



06.04.2022

Die My Cake 2022 im Überblick

Hohe Qualität an Ausstellern – Internationale Tortenprofis wie
Tuba Geçkil zeigen ihr Können – Kooperation mit dem
Festspielhaus Neuschwanstein

Nach langer Backzeit: Vierte My Cake serviert wieder süße Trends

Friedrichshafen – Nachdem die internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen im vergangenen Jahr aufgrund der Corona-Pandemie pausieren musste, kann sie nun aus dem Ofen geholt werden. Am 14. und 15. Mai 2022 bietet die My Cake für Tortenfans und professionelle Bäckerinnen und Bäcker einen Treffpunkt zum Austauschen, Informieren und Einkaufen von Back- und Deko-Zutaten und -Utensilien. Über 50 Aussteller aus neun Nationen zeigen vom Fondantglätter über Zuckerstreusel in allen Variationen bis hin zum 3D-Schokoladendrucker alles, was das süße Herz begehrt. Mit dabei sind unter anderem internationale Tortenpromis wie die Hyper Realistic Cake-Künstlerin Tuba Geçkil. Das Sahnehäubchen bei der kommenden My Cake ist die Kooperation mit dem Festspielhaus Neuschwanstein: Passend zur Uraufführung des Zeppelin-Musicals steht das Luftschiff unter anderem beim Tortenwettbewerb und bei der Collaboration im Mittelpunkt.

„Die Branche wartet nach einem Jahr coronabedingter Pause darauf, sich endlich wieder treffen zu können. Die Messe Friedrichshafen hat unter Berücksichtigung des bewährten sowie jeweils aktualisiertem Schutz- und Hygienekonzepts bereits einige Veranstaltungen erfolgreich durchführen können“, erklärt Messechef Klaus Wellmann. Projektleiterin Julia Graf ergänzt: „Noch nie konnten wir noch renommiertere Tortenprofis als bei der



kommenden My Cake in Friedrichshafen begrüßen. Mit dabei ist unter anderem die international bekannte Künstlerin Tuba Geçkil aus Istanbul“. Über 50 Aussteller, 30 Tortenprofis und 35 Workshops präsentieren in Halle A2 und im Foyer West die gesamte Bandbreite der Back- und Tortenkunst. Wer nicht nur gucken, sondern auch essen möchte, sollte sich das Weber & Weiss Café vormerken, das sich in neuem Ambiente präsentiert und leckere Torten und Kuchen anbietet. Auf Fans von Deftigem wartet der Stand der Bäckerinnung: Hier gibt es schwäbische Seelen frisch aus dem Ofen. Auszeiten verspricht das Männer-Eck mit Tischkicker und Fußball-Übertragung. Prickelnd wird es an der See Secco Bar: Pro verkauftem Glas Bier und Secco kommt ein Euro der Kinderstiftung Bodensee zugute, ebenso wie bei jedem Los der großen My Cake Tombola. Wer statt rollenden Bällen lieber der Entstehung von süßen Kunstwerken zugucken möchte, sollte beim Torten kino vorbeischaun, wo spannende Tutorials zu sehen sein werden. Ebenfalls viel für das Auge gibt es bei der Premiere der Sonderschau zum Thema Hochzeitstorten, die eindrucksvolle Kunstwerke für den großen Tag präsentiert und zum Sammeln von Inspirationen einlädt. Torten an der Wand statt auf dem Teller gibt es bei der Graffiti Challenge: Im Freigelände verzieren Sprayerinnen und Sprayer eine große Leinwand mit bunten Motiven rund um Cupcake, Kuchen und Co.

Dekofans aufgepasst: Der IGT Tortenwettbewerb geht in die nächste Runde

Knapp 400 außergewöhnliche Kunstwerke konnten seit der ersten My Cake bewundert werden, und es sollen noch viele weitere dazu kommen: Zwölf verschiedene Kategorien stehen beim diesjährigen Tortenwettbewerb zur Auswahl, darunter „1980er Jahre“, „Zuckerfloristik“, „Sternzeichen“ sowie drei Themen für Kinder und Jugendliche. Anmelden können sich alle, die ihrer Kreativität freien Lauf lassen möchten. Die Torten werden im Vorfeld zuhause vorbereitet und zur Messe angeliefert. Organisiert wird der Wettbewerb von der Interessengemeinschaft Tortendesign (IGT), die alle Objekte am Sonntag, 15. Mai 2022, bewertet. Die ersten Plätze jeder Kategorie können sich auf hochwertige Sachpreise freuen. Anmeldungen sind noch bis zum 30. April 2022 unter www.mycake-messe.de möglich.

Von den Profis lernen: Workshops vermitteln Tipps und Tricks

Aus 35 verschiedenen Workshops können Back- und Dekobegeisterte auf



der My Cake auswählen. Unter anderem zeigt Tortenprofi Tuba Geçkil, wie man täuschend echte Kuchenkreationen in Form von Tomate und Paprika modelliert. Ins Detail geht es in den Workshops von und mit Maria Cristina Schiazza: Sie erklärt, worauf es beim Formen von einzelnen Körperteilen wie Gesicht, Armen und Beinen ankommt. Dekofans sollten sich den Kurs bei Marina Dewald vormerken: Hier dreht sich alles um Semi Naked Cakes und was es beim Einstreichen der Torte zu beachten gilt. In den Workshops werden eigene Kunstwerke hergestellt, die im Anschluss mit nach Hause genommen werden dürfen. Für die kostenpflichtigen Kurse ist eine Voranmeldung erforderlich unter www.mycake-messe.de.

Tut garantiert nicht weh: Der beste Bienenstich wird gesucht!

Ob rund oder eckig, mit Früchten oder ohne: Der Kuchenklassiker mit Cremefüllung besticht durch seine Einfachheit und knusprige Mandeldecke. Acht Hobbybäckerinnen und -bäcker präsentieren am 14. und 15. Mai 2022 auf der dekofee Live Bühne ihre Interpretationen vor einer fachkundigen Jury, die die Kreationen hinsichtlich Optik, Geschmack und Umsetzung beurteilt. Den beiden erstplatzierten Personen winken attraktive Preise.

Früh übt sich: Der Nachwuchs kommt beim Kinderprogramm auf seine Kosten

Bei den Workshops für den Back- und Dekonachwuchs ist für alle etwas dabei: Kinder und Jugendliche lernen unter anderem bei Melanie Rieger, wie man bunte Cupcakes herstellt. Eine Voranmeldung über www.mycake-messe.de ist erforderlich. Kurzentschlossene können gemeinsam mit Agnes Linsen ihrer Kreativität beim Kekse dekorieren freien Lauf lassen.

Lieber Torte statt guter Worte: Die Collaboration für den guten Zweck

Gekommen, um zu helfen: Rund 20 Tortenprofis gestalten bei der My Cake Collaboration „Help with Cake“, organisiert durch Nicola Keysselitz von Key for Cakes, Kuchenkunstwerke für den guten Zweck. Unter anderem können Exponate von Barbara Regini, Mary Presicci und Meera Jamal bewundert werden. Die diesjährige Collaboration steht unter dem Motto „Zeppelin-Musical“ und widmet sich der Welturaufführung im Festspielhaus Neuschwanstein, wo die Torten im Anschluss an die My Cake in einer



Ausstellung bewundert werden können.

Tipps und Tricks von den Profis auf der dekofee Live Bühne

Platz nehmen, Ohren und Augen auf und gut aufgepasst: Das Programm der dekofee Live Bühne hält für jeden Backfan etwas bereit. Tortenprofis wie Meera Jamal und Tuba Geçkil geben ihr Wissen weiter und erklären, worauf es beim Modellieren, Backen und Gestalten von süßen Kreationen ankommt. Musikalische Unterhaltung präsentiert das Festspielhaus Neuschwanstein mit Darbietungen und Gesangseinlagen der Besetzung aus dem Musical „Zeppelin“. Moderator Nik Herb führt durch das Programm.

Die internationale Messe für Tortendesign und kreatives Backen findet unter Einhaltung des bereits bewährten Schutz- und Hygienekonzeptes am Samstag, 14. und Sonntag, 15. Mai 2022 statt und hat am Samstag von 9:30 Uhr bis 18 Uhr und am Sonntag bis 17 Uhr geöffnet. Die Tageskarte kostet zwölf Euro, ermäßigt 9,50 Euro. Die Familienkarte ist für 28 Euro erhältlich. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.mycake-messe.de, www.facebook.com/mycakerfriedrichshafen/, www.instagram.com/mycakemesse und #mycakemesse.