



# Tortenzauber

21.-24. NOVEMBER 2019

## Teilnahmebedingungen: Cake it Tortenwettbewerb 2019

Der Tortenwettbewerb steht in diesem Jahr unter dem Motto „Eiszeit – es wird frostig“. Deine Torte sollte thematisch mit dem Thema Schnee und Eis zu tun haben. Alles was Kälte zum Ausdruck bringt, ist erlaubt. Von Eisscholle über Schneeschloss, verkleidet mit Glitzer und kalten Blautönen, mit Eiszapfen, Schneeflocken und klirrenden Eissplintern dekoriert – hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

## Veranstalter

Veranstalter des Tortenwettbewerbs ist die Landesmesse Stuttgart GmbH, Messeplazza 1, 70629 Stuttgart

## Kategorien

Es gibt drei verschiedene Kategorien beim Tortenwettbewerb:

**Torten-Profis:** Motivtorten (ein- oder mehrstöckig, modellierte Figuren erlaubt), für fortgeschrittene Tortenkünstler, die anhand fachlicher Kriterien bewertet werden (Sauberkeit, Präzision, Umsetzung, Kreativität, Originalität).

**Torten-Amateur:** Motivtorten (ein- oder mehrstöckig, modellierte Figuren erlaubt), für Anfänger des Tortendesigns. Als Anfänger können sich die Teilnehmer anmelden, die bislang bei maximal zwei Tortenwettbewerben teilgenommen haben. Die Bewertung basiert auch hier auf fachlichen Kriterien, zudem werden aber auch Kreativität und Originalität prämiert und verschiedene Schwierigkeitsstufen berücksichtigt.

**3D-Skulptur:** Arrangement einer außergewöhnlichen Form, abweichend von der klassischen Tortenform, die ausschließlich aus essbaren Materialien besteht (siehe Grundregel Nr. 4). In dieser Kategorie sind sowohl Profis als auch Amateure zugelassen.

## Grundregeln

1. Jeder Teilnehmer muss sein Exponat selbstständig und ohne fremde Hilfe anfertigen.
2. Es ist nicht erlaubt mit Exponaten teilzunehmen, die bereits vorher veröffentlicht wurden bzw. an einem anderen Wettbewerb teilgenommen haben oder in einem Kurs hergestellt wurden.
3. Alle Wettbewerbstorten /-gebäcke müssen auf einem passend verzierten Cakeboard platziert werden (maximale Größe 60x60 cm), das auf der Unterseite mit Kontaktdaten versehen werden muss.



# Tortenzauber

21.-24. NOVEMBER 2019

4. Die Torten können Dummies als Kern haben, jedoch muss die äußere Schicht aus essbaren Zucker- oder Tortenmaterialien bestehen, weshalb das gesamte Stück auch in der Herstellung entsprechend hygienisch behandelt werden muss. Farben, Glitzer, Kleber, Stützen, etc. müssen essbar sein. usgenommen sind 3D-Skulpturen, die ausschließlich aus essbaren Materialien angefertigt werden müssen.
5. Bitte beachtet, dass keine Lebensmittel verwendet werden dürfen, die gekühlt werden müssen oder innerhalb von 4 bis 5 Tagen verderben können.
6. Jeder Teilnehmer muss zusätzlich zum Ausstellungsstück eine Informationskarte mit Kategorie und Titel der Torte abgeben (downloadbar unter [www.messe-stuttgart.de/kreativ/besucher/cake-it-tortenzauber/tortenwettbewerb/](http://www.messe-stuttgart.de/kreativ/besucher/cake-it-tortenzauber/tortenwettbewerb/)).

## Gestaltung des Exponats

### 1. Gestaltung der Bodenplatte

Das Cakeboard (= Cakedrum = Tortenplatte = Bodenplatte) ist mit einem essbaren Medium nach Wahl einzudecken. Die Gestaltung des Cakeboards fließt mit in die Bewertung ein. Zur leichteren Handhabung dürfen unter dem Cakeboard Füßchen angebracht werden. Zum Einfassen der Bodenplatte ist Band generell erlaubt, auch wenn es nicht in der Ausschreibung steht.

### 2. Dummies, Stapeln von Dummies

- a. Dummies sind grundsätzlich erlaubt, dürfen aber nicht geschnitzt werden.
- b. Mehrstöckige Torten aus Dummies müssen im Hinblick auf die Statik wie echte Torten gearbeitet werden. Torten auf Säulen o.ä. und Torten, deren untere Seite nach dem Stapeln sichtbar ist (weil sie z.B. auf einer kleineren Torte stehen), müssen ein tragfähiges Cakeboard bzw. Cakecard haben und zwar in derselben Größe wie der Dummy.
- c. Beim Stapeln von Dummies ist es erlaubt, die Dummies mit Kunststoff- oder Holzstäben miteinander zu verbinden, damit sie nicht verrutschen können.

### 3. Lebensmittelstandards

Auch wenn Dummies statt echten Kuchens erlaubt sind, so müssen die Dummies wie Lebensmittel behandelt werden. Drähte dürfen niemals von außen direkt in die Torte/Dummy/Schaustück gesteckt werden. Zum Schutz müssen die Drähte in Trinkhalme oder „posy pics“ gesteckt werden. Dies gilt auch bei der Verwendung von Materialien wie „Safety Seal“.



# Tortenzauber

21.-24. NOVEMBER 2019

#### 4. Essbare Materialien – nicht essbare Materialien

- Essbar: Gemeint sind in der Tortenbranche übliche Materialien wie z.B. Rollfondant, Modelliermasse, Modellierschokolade, Royal Icing, Blütenpaste, Pastillage, Esspapier.
- Nicht essbar: Cold Porcelain, „artista soft“, o.ä.
- Grundsätzlich verboten sind Bauschaum, Heißkleber, nicht essbare Kleber, u.a.

#### 5. Innere Stützen

- Essbare Stützen: z.B. Keksstäbchen, Isomalt, Nudeln, Pastillage, Zuckerstangen sind immer erlaubt, auch wenn es nicht ausdrücklich in der Anforderung genannt wird.
- Lebensmittelgeeignete Stützen: z.B. Edelstahl, Kunststoff, unbehandeltes Holz sind ebenfalls erlaubt.

#### 6. Farben

Alle verwendeten Farben müssen essbar sein. Auch Glitzerfarben müssen essbar sein (100% edible).

#### 7. Hilfsmittel bei Zuckerfloristik oder Wafer Paper Blumen

Hierfür sind folgende Hilfsmittel erlaubt:

- a. Papierummantelter Blumendraht
- b. Blumenkegel und -kugeln aus Styropor oder Kunststoff
- c. Floristenband.

Drähte dürfen niemals direkt von außen in das Schaustück gesteckt werden.

#### 8. Design

Das Design eines Schaustücks muss selbsterklärend sein. Es ist nicht Aufgabe der Jury, ein Thema oder eine Interpretation zu erraten oder zu recherchieren. Wenn Du etwas Besonderes oder Ausgefallenes zeigen möchtest, solltest du sicherheitshalber das Thema, die Figur, ... auf einer neutralen Notiz neben der Torte benennen.



# Tortenzauber

21.-24. NOVEMBER 2019

## **Bewertung und Preise**

Die Bewertung wird von einer fachkundigen Jury vorgenommen. Die Juroren sind berechtigt, das Schaustück anzuschneiden, um die Einhaltung der Vorgaben zu überprüfen.

Ebenso dürfen bei Unklarheiten Dekorationselemente abgenommen werden.

Pro Kategorie wird ein Sieger gekürt. Den Erstplatzierten jeder Kategorie winken attraktive Preise.

Die Siegerehrung findet am Sonntag, 24.11.2019 um 15 Uhr auf der Showbühne in Halle 1 statt.

## **Anmeldung**

Die Anmeldung erfolgt über das PDF-Formular, das per E-Mail ausgefüllt an untenstehende Ansprechpartnerin geschickt werden muss. Bei der Anmeldung müssen Name, Anschrift, E-Mail-Adresse, Telefon-Nummer und Alter angegeben werden. Jeder Teilnehmer muss sich für eine der drei Kategorien anmelden. Eine kurze Beschreibung der geplanten Torte muss bis spätestens 24. Oktober 2019 an die unten genannte Ansprechpartnerin geschickt werden. Die Angaben werden nicht veröffentlicht, sondern lediglich den Veranstaltern zur Verfügung gestellt. Jeder Teilnehmer erhält nach der Anmeldung 2 kostenfreie Eintrittskarten für die Kreativ zugeschickt.

Mit einer Anmeldung erklärst du dich einverstanden, dass du von der Messe Stuttgart kontaktiert und online über deine Teilnahme berichtet werden darf. Als Teilnehmer erklärst du dich zudem damit einverstanden, dass von deinem Ausstellungsstück Fotos gemacht und für eine Fotogalerie auf der Website der KREATIV sowie deren Facebook-Kanal und für Presse- und Werbezwecke verwendet werden.

## **Einreichung und Abholung**

Die Wettbewerbsstücke können am Mittwoch, 20.11.2019 bis 19 Uhr und am Donnerstag, 21.11.2019 von 8.00 bis 9.30 Uhr am Infocounter im Eingang Ost der Messe Stuttgart abgegeben werden. Am 24.11.2019 können die Torten ab 17.30 Uhr auf der Wettbewerbsfläche im L-Bank Forum (Halle 1) wieder abgeholt werden. Alle Einreichungen, die bis 18 Uhr nicht abgeholt wurden, werden entsorgt.

Selbstverständlich schützen wir die Exponate beim Transport und während der Ausstellung, allerdings ist jegliche Haftung seitens des Veranstalters ausgeschlossen.

## **Kontakt**

Du hast Fragen zum Tortenwettbewerb? Wir helfen dir gerne weiter:

Martha-Charlotte Lettko

Martha.lettko@messe-stuttgart.de

Telefon: +49 711 18560 2307

