

Allgemeine Informationen

- Bitte sorgfältig lesen! -

Liebe Teilnehmer/-innen,

bevor Sie Ihr Exponat planen, lesen Sie bitte die Allgemeinen Informationen, Teilnahmebedingungen und Wettbewerb-Themen/Richtlinien gründlich durch. Beachten Sie alle Vorgaben, wie z.B. Abmessungen, kategorienspezifische Angaben etc. Das Nichteinhalten der Allgemeinen Informationen, Teilnahmebedingungen sowie der Wettbewerbsregeln kann zu Punktabzug führen.

Der Tortenwettbewerb teilt sich in zwei Altersklassen - Erwachsene und Kinder (bis 14 Jahre). Bei dem Erwachsenen-Wettbewerb gibt es zwei Kategorien zur Auswahl. Sie können auch an beiden Kategorien teilnehmen, dürfen jedoch pro Kategorie nur ein Exponat einreichen. Der Kinder-Wettbewerb umfasst nur eine Kategorie. Grundsätzlich müssen alle Exponate von dem angemeldeten Teilnehmer selbst und ohne fremde Hilfe hergestellt sein. Exponate, die bereits bei einem anderen Wettbewerb gezeigt wurden, sind nicht zugelassen. Jedes eingereichte Wettbewerbsstück wird für sich und anonym mittels eines Punktesystems (1-10 Punkte) von einer fachkundigen Jury unabhängig voneinander nach folgenden Kriterien bewertet:

1. **Gesamteindruck**
2. **Saubere Ausführung**
3. **Schwierigkeitsgrad**
4. **Zusammenstellung der Farben**
5. **Sach- und regelgerechte Ausführung**

Die Jury ist berechtigt die Wettbewerbsstücke oder Teile davon anzuschneiden, um sie auf Einhaltung der Vorgaben zu prüfen. Es findet keine Verkostung durch die Jury statt. Dadurch möglicherweise entstandene Schäden können nicht geltend gemacht werden. Der Veranstalter sowie die Jury des Tortenwettbewerbs übernehmen keine Haftung für Verlust oder Schaden an den Exponaten, der Ausrüstung oder persönlichen Dingen. Alle Exponate müssen jugendfrei und ohne politische oder religiöse Symbolik gestaltet sein. Der Veranstalter/die Jury behalten sich vor, Exponate mit zweifelhaften Aussagen zu disqualifizieren und zu entfernen.

Des Weiteren werden auch in diesem Jahr die Besucher vor Ort die Möglichkeit zur Bewertung der Torten erhalten. Diese Besucherbewertung fließt anonym und zu 50% in die Gesamtbewertung der Exponate ein. Die Jurybewertung zählt entsprechend auch 50%.

Die Jurybeurteilung erfolgt am Samstag, den 06.04.2019, zwischen 10:00 Uhr und 13:00 Uhr. Die Bekanntgabe der Gewinner erfolgt um 15:00 Uhr. Die Besucherstimmen werden von Freitag 10:00 Uhr bis Samstag 14:00 Uhr gewertet. Im Anschluss erhalten alle Teilnehmer die Chance sich ein Feedback von der Jury einzuholen.

Tortenwettbewerb 2019



Preise

Platzierung	Gewinn der Kategorie „Motiv-Torte“ (Erw.)	Gewinn der Kategorie „3D Skulptur“ (Erw.)	Gewinn der Kategorie „Motiv-Torte“ (Kinder)
Gold	Pokal + 150,00 € Preisgeld	Pokal + 150,00 € Preisgeld	Pokal + Überraschungspaket
Silber	100,00 € Preisgeld	100,00 € Preisgeld	Überraschungspaket
Bronze	80,00 € Preisgeld	80,00 € Preisgeld	Überraschungspaket
Alle Teilnehmer erhalten eine Urkunde			

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

Nach Eingang Ihrer Anmeldeunterlagen wird Ihnen eine Startnummer zugesandt. Die Startnummer ist Ihre Platznummer in den Kühlkuppeln im Wettbewerbsbereich. Wenn Sie nach erfolgreicher Anmeldung mit Ihrem Exponat zur kreativ Wiesbaden kommen, erhalten Sie und Ihre Begleitperson vor Ort Ihre Eintrittskarte kostenfrei für alle drei Veranstaltungstage.

Anmeldeschluss

Anmeldeschluss ist der **25. März 2019**.

Aufbau

Die Anlieferung der Exponate erfolgt am Donnerstag, den 04.04.2019, von 16:00 bis 19:00 Uhr. Melden Sie sich bitte im Messebüro, welches sich im Erdgeschoss des RMCC unter der großen Treppe im Hauptfoyer befindet.

Präsentation

Die Tortenpräsentation ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Messe. Die Exponate werden an allen Messetagen für die Besucher ausgestellt sein. Nach Verkündung der Gewinner werden diese gekennzeichnet und stehen bis Ende der Messe am Sonntag, 07.04.2019, zur Schau. Die Präsentation findet in gekühlten, durchsichtigen und verschlossenen runden Kühlkuppel statt. Wir ermutigen alle Teilnehmer Fotos des Entstehungsprozesses des Exponates bei Abgabe einzureichen. Diese werden an einer Fotowand im Bereich der Tortenausstellung zur Information der Besucher ausgehängt. Gerne dürfen hier auch Angaben zur Torte, wie benötigte oder verwendete Materialien, Mengen etc. beigefügt werden. Eine Abgabe dieser Informationen ist jedoch nicht verpflichtend und gilt nur als zusätzliche Ergänzung und Information der Messebesucher.

Abbau

Die eingereichten Exponate verbleiben, als Bereicherung der Messe, bis zum Messesonntag im Wettbewerbsraum auf der Messefläche. Die Exponate können nach Messeschluss am Sonntag zwischen 16:00 und 18:00 Uhr abgeholt werden; nicht abgeholte Exponate werden durch den Veranstalter entsorgt. Die Exponate werden durchgehend von Abgabe bis Abholung in speziellen Kühlkuppeln gekühlt.

Verarbeitung der Exponate

Die Elemente der Torten sollten im Allgemeinen so naturnah bzw. lebensecht wie möglich gearbeitet sein, es sei denn, diese Elemente sind als Phantasieteil bzw. Karikatur entsprechend den Vorgaben erlaubt, gewollt und als solche auch eindeutig erkennbar.

Der Gesamteindruck sollte harmonisch sein.

- Die Verwendung von **Dummys** ist grundsätzlich erlaubt, dennoch müssen die Dummys wie echte Lebensmittel behandelt werden. Der Aufbau der Torte muss entsprechend einer echten Torte ausgearbeitet sein und die Exponate muss somit eine essbare Torte simulieren. Das Dummy muss mit Eindeckmaterial (Rollfondant, Marzipan, Modellierschokolade, Icing, Frosting usw.) glatt und faltenfrei versehen werden. Auch der Randabschluss muss sauber verarbeitet sein. Risse, Falten, Brüche, Dellen, Kleckse, Fasern usw. führen zu Punktabzügen.
- Das **Cakeboard** muss mit einem essbaren Medium eingedeckt werden. Es gehört zur Präsentation und soll passend zur Torte gestaltet sein. **Satinbänder /Schmuckbänder** sind nur am schmalen Rand des untersten Cakeboards erlaubt.
- **Drähte** (auch lebensmittelechte Drähte) dürfen niemals von außen direkt in eine Torte durch das Eindeckmedium gesteckt werden! Hierfür sollen spezielle Blumenstielhalter (Posy Picks) oder Kunststofftrinkhalme benutzt werden. Diese müssen ca. 1-2 mm über die Oberfläche herausragen und für die Jury klar ersichtlich sein.
- **Glitter und Glitzer** und sonstige Dekorationselemente müssen zu 100% essbar sein. Falls Glitter, Glitzer oder essbare Farben benutzt wurden, bringen Sie bitte die Originalverpackung für die Juroren mit.
- Essbare Stützen wie Keksstäbchen, Nudeln, Zuckerstangen aus Partillage und Schokostangen sind erlaubt. Abgesehen davon sind auch lebensmittelechte Stützen aus unbehandeltem Holz, wie z.B. Esstäbchen, Schaschlik Spieße, Zahnstocher usw. erlaubt.

Wettbewerb-Themen/Richtlinien

Erwachsenen-Wettbewerb

(ab 15 Jahre)

Motiv-Torte

🌀 Vintage 🌀

- Es soll eine einstöckige Torte, mit Fondant eingedeckt, gezeigt werden.
- Dummies sind erlaubt.
- Alle Dekorationen müssen komplett essbar sein.
- Das Ausstellungsstück darf inklusive Bodenplatte oder Tortenständer individuelle Maße haben. Höhe unbegrenzt.
- Dekorelemente sollten proportional zur Größe der Torte passen.

3D-Skulptur

🌀 Universum 🌀

- Es soll ein dreidimensionaler geschnitzter Kuchen erarbeitet werden, dessen Form nicht durch eine spezielle Backform oder einen vorgefertigten Dummy erreicht wird.
- Einzelne, selbst angefertigte Dummies sind zur Herstellung der 3D-Skulptur erlaubt.
- Eindeckmedium nach Wahl. Diese wie weiter Dekorelemente müssen 100% essbar sein!
- Innere lebensmittelechte Stützen sind im Kuchen erlaubt.
- Das Ausstellungsstück darf individuelle Maße aufweisen. Höhe unbegrenzt.

Kinder-Wettbewerb

(für Kinder bis 14 Jahre)

Motiv-Torte

🌀 Tierwelt 🌀

- Es soll eine einstöckige Torte, die vom Kind komplett selbstständig (inklusive Eindecken) hergestellt und ohne fremde Hilfe dekoriert wird, gezeigt werden.
- Dummies sind erlaubt
- Alle Dekorelemente müssen zu 100 % essbar sein!
- Das Ausstellungsstück darf individuelle Maße aufweisen. Höhe unbegrenzt.
- Bitte das Alter und Name des Kindes bei der Anmeldung angeben.