

Regeln und wichtige Informationen zum Kuchen- und Tortenwettbewerb des „Café Anton“ am 12.10.2024

Fragen, die sich auf den Kuchen- und Tortenwettbewerb und die Kategorien beziehen, richten Sie bitte ausschließlich an folgende Adresse:

info@cafeanton.de oder fragen Sie direkt im Café.

Viel Erfolg bei der Teilnahme am Wettbewerb wünscht die Jury des Café Anton.

I. Allgemeine Regeln

1. Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb des Kuchen- und Tortenwettbewerb des „Café Anton“ ist jeder, mit Ausnahme der Jurymitglieder und der Mitarbeiter des Veranstalters.
2. Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 20.09.2024. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.
3. Die Teilnahmegebühr ist das mitgebrachte Backstück. Dieses wird nach der Siegerehrung verkauft und der Erlös in voller Höhe dem „Elbhospiz weiße Berge in Wittenberge“ gespendet.
4. Jeder Teilnehmer muss sein Backstück selbstständig und ohne fremde Hilfe anfertigen.
5. Backstücke, die nicht den Vorgaben der jeweiligen Kategorie entsprechen, werden disqualifiziert.
6. Veranstalter und Jury werden darauf achten, dass die Backstücke sorgfältig behandelt werden. Der Teilnehmer akzeptiert durch seine Anmeldung, dass jegliche Haftung seitens des Veranstalters und der Jury ausgeschlossen wird.
7. Sollte aus zwingenden organisatorischen Gründen ein Backstück versetzt werden müssen, wird die Jury dies mit großer Sorgfalt vornehmen. Eventuelle Beschädigungen durch die Umplatzierung des Backstücks fließen nicht in die Bewertung mit ein.
8. Anonymität
 - Ihr Backstück wird von der Jury anonym bewertet. Um dies zu gewährleisten, muss Ihr Backstück bis zur Veröffentlichung der Ergebnisse durch die Jury anonym bleiben.
 - Die Backstücke werden durch den Veranstalter zufällig nummeriert und platziert.
9. Die letzte Entscheidung liegt bei der Jury und ist nicht anfechtbar.
10. Mit der Anmeldung erklärt der Teilnehmer, die Regeln und wichtige Informationen zum Kuchen- und Tortenwettbewerb des „Café Anton“ gelesen und akzeptiert zu haben.

II. Anlieferung

1. Die Anlieferung der Backstücke erfolgt am 12.10.2024 zwischen 13:00 – 13:30 Uhr.
2. Nach 13:30 Uhr darf das Backstück nicht mehr bewegt oder verändert werden.

III. Informationen zur Anfertigung und Bewertung

Kategorie 1 – Torte:

1. Größe und Höhe des Schaustücks:
 - Die Grundfläche der Torte kann rund oder eckig sein. Sie muss mindestens eine Breite bzw. einen Durchmesser von 20 cm haben, aber darf 28 cm nicht überschreiten.
 - Das Schaustück muss 2-stöckig sein. Die Dekoration darf nicht über die 28 cm hinaus gehen. Nach oben sind keine Grenzen gesetzt.
2. Inhalt des Schaustücks
 - Jeder Stock muss mindestens 2 lagig sein.
 - Für die Creme gibt es keine Vorgaben, Früchte sind erlaubt.
3. Essbare Materialien – nicht essbare Materialien
 - Essbar(= Lebensmittel zum Mitessen): Tortenübliche Materialien wie z.B. Rollfondant, Modelliermasse, Modellerschokolade, Royal Icing, Blütenpaste, Pastillage, Esspapier, Rice Krispies.
 - Nicht essbar: Cold Porcelain, „artista soft“, Pflanzenfasern (Kokos, Mais, Hanf, o.ä.)
 - Verboten: Bauschaum, Heißkleber, nicht essbare Kleber, Aluminiumfolie, Frischhaltefolie, o.ä.
4. Innere Stützen

- Essbare Stützen: z.B. Keksstäbchen, Isomalt, Nudeln, Pastillage, Zuckerstangen, gegossene Schokolade.
 - Lebensmittelgeeignete Stützen: z.B. Edelstahl, Kunststoff, unbehandeltes Holz
5. Farben
- Alle verwendeten Farben müssen essbar sein.
6. Design
- Das Thema lautet „Wittenberge“. Seien Sie kreativ. Beispiele wären: Die Ölmühle, Veritas, Rathaus oder die Elbe.
 - Es muss selbsterklärend sein.

Kategorie 2 – Blechkuchen

1. Größe und Höhe des Schaustücks:
 - Die Grundfläche des Kuchens muss eckig sein. Das Schaustück muss mindestens eine Breite von 20x20 cm haben, aber darf 30x30 cm nicht überschreiten.
2. Inhalt des Schaustücks
 - Für die Creme etc gibt es keine Vorgaben.
3. Essbare Materialien – nicht essbare Materialien
 - Essbar(= Lebensmittel zum Mitessen): Tortenübliche Materialien wie z.B. Rollfondant, Modelliermasse, Modellerschokolade, Royal Icing, Blütenpaste, Pastillage, Esspapier, Rice Krispies.
 - Nicht essbar: Cold Porcelain, „artista soft“, Pflanzenfasern (Kokos, Mais, Hanf, o.ä.)
 - Verboten: Bauschaum, Heißkleber, nicht essbare Kleber, Aluminiumfolie, Frischhaltefolie, o.ä.
4. Farben
 - Alle verwendeten Farben müssen essbar sein.

Urkunden

- Alle Teilnehmer erhalten nach der Siegerehrung eine Urkunde.
- Die ersten 3 Plätze erhalten Gutscheine im Wert von (50€/35€/20€).

Bewertung

- Die Jury bewertet alle Schaustücke. Jedes Schaustück wird von zwei Juroren bewertet.
- Die Juroren bewerten die Schaustücke zuerst jeder für sich, danach erfolgt ein Vergleich der Ergebnisse des Jurors mit seinem Co-Juror. Erzielen die beiden Juroren keine Übereinstimmung ihrer Ergebnisse, prüft der Chefjuror die Bewertung und trifft eine Entscheidung.
- Jeder Juror kann maximal 50 Punkte pro Schaustück vergeben. Zusammen mit dem Ergebnis des Co-Jurors kann ein Schaustück maximal 100 Punkte erreichen.
- Ein Schaustück, bei dem ein Regelverstoß vorliegt, erhält null Punkte und ist disqualifiziert.
- Die Bewertung der meisten Kategorien erfolgt nach diesen Kriterien:
 - a. Gesamteindruck
 - b. Originalität/Kreativität
 - c. Eindecken
 - d. Verwendete Techniken
 - e. Handwerkliche Fähigkeiten

Preise

- Die Preise sind eine freiwillige Leistung des Veranstalter.