



Unter 1300 Konkurrententorten haben sich ihre Torten jetzt schon drei Mal beim internationalen Wettbewerb in Birmingham durchgesetzt. Katerina Schneider aus Rosenheim ist das, was man eine Tortenweltmeisterin nennt. Sie fertigt verrückte und spannende Kunstwerke, die meist nicht zum Essen, sondern nur zum Anschauen gedacht sind und präsentiert ihr Handwerk am Wochenende (03. und 04. Februar 2018) auf der My Cake in Friedrichshafen.

Leadin

Unter 1300 Konkurrententorten haben sich ihre Torten jetzt schon drei Mal beim internationalen Wettbewerb in Birmingham durchgesetzt. Katerina Schneider aus Rosenheim ist das, was man eine Tortenweltmeisterin nennt. Sie fertigt verrückte und spannende Kunstwerke, die meist nicht zum Essen, sondern nur zum Anschauen gedacht sind und präsentiert ihr Handwerk am Wochenende (03. und 04. Februar 2018) auf der My Cake in Friedrichshafen.

Mit ihren Torten hat sie schon weltweit für Aufsehen gesorgt. Sie ist dreifache Goldmedaillengewinnerin für Tortendesign. Die Rede ist von Katerina Schneider aus Rosenheim. Ursprünglich hat sie Finanzökonomie studiert, aber in ihrer Freizeit hat sie schon immer gerne gebacken.

O-Ton

Bis zu drei Wochen lang arbeitet sie Tag und Nacht an ihren Torten. So hat sie zum Beispiel auch schon mal das Schloss Neuschwanstein als Torte kreiert.

O-Ton

Eine spezielle Quelle für ihre Ideen und Inspirationen hat sie nicht.

O-Ton

Bei ihren Torten es nicht in erster Linie um den Geschmack, sondern um das Design aus Zucker geht. Oft kann man die Torten auch gar nicht essen.

O-Ton

Die Torten von Katerina Schneider sind allesamt wahre Kunstwerke. Auf der My Cake in Friedrichshafen ist die Designerin am Wochenende natürlich auch mit dabei und zeigt exklusive Einblicke in ihre kreative Tortenkunst.