2. – 3. Februar 2019  
Friedrichshafen, Bodensee**

Die internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen findet am Samstag, 2. und Sonntag, 3. Februar 2019 statt und hat am Samstag von 9.30 Uhr bis 18 Uhr und Sonntag 9.30 bis 17 Uhr geöffnet. Die Tageskarte kostet 10 Euro, ermäßigt 8,50 Euro. Die Familienkarte gibt es für 24 Euro. Weitere Informationen gibt es im Internet unter [www.mycake-messe.de](http://www.mycake-messe.de), [www.facebook.com/mycakefriedrichshafen/](https://www.facebook.com/mycakefriedrichshafen/), und #mycake.



**Abteilung Kommunikation**  
Wolfgang Köhle  
Telefon: +49 7541 708-307  
Telefax: +49 7541 708-331  
E-Mail: [presse@messe-fn.de](mailto:presse@messe-fn.de)

**Messe Friedrichshafen GmbH**  
Postfach 2080  
88010 Friedrichshafen  
Neue Messe 1  
88046 Friedrichshafen  
GERMANY  
[www.messe-friedrichshafen.de](http://www.messe-friedrichshafen.de)

Sitz der Gesellschaft: Friedrichshafen  
Amtsgericht Ulm, HRB 631179  
Aufsichtsratsvorsitzender:  
Oberbürgermeister Andreas Brand  
Geschäftsführer: Klaus Wellmann