



29.01.2019

Pressekonferenz My Cake

Rund 60 Aussteller bei der internationalen Messe für
Tortendesign und kreatives Backen – Umfangreiches
Rahmenprogramm liefert Tipps und Inspiration

Das Auge isst mit: Zweite My Cake lockt mit optischen und geschmacklichen Highlights

Friedrichshafen – Süße und schöne Kreationen auf noch mehr Fläche verspricht die zweite Auflage der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen am 2. und 3. Februar 2019. Dekoperlen, Fondant, Förmchen, Ausstecher, Musterrollen, Schokolade, Marzipan, Küchenmaschinen, Schneebeesen und Backformen – bei den rund 60 Ausstellern (2018: 47) bleibt kein Wunsch offen. „Neben zahlreichen Produkten für die ambitionierten Hobby-Bäcker bietet die My Cake als zweitgrößte Tortenmesse in Deutschland Workshops, Wettbewerbe und jede Menge kreative Tortenkunst zum Anschauen und das auf noch mehr Fläche und mit noch mehr Ausstellern“, erklärt Messechef Klaus Wellmann. Zahlreiche Tortenpromis – darunter Betty Sugar Dreams werden am Bodensee Tipps und Tricks an die Community weitergeben.

„Die zweite Veranstaltung der My Cake ist bereits deutlich gewachsen, sowohl was die Aussteller angeht, aber auch das Workshop-Angebot. Auf der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen kann Inspiration gefunden, Wissen erworben und viel eingekauft werden“, berichtet Projektleiter Rolf Hofer. Neu auf der Messe ist neben zahlreichen Workshop- und Vortragsthemen das Live-Feature, bei dem zwei Tage lang auf der Messe ein 2,5 Meter großer Zppelin modelliert wird. Ein weiteres



Highlight sind die mehr als 100 kreativen Stücke des IGT-Tortenwettbewerbs, die in Halle A2 ausgestellt werden.

Vom Thema Tortendesign gepackt wurde Familie Ziems. Arno Ziems ist Geschäftsführer von Dekofee, einer der wenigen deutschen Hersteller für Werkzeuge sowie Zubehör für Motivtortenkünstler und das kreative Backen. „Wir sprechen mit den Tortendesignern und Künstlern und entwickeln gemeinsam neue Produkte, die benötigt werden. Damit sind wir die einzigen am Markt, die sich den Interessen der Tortendesign-Gemeinschaft annehmen und Werkzeuge nach Bedarf fertigen“, erzählt der Allgäuer. Zum Tortendesign ist er über seine Frau gekommen, die selbst Inhaberin des Online-Shops „Backtraum“ samt Ladenfläche ist. Mittlerweile hat sie diesen durch ein Schulungszentrum ergänzt, in dem Kurse rund ums süße Hobby angeboten werden. Auf der My Cake organisiert die Tortendesignerin die Backtraum-Schnupperkursarea, wo in der Halle A2 verschiedene Techniken gelernt werden können.

Mit dem Backvirus infiziert hat sie nicht nur ihren Mann, auch ihre beiden Söhne Fabian und Thilo waren seit je her in die Leidenschaft der Eltern involviert. „Wir haben bei Mama immer zugeschaut und wollten dann auch mitmachen“, berichten die neunjährigen Zwillinge. Fabian hat bereits seinen ersten Preis eingeehmt – er wurde Sieger der Kinderkategorie des IGT-Tortenwettbewerbs auf der vergangenen My Cake. Selbstredend, dass er 2019 wieder dabei ist und seinen Bruder gleich mit angesteckt hat. Fabian ergänzt: „Am meisten Spaß macht mir das Dekorieren der Torte, das Aufwändigste ist das Eindecken.“

Sogar mehrfach preisgekrönt ist Carolin Moldaschel aus Landshut, Inhaberin von „Carolinchens Zuckerwelt“. In ihren Kursen und auch auf der My Cake gibt die Tortenkünstlerin ihr Wissen an leidenschaftliche Hobbydesigner und -designerinnen weiter. Laut der Zuckerbäckerin liegen zurzeit vor allem Drip Cakes im Trend – eine gute Alternative für alle, die auf Fondant verzichten möchten. Denn Drip Cakes werden nicht mit der weichen Zuckermasse



eingedeckt, sondern mit einer Creme aus Kuvertüre und Rahm, der Ganache, eingestrichen. Für den besonderen Tropfeneffekt wird anschließend ein spezieller Zuckerguss oder eine Schokoladenglasur am Tortenrand entlang aufgetragen, welcher idealerweise vom Rand bis zur Mitte der Torte herunterläuft und an der Tortenwand hängen bleibt.

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. Am Sonntag, 3. Februar fahren aufgrund des Fastnachtsumzugs zwischen 12.30 und 18 Uhr keine Busse vom Stadtbahnhof in Friedrichshafen zur Messe. Dafür ist ein Ersatzverkehr mit der kostenlosen Messelinie 17 ab Hafengebäude eingerichtet. Zudem sind die Straßen rund um den Bahnhof aus den gleichen Gründen ab 11:30 Uhr gesperrt.

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