

Kuchen- und Kreativmesse & KaffeeWelt Ein Genussfestival für Groß & Klein



Die Kuchen- und Kreativmesse & KaffeeWelt, die vom 24. bis 26. November in der Messe Wels stattfand, begeisterte rund 20.000 Besucherinnen und Besucher mit süßen Verlockungen, kreativer Inspiration und dem unwiderstehlichen Duft von frisch gebrühtem Kaffee.

Die Kuchenmesse brachte die Stars der Back- und Kuchenszene auf die Bühne. Renommiertere Backexpertinnen und Experten, darunter Betty's Sugardreams, Raheem Haidar, „Fuxxy“, Simon Sailer, Claudia Danner und viele mehr, präsentierten ihre Tricks und Tipps in Workshops und im Bühnenprogramm der Cake Stage. Für Bettina Schliephake-Burchardt ist die Kuchenmesse in Wels „etwas ganz Besonderes in meinem Herzen.“ Raheem Haidar gab sein Wissen nicht nur gerne weiter, sondern bekräftigt: „Mit jeder Messe lerne ich selbst tolle neue Sachen kennen und deshalb bin ich begeistert.“ Auch in der „Backstube - total regional“, wo die österreichische Backkultur und das traditionelle Backhandwerk im Mittelpunkt standen, wurde gerne das Wissen darum, aber natürlich auch Kostproben, an die interessierten Besucherinnen und Besucher weitergegeben. Bäckereuropameister Simon Sailer war begeistert vom Können und Wissen der Amateurbäckerinnen und Bäcker und freut sich, dass sein Handwerk seit Corona mehr Wertschätzung und Interesse erfährt. Darüber hinaus sorgten die Seminarbäuerinnen, der Bau einer beeindruckenden Lebkuchenstadt und ein bezaubernder Weihnachtsmarkt mit Kinderkarussell für unvergessliche Momente. Ein besonderes Highlight für alle Fans war am Sonntag der Besuch von "Backen mit Christina", die ihre Bücher signierte.

Premiere: Erster „Junior Baking Star“ prämiert

Ein weiterer Höhepunkt am Sonntag war die Krönung des „Junior Baking Stars“. Angetreten sind insgesamt 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Alter von 18 bis 28 Jahren. Sie mussten drei Aufgaben bewältigen und wurden von einer namhaften Jury bewertet. Bis dahin war der Weg oft steinig: Flügel brachen, Zuckerornamente sprangen und es flossen Tränen. Doch niemand gab auf und präsentierte die Schaustücke der Öffentlichkeit. Tausende Menschen bewunderten das Können des jungen Nachwuchses und applaudierten lautstark. Am Ende hielt Jennifer Steinwender von der Kurkonditorei Oberlaa den Glaspokal in Form eines Sterns und die Urkunde für den „Junior Baking Star“ freudestrahlend in die Höhe. „Der Wettbewerb Junior Baking Star 2023 war eine Gelegenheit, den schönen Beruf des Konditors in der Öffentlichkeit zu präsentieren“, erzählt Initiatorin Brigitta Schickmaier. „Viele junge Besucher erkundigten sich bei den anwesenden Spitzenkonditoren:innen über den Beruf und den Lehrberuf“, ergänzt Herwig Gasser, Süßes vom Feinsten.

Rekordbeteiligung beim Tortenwettbewerb

Heuer wurden knapp 60 Torten in sieben Kategorien zum Tortenwettbewerb der Kuchenmesse mit dem Themenschwerpunkt „Winter“ eingereicht. Kinder, Konditoren-Lehrlinge, Hobby-Kuchenbäcker:innen und Profis haben ihre Backkünste präsentiert und wurden von einer Jury bewertet. Wie schon 2022 wurde Sonja Kernbichler von der Jury als „Best in Show“ gewertet und ausgezeichnet.



Kekserwerkstatt unterstützt Angelman-Verein

Catrin Ferrari-Brunnenfeld, besser bekannt als cookingCatrin, stand am Samstag und Sonntag in der Kekserwerkstatt. Hier wurden am Messewochenende Kekse produziert, die gegen eine freiwillige Spende zugunsten des Angelman-Vereins abgegeben wurden. "Für mich ist das gemeinsame Backen eine der schönsten Aktivitäten und eine wunderbare gemeinsame Weihnachtstradition, die köstlich schmeckt", schwärmt cookingCatrin. Der Welser Bürgermeister Dr. Andreas Rabl, Messepräsident Dr. Peter Franzmair, max.Center-Leiterin Doris Panagl, Kabarettist Günther Lainer und viele mehr stellten sich beim Promibacken ebenfalls in den Dienst der guten Sache.

Kreativmesse begeistert mit Vielfalt, Innovation und Nachhaltigkeit

Die Kreativmesse war ein Paradies für DIY-Experten, Hobbyschneider:innen, Bastelfans und Handarbeitsenthusiasten. Ob in den Kreativ-Workshops bei charychic & friends, an vielen Ausstellerständen oder in der Kreativwerkstatt: Die Möglichkeit, neue Produkte auszuprobieren und verschiedene Techniken zu erlernen, wurde fleißig genutzt. „Diese Gemeinschaftsausstellung ist wichtig, weil man gemeinsam mehr erreicht und schafft. Und es ist wichtig, präsent zu sein“, so Charity Putz von charychic. Gut besucht war auch der Kunst- und Designmarkt, der mit ausgewählten Produkten zu begeistern wusste. Bei der x-Mas-Nah-Challenge von Kastl+Reiter wurde um eine hochwertige Nähmaschine um die Wette genäht.

KaffeeWelt

Der verlockende Duft und spannende Informationen über den Anbau, die Röstung und die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten faszinierten die Besucherinnen und Besucher. Spannend waren sowohl der Commandante Cup als auch die SCA Cup Tasters Meisterschaft. „Dieser Wettbewerb der SCA Austria Kaffeemeisterschaften wurde heuer erstmals im Rahmen der Kaffeewelt in Wels abgehalten. Über 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer kämpften um den Staatsmeistertitel im Cup Tasting. Hier steht die Sensorik im Vordergrund. Der Gewinner, Bojan Pasic, wird Österreich bei der Weltmeisterschaft im Jahr 2024 in Chicago (U.S.A.) vertreten. Am Sonntag konnten sich im Publikumswettbewerb die Besucher im blinden Kaffeeverkosten versuchen und wurden mit Preisen belohnt“, berichtet Stefan Grillmair von der Kaffeethek.

Die Kuchen- und Kreativmesse & KaffeeWelt war nicht nur ein Highlight für Genießer, sondern auch eine inspirierende Plattform für alle, die ihre Leidenschaft für Backen, Kreativität und Kaffee in einer einzigartigen Umgebung erleben wollten. *"Diese Messe ist ein inspirierender Treffpunkt voller kreativer Ideen und technischer Helferlein, der Menschen aus ganz Oberösterreich anzieht und einen konstanten Erfolg verzeichnet"*, freut sich Dr. Andreas Rabl, Bürgermeister der Stadt Wels, gemeinsam mit der Messe Wels auf die kommende Veranstaltung im Herbst 2024.



Zufriedene Aussteller

Zufriedene Aussteller sind für eine Messeveranstaltung ebenso wichtig wie zufriedene Besucher, da sie das Rückgrat der Veranstaltung bilden und maßgeblich zum Erfolg beitragen. Hier stellvertretend einige Statements von Ausstellern am Ende der Kuchen- und Kreativmesse und KaffeeWelt 2023:

„Die Kuchenmesse -Messe war super organisiert mit tollen Besuchern. Es hat mir sehr viel Spaß gemacht auf meinem Messestand, in den Workshops und den Auftritten auf der Livebühne. Gerne komme ich nächstes Jahr wieder!“

Raheem Haidar – Goldencupcake

„Im Namen des gesamten CUCAP-Teams möchten wir uns für die herausragende Organisation und den absolut gelungenen Ablauf der Kuchenmesse in Wels bedanken. Diese Veranstaltung war zweifellos eine der besten Messen, an denen wir bisher teilgenommen haben. Die Präsentationen auf der CakeStage hatten einen erheblichen Beitrag am Erfolg. Das Messteam hat alles daran gesetzt, sicherzustellen, dass sich sowohl die Aussteller als auch die Besucher auf der Messe rundum wohl fühlen. Das angenehme Ambiente und die reibungslose Organisation trugen dazu bei, dass die Kuchenmesse in Wels zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Beteiligten wurde.“

Jessica Schilling – Cucap

„Die Besuchermenge war an allen 3 Tagen sehr zufriedenstellend. Wir hatten an unserem Messestand vorwiegend an unseren Produkten interessierte Besucher und somit einen sehr guten Umsatz erzielen können. Organisatorisch war alles sehr zufriedenstellend und somit ein sehr guter Ablauf der Messe. Wir danken der Messeleitung und dem Team.“

Andrea Begnis – Kastl + Reiter „Der Nähmaschinen Spezialist“

„Die Messe war super organisiert und für uns ein voller Erfolg. Wir konnten mit unseren Produkten viele Messebesucher sehr beeindrucken, vor allem mit unserem mobilen Drucker COLOP e-mark go. Wir kommen nächstes Jahr gerne wieder!“

Jürgen Schuster – COLOP

„Auf der KaffeeWelt konnten wir neue Kaffee-Enthusiasten ansprechen und mit bestehenden Kunden im Gespräch bleiben. Wir hatten viele interessierte Besucher mit konkreten Kauf-Absichten. Rahmenprogramm und Aussteller-Kollegen waren durchgängig von toller Qualität.“

Wolfgang Köppl – DieRöster

„Die KaffeeWelt war für uns wieder eine tolle Gelegenheit, mit vielen Besuchern über Kaffee zu sprechen, die wir anders nicht erreichen würden. Das Interesse am Thema Kaffee ist groß und das Angebot wächst jährlich. Die abgehaltenen Meisterschaften haben eine große Gruppe von Barista, Röstern und Kaffeeprofis nach Wels gezogen.“

Stefan Grillmair – Kaffeeothek

Tortenwettbewerb 2023



Kategorie Dekoratives Element

Gold	Karin Eisner
Best in Class	Karin Eisner
Silber	Adeline Stockmayr
Bronze	Marina Nichczynski

Kategorie Festtagstorte

Gold	x
Silber	Josipa Dodig, Christina Schwarz, Christine Reidel
Best in Class	Josipa Dodig
Bronze	Helene Reichhardt, Melanie Laber, Sophie Gillesberger, Maria Böhm, Stefanie Schuller, Melanie Friedl
Super teilgenommen	Janine Laber, Petra Mahrhofer, Lisa Baranyai

Kategorie Freestyle

Gold	Sonja Kernbichler, Michaela Wolf, Martina Fellingner, Nicole Raffeiner
Best in Class	Sonja Kernbichler
Silber	Claudia Winkler, Anika Eichhorn, Helene Taumer
Bronze	Melanie Begic, Lisa Baranyai
Super teilgenommen	Anica Wagner, Leon Dostal
Disqualifiziert	Lisa Petz, Carina Lackner

Kategorie Kinder

Gold	Alina Winkler, Sarah Winkler, Neele Winkler, Valerie Hörmandinger
Best in Class	Neele Winkler
Silber	Laura Laber, Annika Zwölfer, Anton Fellingner, Michaela Zöpfl
Bronze	Sebastian Hartl, Janine Laber

Kategorie Lebkuchenhaus

Gold/Best in Class	Christine Reidel
Silber	Marina Nichczynski
Bronze	Jessica Hoschek, Alexandra Rosner

Kategorie Modern Cake

Gold	x
Best in Class	Michaela Giza
Silber	Ivana Dodig, Michaela Giza
Bronze	Oksana Ignatova
Super teilgenommen	Michaela Steininger

Kategorie Mehlspeise

Gold/Best in Class	Karin Eisner
Silber	Christina Schwarz, Marina Nichczynski
Bronze	Petra Mahrhofer, Stefanie Wiederin, Leon Dostal, Sonja Horner-Schwarz