19.12.2018

Kurzversion My Cake 2019

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

Tortenmesse My Cake wächst im zweiten Jahr (Kurzversion)

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.

Mirrorglaze, 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

MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Abteilung Kommunikation
Wolfgang Köhle
Telefon: +49 7541 708-307
Telefax: +49 7541 708-331
E-Mail: presse@messe-fn.de

Messe Friedrichshafen GmbH
Postfach 2080
88010 Friedrichshafen
Neue Messe 1
88046 Friedrichshafen
GERMANY
www.messe-friedrichshafen.de

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

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.

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. Anmeldungen sind noch bis zum 18. Januar 2019 unter www.mycake-messe.de möglich.

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. Eine Voranmeldung über die Website ist erforderlich. Für Kurzentschlossene stehen an der Kasse vereinzelte Plätze bereit.

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. Wer davon überzeugt ist, dass mit seinem Backwerk sehr wohl gut Kirschen essen ist, der sollte sich und sein Schwarzwälder Kirschtortenrezept anmelden.

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 die Website ist erforderlich.

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.

MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Abteilung Kommunikation
Wolfgang Köhle
Telefon: +49 7541 708-307
Telefax: +49 7541 708-331
E-Mail: presse@messe-fn.de

Messe Friedrichshafen GmbH
Postfach 2080
88010 Friedrichshafen
Neue Messe 1
88046 Friedrichshafen
GERMANY
www.messe-friedrichshafen.de

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

Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.mycake-messe.de, www.facebook.com/mycakefriedrichshafen/, und #mycake.

MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Abteilung Kommunikation
Wolfgang Köhle
Telefon: +49 7541 708-307
Telefax: +49 7541 708-331
E-Mail: presse@messe-fn.de

Messe Friedrichshafen GmbH
Postfach 2080
88010 Friedrichshafen
Neue Messe 1
88046 Friedrichshafen
GERMANY
www.messe-friedrichshafen.de

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