



Junior Baking Star: Konditoren-Nachwuchs begeistert auf der Kuchenmesse

Die Kuchenmesse in der Messe Wels bietet am 25. und 26. November 2023 jungen Konditor-Champions die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten im Rahmen des ersten "Junior Baking Star" zum Motto "Süße, himmlische Meisterwerke" unter Beweis zu stellen.

Beim ersten „Junior Baking Star“ treten Meister, Gesellen oder Lehrlinge der Berufe Konditor, Pâtissier und Bäcker im Alter von 18 bis 28 Jahren zum süßen Duell an. Die Teilnehmer:innen müssen in verschiedenen Herausforderungen ihre Back-Künste in den unterschiedlichen Bereichen zeigen. Während der Messe können die Besucher:innen hautnah die Entstehung der Tortenkunstwerke mitverfolgen und gespannt auf die Beurteilung durch die Jury warten.

Erfahrene Backjury bewertet die Meisterwerke

Am Samstag, den 25. November und Sonntag, den 26. November kämpfen die Zuckerkünstler in zwei Gruppen um den Titel "Junior Baking Star". Der Startschuss fällt früh am Morgen, noch bevor die Kuchenmesse ihre Tore für Besucher öffnet. Denn bereits um 11 Uhr nimmt die Jury die erste Herausforderung, eine atemberaubende Anschnitt-Torte, unter die Lupe. Spätestens um 14 Uhr muss die Anlass-Torte, für die Zucker- und Airbrusharbeit vorgeschrieben ist, auf dem Jury-Tisch zur genauen Bewertung bereitstehen. Das beeindruckende Schaustück, das mindestens 80 cm hoch in die Luft ragt, muss ab 16 Uhr die erfahrene Jury überzeugen. Diese besteht aus den Konditor-Meisterinnen und -Meistern Bettina Schliephake-Buchardt (Jury "Das große Backen"), Johannes Warmuth, Meisterkonditor Loidl Stefan und Profi-Pâtissier Matthias Mittermeier (Jury "Master of Sweets"). Dem oder der Gewinner:in winkt ein Scheck über 1.000 Euro. Die Top-5-Platzierten erhalten außerdem die einmalige Möglichkeit, an einem Camp mit Europas besten Backtrainer:innen teilzunehmen.

Der Junior Baking Star wird von angesehenen Backchampions aus der nationalen und internationalen Szene begleitet. *"Für junge Konditorinnen und Konditoren ist dies eine fantastische Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln, Bekanntheit zu erlangen und wichtige Kontakte zu knüpfen"*, erklärt Initiatorin und Profi-Pâtissier Brigitta Schickmaier, die diesen Wettbewerb gemeinsam mit der Messe Wels im Rahmen der Kuchenmesse veranstaltet. *"Das Event bietet eine optimale Plattform für den Backnachwuchs, um Kreativität und Fähigkeiten unter Beweis zu stellen und sich bestmöglich auf Wettbewerbe wie die Austrian Skills vorzubereiten"*, ergänzt Messeleiterin Petra Leingartner.

Junior Baking Star Zeitablauf

Samstag, 25. November

11:00 Uhr Juryverkostung Anschnitt-Torte
14:00 Uhr Jurybewertung Anlass-Torte
15:30 Uhr Jurybewertung Schaustück

Sonntag, 26. November

11:00 Uhr Juryverkostung Anschnitt - Torte
14:00 Uhr Jurybewertung Anlass-Torte
15:30 Uhr Jurybewertung Schaustück
16:00 Uhr **Siegerehrung und Prämierung „Junior Baking Star“ 2023**



Teilnehmer:Innen 2023:

Oberösterreich:

Nina-Alena Heißl, Ebensee
Tobias Kessel, Linz
Judith Weiß, Schlierbach
Johannes Grill, Bad Goisern
Leonie Breiteneder, Vorderweißenbach
Sarah Kaser, Geboltskirchen
Simone Mayr, Reichenau im Mühlkreis

Vorarlberg

Magdalena Matt, Zwischenwasser

Kärnten

Antonia Stabentheiner, Liesing
Julia Semmelrock, Weissensee

Niederösterreich

Patricia Höffernig, Haag
Anna Heidenreich, Gaaden
Maria Strümpf, Schwarzenbach

Wien

Jennifer Steinwender, Wien
Maya Combs, Wien

Details zu den Aufgaben

AUFSCHNITT-TORTE

- Tortengröße: Durchmesser 24 cm, Höhe 5 cm bis 7 cm
- Geschmack: in jeglicher Geschmackskomposition
- Die Aufschnitt-Torte muss beim Wettbewerb ausgefertigt und dekoriert werden.
- Glasuren und Dekor wie Stückverzierung dürfen fertig mitgebracht werden.

ANLASS-TORTE

- Freie Themenwahl
- Mind. 5 cm Höhe bis 30 cm Länge, Breite oder Durchmesser.
- Form ist frei wählbar.
- Der Tortenkorpus, gleiche Masse und Füllung wie die Aufschnitt-Torte, muss fertig, tiefgekühlt oder gekühlt mitgebracht werden.
- Das Ausfertigen der Torte muss am Wettbewerbstag erfolgen.
- Es dürfen keine fertigen oder halbfertigen Dekorteile mitgebracht werden.
- Zucker- oder Airbrusharbeit auf der Torte in jeglicher Größe und Form, passend zum Thema des Schaustückes, ist verpflichtend.
- Gekochter Zucker kann fertig eingefärbt mitgebracht werden.
- Glasuren und Materialien zum Ausfertigen der Torte können fertig mitgebracht werden.

SCHAUSTÜCK

- Freie Themenwahl
- Mind. 80 cm Höhe
- Max. 40 cm Durchmesser
- Es dürfen keine fertigen oder halbfertigen Dekorteile mitgebracht werden.
- Gekochter Zucker kann, wenn benötigt, fertig eingefärbt mitgebracht werden.