



4. Schwarzwälder Kirschtortenfestival Todtnauberg

13. Juni 2010

Kurhaus Todtnauberg

1. Um was geht es?

Beim vierten Schwarzwälder Kirschtortenfestival können Profis und Hobbykonditoren „Ihre Version“ der Schwarzwälder Kirschtorte vor einem interessierten Publikum und einer namhaft besetzten Jury herstellen. Die Zuschauer und die Jury freuen sich auf die Vielfalt der Kreationen einer Schwarzwälder Kirschtorte.

2. Wer kann mitmachen?

Jedermann/-frau kann teilnehmen. Die Profis starten in einer separaten Gruppe.

3. Was muss jeder mitbringen, was steht zur Verfügung?

Mitzubringende Zutaten

- dunkler Biskuitboden
- Mürbeteigunterboden (wahlweise)
- Kirschen (Füllung + Dekoration)
- Verzierungsmaterial (Kuvertüre o.Ä.)

Vorhandene Zutaten (kostenlos)

- 30 %ige Sahne (Breisgaumilch)
- Schladerer Kirschwasser
- Konfitüren der Firma Faller

Mitzubringende Werkzeuge

- alle Werkzeuge sind selbst mitzubringen
- eigene Rührwerke können mitgebracht werden

Vorhanden Rührgeräte & Sahnemaschinen

- Sahnebläser
- Rührmaschinen

4. Was kann man gewinnen?

Die Jury vergibt folgende Preise:

Gesamtwertung (Durchschnitt der Kategorien Optik, Handwerk, Geschmack)

Preise: 1. Platz: Sachpreis – Tagesbester zus. Geldpreis im Wert von € 500,-

Auszeichnungen

- Je nach erreichter Punktzahl werden **Gold-, Silber & Bronzemedailen** vergeben Jeder Teilnehmer erhält ein **Teilnahme-Urkunde**

5. Wie läuft das Festival ab?

- Jeder Teilnehmer erhält rechtzeitig vor dem Festival einen genauen Zeitplan
- die Durchgangsdauer (Herstellung der Torte) vor dem Publikum beträgt 20 Minuten inklusive Aufbau und Abräumen
- aufwändige Dekorarbeiten (z.B. Schokoröllchen) können vor dem Durchgang in der Küche des Kurhauses erledigt werden
- im Anschluß an den Durchgang werden die Torten bewertet
- danach werden die Torten durch den Veranstalter für einen guten Zweck verkauft
- am Ende des Festivals werden die Urkunden und Preise vergeben

6. Weitere Hinweise

- die Verwendung dunkler Biskuitböden wird erwartet
- es sollen keine Convenience-Produkte verwendet werden
- die Verwendung eines Mürbeteigunterlegbodens führt weder zu einer Auf- noch Abwertung

7. Was kostet die Teilnahme?

- Die Teilnahme ist kostenlos

8. Was wird sonst noch geboten?

- SWR4-Moderator Klaus Gülker moderiert am Festival
- Als Stargast wird Reiner Kirsten anwesend sein
- Musikalische mit der Trachtenkapelle Todtnauberg
- die beteiligten Firmen und Partner stellen ihre Produkte vor
- ein reichhaltiges Speisen- und Getränkeangebot
- Kirschtortenkurse für Gäste

9. Wie wird bewertet?

- Die Jury besteht aus mindestens 4 anerkannten Fachleuten (Konditormeister, Küchenmeister, Fachlehrer ..)
- Jedes Jurymitglied prüft nach einen festen Prüfschema
- Jedes Jurymitglied bewertet jeden Teilnehmer von Anfang bis Ende
- Aus den Einzelwertungen ergibt sich die Gesamtnote

Wo gibt es weitere Informationen und wo kann man sich anmelden?

Tourismus GmbH zw. Feldberg & Belchen
Kurhausstrasse 18, 79674 Todtnauberg
Tel. 07671 / 96 96 90 Fax 07671 / 9220
email: todtnauberg@todtnauer-ferienland.de
www.kirschtorte.de