



Medien-Information 47/2018

13.03.2018

## Kreative Back- und Tortenszene zu Besuch in der Messe Dortmund

CAKE DREAMS, die süße Versuchung zum CREATIVA Wochenende startet erstmalig 2018

Dortmund (ESa) – Fans von Torten, Kuchen, Cupcakes, Pralinen und Schokolade dürfen sich freuen: Parallel zur CREATIVA, Europas größter Messe für kreatives Gestalten, geht am 17. und 18. März zum ersten Mal die CAKE DREAMS, die internationale Messe für kreatives Backen und Tortendesign, in Dortmund an den Start. Namenhafte Aussteller aus Deutschland, aber auch aus Ländern wie Tschechien, Italien, Großbritannien, den Niederlanden und Ungarn präsentieren die neusten Trendprodukte der Back- und Tortenszene aus aller Welt, wie Back- und Küchenutensilien und Zubehör aller Art, Probiermöglichkeit inklusive. Ein breites Angebot an Workshops und Mitmachaktionen namhafter nationaler und internationaler Künstler rundet das vielfältige und zuckersüße Programm der CAKE DREAMS ab.

### Specials & Bühnenprogramm

Auf der CAKE DREAMS Bühne erwartet das Publikum ein spannendes und vielfältiges Programm mit Stars wie der Royal Icing Queen Kristina Rado, dem Kuchendekorationskünstler David MacCarfrae, dem „Cake Doctor“ Jens Oprzondek oder dem veganen Backmeister Björn Moschinski, der auf der Bühne leckere vegane Backideen für jeden Anlass kreiert.

### Kreation einer XXL-Hochzeitstorte mit Stargast MacCarfrae

David MacCarfrae von David's Cake Craft in Liverpool ist ein international gefeierter Künstler für Kuchendekoration und eine globale Berühmtheit in der Szene. Er gewann bereits zahlreiche Awards und wurde von vielen berühmten Persönlichkeiten eingeladen, um live seine Künste im freihändigen Modellieren von Kuchendekoration zu präsentieren. Ein ganz besonderes und unvergessliches Highlight war dabei der Auftrag der britischen Königsfamilie, eine Verlobungs- und Hochzeitstorte zu kreieren. Auf die Besucher der CAKE DREAMS wartet ein ähnliches Spektakel. Mit der Unterstützung des Publikums wird der Stargast MacCarfrae eine XXL-Hochzeitstorte kreieren.

### Tortenwettbewerber, Queenies und King stellen aus

Talentierte Tortenliebhaber konnten sich in den letzten Wochen für den Tortendesign-Wettbewerb der

Interessengemeinschaft Tortendesign e.V. (IGT) anmelden. Die teilnehmenden Tortenbäcker, vom Hobbybäcker bis zum Profi, durften sich entweder für eine einstockige Motivtorte (Novelty Cake) zum Thema „kreatives Hobby“ austoben oder – ganz klassisch – eine mindestens zweistöckige Hochzeitstorte zaubern. In jeder Kategorie werden am 18. März die vier besten Teilnehmer auf der Bühne der CAKE DREAMS geehrt, und zwar in den Gewinnstufen: Lobende Anerkennung, Bronze, Silber und Gold. Neben den Kategoriesiegern kürt die Jury noch den „Best in Show“- Gesamtsieger. Alle Besucher der CAKE DREAMS, die noch Ideen für eigene Tortenkreationen suchen, können die Kunstwerke der Teilnehmer auf der Ausstellungsfläche der CAKE DREAMS bewundern. Zusätzlich dazu wird es einen „Table of Queens“ mit mitgebrachten Ausstellungsstücken der Queens‘ Battle Teilnehmer geben.

### **Der „Cake Doctor“ hilft**

Was ist der Unterschied zwischen Fondant und Rollfondant? Wie gelingt die eigene Lieblingstorte am besten? Ob Profi oder Hobbykünstler, irgendwann kommen Fragen auf. Der „Cake Doctor“ Jens Oprzondek, ein Urgestein der Torten-Szene, steht den Besuchern der CAKE DREAMS in einem persönlichen Gespräch bei allen Fragen rund um die Themen Torten und Backen mit Rat und Tat zur Seite und hilft bei allen Fragen, die dem Einzelnen auf dem (Torten)Herzen liegen.

### **Künstler und Workshops**

Neben Vorführungen, Mitmach-Aktionen, und „Meet&Greets“ mit YouTube- und Blogger-Stars können Besucher der CAKE DREAMS sich in Workshops mit internationalen Künstlern und Torten-Experten an eigenen künstlerischen Kreationen versuchen.

### **Workshops mit der internationalen „Creme de la Creme“**

„Tartas Imposibles“ oder zu Deutsch: „Unmöglich zu kreierende Kuchen“ heißt das Unternehmen von Isabel Tamargo. Sie kann 3D-Oberkörper kreieren, die so realistisch sind, dass man nicht nur alle Gesichtskonturen, sondern sogar Hautporen erkennen kann. In spannenden Workshops wird die mehrfach ausgezeichnete spanische Tortendesignerin den Besuchern der CAKE DREAMS 2018 mit dem Modell „Tito, die kleine Ziege“ die Kunst des 3D-Tortendesigns näherbringen.

Ebenfalls eine Meisterin der 3D-Kunst ist die CakePop Queen Aga, die alle Interessierten in Workshops an ihrer Leidenschaft für aufwendige Cake-Pop-Kreationen und 3D-Torten teilhaben lässt.

Eine andere, aber nicht weniger spektakuläre Art der Tortenkreation ist mit Airbrush möglich. Roger Hassler von newart medien & design, eine wahre Koryphäe auf dem Gebiet der Airbrush-Technik, bietet auf der Messe exklusive Anfängerkurse an, bei denen sich alles um die Airbrush-Technik auf Roll-Fondant dreht.

### **Künstler von „Das große Backen“ auf der CAKE DREAMS**

Auch Nico Stenger und Agnes Linsen, beide bekannt aus der Sat1-Show „Das große Backen“ vereint die große Leidenschaft für süße Deko- und Designideen. Darum konnten sie es sich nicht nehmen lassen, einen Stopp auf der CAKE DREAMS einzulegen, um Groß und Klein die große Kunst näher zu bringen. Am Samstag um 11 Uhr und 15 Uhr sowie am Sonntag um 11 Uhr können Nachwuchs-Zuckerkünstler die Chance nutzen, an dem Modellier-Workshop „Der kleine ErdBär“ von Nico Stenger teilzunehmen. Agnes Linsen bietet auf der CAKE DREAMS 2018 für alle, die in Fantasiewelten eintauchen möchten, gleich zwei Kurse an. In dem ersten Kurs modellieren die Teilnehmer ein Einhorn mit Fondant und im zweiten zeigt sie, wie Muffins professionell mit Fondant verzieren werden können.

### **Basisinformation zur Messe im Überblick**

#### **Veranstalter:**

Messe Westfalahallen Dortmund GmbH

#### **Besucherzielgruppe:**

Die Messe richtet sich an alle, deren Herz für Backen und Tortenverzieren schlägt, sei es aus privater oder beruflicher Motivation.

#### **Belegte Hallen:**

Westfalahallen 3B, Saal 34

#### **Öffnungszeiten:**

09:00 – 18:00 Uhr

#### **Programm :**

##### **Specials & Bühnenprogramm**

- Stargast David MacCarfrae

- Back-Show mit Björn Moschinski, VeganHeadChef
- Tortenwettbewerb: Siegerehrung und Ausstellung
- Cake Doctor: Der Back- und Tortenspezialist

#### **Künstler und Workshops (Auszüge)**

- Agnes Linsen, u.a. Einhorn mit Fondant
- Nico Stenger, Der kleine ErdBär
- Isabel Tamargo, Tito, die kleine Ziege
- Roger Hassler, Airbrush-Tortendekoration
- CakePop Queen Aga, Cake Pop-Kreationen und 3D-Torten

#### **Tickets**

Online-Tickets zur CAKE DREAMS kosten für Erwachsene 11 Euro, Kinder (6-13 Jahre) zahlen online nur 4 Euro.

Ticketkauf auf [www.cakedreams-messe.de](http://www.cakedreams-messe.de)

2 in 1: Tickets zur CAKE DREAMS ermöglichen zusätzlich auch den Zugang zur Messe CREATIVA.

Die CAKE DREAMS ist eine klimafreundliche Veranstaltung  
Nicht nur Fliegen verursacht klimaschädliche Emissionen. Auch für die Durchführung einer Messe werden natürlich Strom, Sprit & Materialien verbraucht. Die CAKE DREAMS setzt dem gegenüber ein Zeichen. Denn die Messe Westfalenhallen Dortmund GmbH als Veranstalter unterstützt Energieprojekte der Initiative „Klima-Kollekte“. Dadurch werden in Entwicklungs- und Schwellenländer etwa 13 Tonnen CO<sub>2</sub> ausgeglichen und gleichzeitig die nachhaltige Entwicklung der Bevölkerung vor Ort gefördert.

#### **Medienkontakt:**

Westfalenhallen Dortmund GmbH,  
Marketing- und Unternehmenskommunikation  
Tel.: 0231 / 12 04 - 514, Fax: - 724;  
E-Mail: [medien@westfalenhallen.de](mailto:medien@westfalenhallen.de)