



Zuckersüß und superlecker geht es am Wochenende (03. und 04. Februar 2018) auf dem Messegelände in Friedrichshafen zu. Dort dreht sich bei der allerersten My Cake alles um Kuchen und Torten. Es gibt Workshops, Wettbewerbe, Zubehör und vieles mehr.

Leadin

Zuckersüß und superlecker geht es am Wochenende (03. und 04. Februar 2018) auf dem Messegelände in Friedrichshafen zu. Dort dreht sich bei der allerersten My Cake alles um Kuchen und Torten. Es gibt Workshops, Wettbewerbe, Zubehör und vieles mehr. Unsere Redakteurin Bettina Hoffmann kennt die Highlights.

Man nehme eine große Portion Leidenschaft fürs Backen, Profis der Kuchenszene, ein Mitmach-Programm für Anfänger und Fortgeschrittene und einen guten Geschmack für süße Köstlichkeiten. Die My Cake in Friedrichshafen bietet das ideale Programm für alle Kuchenfans, erklärt Rolf Hofer von der Messe.

O-Ton

Mit 47 Ausstellern aus neun Ländern ist die Messe in ihrer Erstaufgabe gleich mal die größte Veranstaltung ihrer Art in Süddeutschland und die zweitgrößte bundesweit. Da dürfen natürlich auch Weltmeister nicht fehlen. Katerina Schneider aus Rosenheim ist Weltmeisterin im Tortendesign. Ihre Kunstwerke sind meist noch nicht mal wirklich zum Essen gedacht.

O-Ton

Der Kuchen von Daniela Jochum aus Horgenzell eignet sich auch zum Essen. Die Hobbybäckerin macht beim Wettbewerb zum besten schwäbischen Apfelkuchen mit. Ihr Geheimnis für den perfekten Apfelkuchen ist ganz einfach...

O-Ton

Das ein oder andere Stück Kuchen gibt es für die Besucher natürlich auch auf der My Cake. Darum kümmert sich Michael Weiss aus der Konditorei Weber & Weiss in Friedrichshafen.

O-Ton

Und falls bis jetzt nur die Frauen restlos von der My Cake überzeugt sind. Es gibt auf der Messe auch extra ein "Männereck". Mit gemütlichen Sofas und großen Fernsehern, auf denen den ganzen Tag Fußball läuft. Na dann sind doch wirklich alle versorgt.
Bettina Hoffmann, Redaktion... Friedrichshafen