mycake

INTERNATIONALE MESSE FÜR

Tortendesign & kreatives Backen

18. & 19. November 2023

Herzlich Willkommen, ♥
liebe Besucherinnen und Besucher!

Find us on:

www.mycake-messe.de

MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Highlights

- Großer my cake **IGT Tortenwettbewerb**
- **Wettbewerb** essbarer Kuchen in der Kategorie **„Christstollen“** mit Jury und Bewertung
- **Mitmachworkshops** und **Live-Auftritte** mit den Teilnehmern von **„Das große Backen“ 2023**
- **Abwechslungsreiches und hochwertiges Workshop-Angebot** von Profis aus der Torten- und Backszene mit und ohne Voranmeldung
- **Live-Bühne** mit Moderator Sebastian Kronseder
- Große **DIY-Area**
- Großes my cake **Torten-Café** mit leckeren Versuchungen
- **Männer-Ecke** mit Meckatzer

Wettbewerb essbarer Kuchen – Christstollen

Backkönigin oder Backkönig?

Jede Bäckerin und jeder Bäcker hat sein traditionelles Familienrezept. Mit seinen schmackhaften Zutaten entwickelte sich der Christstollen zu einem Lieblingsgebäck an Weihnachten! Auf der Bühne verkostet die Jury den leckersten Christstollen und krönt die Bäckerin oder den Bäcker.

Infos zur DIY-Area

Mitmachworkshops

Foyer West

mit den Teilnehmern von „Das große Backen“ 2023

Angeboten werden Workshops zum Modellieren von weihnachtlichen Figuren und zum Dekorieren von Lebkuchen-Herzen.

Ohne Voranmeldung!

Kosten:
15 Euro je Teilnehmer

Das Begleitbuch der aktuellen Staffel signieren und verkaufen die Teilnehmer am Stand.

Teilnehmer

Foyer West

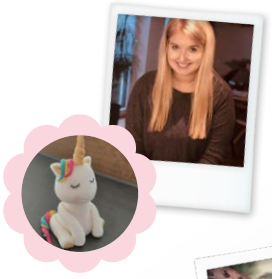
„Das große Backen“ 2022

Christa modelliert mit Euch Rosen aus Blütenpaste und Einhörner, Nina Schmetterlinge aus Blütenpaste und Christian verziert mit Euch künstlerisch Cake-Pops.

Workshop-Beginn: stündlich

Ohne Voranmeldung!

Kosten: 15 Euro je Teilnehmer



Rosen modellieren

Foyer West

mit Andrea Lanziner

Rosen aus Blütenpaste zu modellieren, die echt aussehen, lernst Du Schritt für Schritt! Verziere und veredle damit Deine nächste Torte wie ein professioneller Cake Designer. Schritt für Schritt, einfach und verständlich erklärt, lernst Du auch als Neuling schnell das Grundwissen rund um die Blütenpasten und erhältst eine Einführung in diverse Techniken, Rosen zu modellieren.
Als i-Tüpfelchen gibt es viele Tipps und Tricks rund um das Thema „Zuckerblumen“.

Kurszeiten:
Samstag: 10:30 – 12:30 und 14:00 – 16:30
Sonntag: 10:30 – 12:30 und 13:30 – 16:00

Ohne Voranmeldung!
Für Erwachsene und Kinder ab 14 Jahre.

Kosten: 18 Euro je Teilnehmer

Rahmenprogramm

Live-Bühne mit Sebastian Kronseder

SAMSTAG, 18.11.2023

10:00	**Eröffnung Sebastian Kronseder mit Raheem Haidar und Tortenkünstlern der my cake**
11:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
12:00	**Die Kandidaten aus „Das große Backen 2023" stellen sich vor** Tortentalk, Hintergrundinfos über die Teilnehmer und Sendung
13:00	**Sneaker Shoe Cake** Steffen Kunz, The Cake Engineer
14:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
15:00	**Wettbewerb essbarer Kuchen „Christstollen"** Jury und Live-Bewertung: Monika Nagl, Patrick Dörner, Benedict Weiss, Raheem Haidar
16:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
17:00	**Vintage Cake** Raheem Haidar, Sieger aus „Das große Backen 2022"

SONNTAG, 19.11.2023

10:00	**Eröffnung Sebastian Kronseder mit Jessica Schilling**
11:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
12:00	**Die Kandidaten aus „Das große Backen 2023" stellen sich vor** Tortentalk, Hintergrundinfos über die Teilnehmer und Sendung
13:00	**Modellieren einfacher Figuren mit Fondant** Claudia Kaspers
14:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
15:00	**Zitronentartelettes** Raheem Haidar DGB 2022 und Thomas Franchitti DGB 2023
16:00	**Hochzeitsmodenschau mit den Trends 2024**
17:00	**Siegerehrung IGT-Tortenwettbewerb**

Workshops

Konferenzzentrum West | 1.OG

SAMSTAG, 18.11.2023

10:00-11:30 Raum Bodensee 30,- €/Person	**Modellieren Weihnachtsteddy** Denise Cirkvencic, La torta di Denise
10:00-13:00 Raum Baden-Württemberg 58,- €/Person	**Macarons - feines und köstliches französisches Baisergebäck** Galina Balke
10:20-13:00 Raum Allgäu 65,- €/Person	**Cartoon Cake "heiße Schoko-Tasse"** Tanja Urbach, cake and sweetart
10:20-13:00 Raum Schwarzwald 49,- €/Person	**3D Tannenbaum** Natalia Paul-Mayer, Notka Creative Cakes & Kekse
12:30-14:00 Raum Bodensee 32,- €/Person	**Hohoho Merry Christmas - Cupcakes weihnachtlich dekorieren für Groß & Klein** Melanie Rieger, Mellis Tortenzauber
13:00-15:00 Raum Baden-Württemberg 49,- €/Person	**Rosen aus Buttercreme** Patrick Dörner, Padi's Backwelt
13:00-14:30 Raum Schwarzwald 59,- €/Person	**Modellieren eines Bären** Züleyha Sözer, Motivtortenmanufaktur
13:00-15:00 Raum Allgäu 59,90 €/Person	**Heart Cake** Raheem Haidar
15:00-16:30 Raum Bodensee 32,- €/Person	**Boho Wedding Style - hochzeitliche Cupcakes im Boho Style** Melanie Rieger, Mellis Tortenzauber
15:00-16:30 Raum Baden-Württemberg 32,- €/Person	**Kekse dekorieren: Gastgeschenk zur Hochzeit** Denise Cirkvencic, La torta di Denise
15:00-17:00 Raum Allgäu 46,- €/Person	**Rosen aus Modellierschokolade** Galina Balke
15:00-17:00 Raum Schwarzwald 40,- €/Person	**Hochzeitskekse** Natalia Paul-Mayer, Notka Creative Cakes & Kekse

SONNTAG, 19.11.2023

10:00-12:00 Raum Allgäu 50,- €/Person	**Modellier-Workshop "Fondant Figur Papagei"** Tanja Urbach, cake and sweetart
10:00-13:00 Raum Baden-Württemberg 58,- €/Person	**Macarons - feines und köstliches französisches Baisergebäck** Galina Balke
10:00-11:30 Raum Bodensee 32,- €/Person	**Kekse dekorieren: Gastgeschenk zur Hochzeit** Denise Cirkvencic, La torta di Denise
10:00-11:30 Raum Schwarzwald 59,- €/Person	**Modellieren eines Bären** Züleyha Sözer, Motivtortenmanufaktur
12:00-14:30 Raum Allgäu 55,- €/Person	**3D Lebkuchen Teekanne** Natalia Paul-Mayer, Notka Creative Cakes & Kekse
12:30-14:00 Raum Schwarzwald 32,- €/Person	**Boho Wedding Style - hochzeitliche Cupcakes im Boho Style** Melanie Rieger, Mellis Tortenzauber
13:00-14:30 Raum Bodensee 34,90 €/Person	**Cupcakes dekorieren** Raheem Haidar
14:00-16:00 Raum Baden-Württemberg 46,- €/Person	**Rosen aus Modellierschokolade** Galina Balke
14:30-16:00 Raum Bodensee 30,- €/Person	**Modellieren Weihnachtsteddy** Denise Cirkvencic, La torta di Denise
15:00-16:30 Raum Schwarzwald 32,- €/Person	**Hohoho Merry Christmas - Cupcakes weihnachtlich dekorieren für Groß & Klein** Melanie Rieger, Mellis Tortenzauber
15:00-17:00 Raum Allgäu 49,- €/Person	**Rosen aus Buttercreme** Patrick Dörner, Padi's Backwelt

Ausstellerverzeichnis

Backformen und -zubehör

A2 703	backshop 24
A2 200	CUCAP GmbH
A2 807	W! Europe
FW 203	Padi's Backwelt
FW 204	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
A2 102	Tasty Me BV
A2 300	Nasch Store
A2 805	Nicoles Zuckerwerk
A2 100	Pfannenshop Angeletti
A2 201	THE CAKE ENGINEER

Küchengeräte und -utensilien

A2 100	Pfannenshop Angeletti
A2 201	THE CAKE ENGINEER

Geschirr, Schürzen und Accessoires

A2 201	THE CAKE ENGINEER
A2 200	CUCAP GmbH

Schokolade, Confiserie und Patisserie

A2 300	Nasch Store
A2 202	Weber & Weiss GmbH
A2 102	Tasty Me BV
A2 703	backshop 24
A2 201	THE CAKE ENGINEER

Backzutaten- und dekor

FW 202	Raheem Haidar
FW 200	Andrea Lanziner
A2 805	Nicoles Zuckerwerk
A2 301	TALA Food GmbH & Co. KG
FW 204	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
FW 203	Padi's Backwelt
A2 704	Motivtortenmanufaktur
A2 102	Tasty Me BV
A2 300	Nasch Store
A2 201	THE CAKE ENGINEER

Fachzeitschriften und Bücher

FW 203	Padi's Backwelt
FW 202	Raheem Haidar
A2 805	Nicoles Zuckerwerk
A2 201	THE CAKE ENGINEER

Verpackung und Geschenkartikel

A2 101	Barth GmbH
A2 300	Nasch Store

Nahrungs- und Genussmittel

A2 806	pier sieben Waffeln

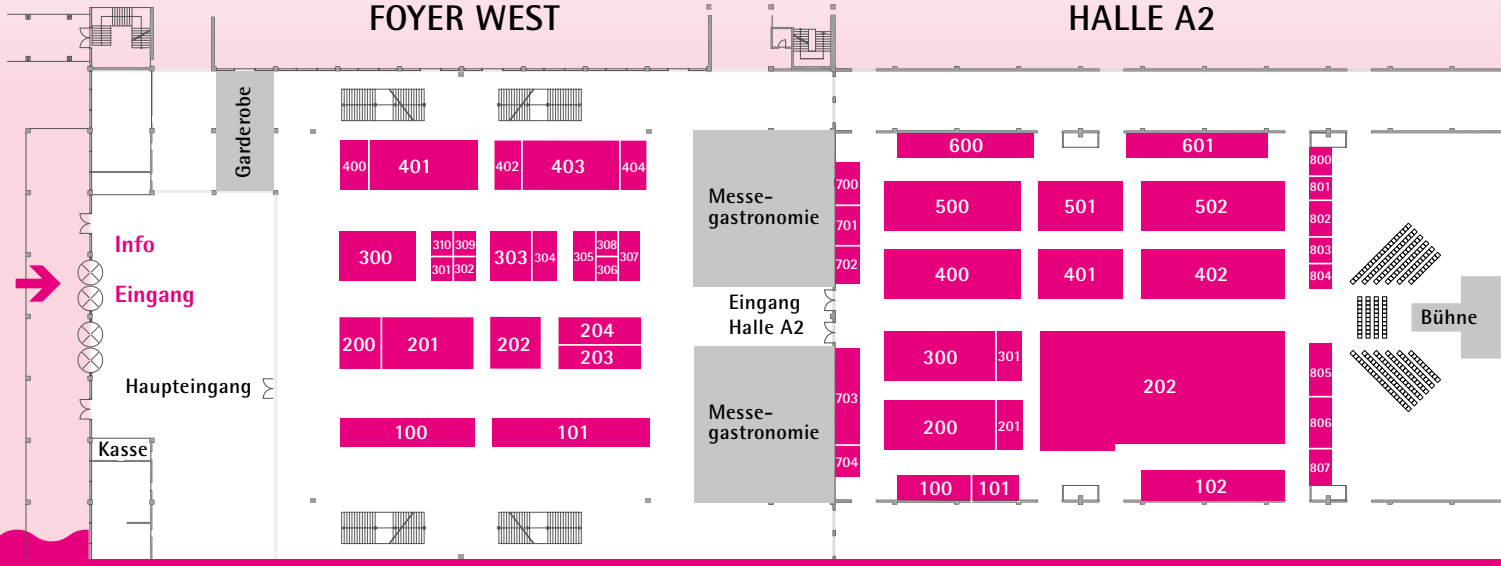
Öffnungszeiten & Preise

ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag: 10:00 – 18:00 Uhr
Sonntag: 10:00 – 17:00 Uhr

Besuchen Sie uns auch gerne nächstes Jahr wieder!

09. & 10. November 2024

EINTRITTSPREISE

1-Tageskarte Erwachsener	12,– €
2-Tageskarte Erwachsener (für 1 Person an 2 Tagen, jeweils Sa/So ganztägig gültig)	20,– €
1-Tageskarte ermäßigt (Kinder 6–14 J., Schüler, Studenten, Rentner, Menschen mit Behinderung)	10,– €
Familienkarte (Eltern mit deren Kindern bis einschließlich 14 J.)	30,– €
Kinder unter 6 Jahren	kostenlos