


# Wettbewerbsreglement 2027

Bitte lies das Wettbewerbsreglement sowie die Reglements der einzelnen Kategorien sorgfältig durch.

Die Nichteinhaltung des Reglements kann je nach Art des Verstoßes zu Punktabzügen, zur Disqualifikation des Exponats oder zum Ausschluss vom Wettbewerb führen.

Wir weisen darauf hin, dass es in Ausnahmefällen zu Änderungen des Wettbewerbsreglements kommen kann. Daher empfehlen wir dir, dem Tortenkünstler Deutschland e. V. sowie der Messe Dortmund auf den sozialen Medien zu folgen. Sollte es zu Änderungen kommen, werden diese dort bekannt gegeben.

Fragen zum Tortenwettbewerb oder zu den einzelnen Kategorien richte bitte ausschließlich an folgende E-Mail-Adresse: juryleitung@tortenkuenstlerdeutschland.de

Veranstalterin des Wettbewerbs ist die Messe Dortmund, Strobelallee 45, 44139 Dortmund (im Folgenden „Veranstalterin“ genannt).

Die Jury wird vom Tortenkünstler Deutschland e. V. gestellt (im Folgenden „TKD e. V.“ genannt).

## A. Allgemeine Teilnahme, Anmeldung und Grundlagen

1. Während der gesamten Messe stehen dir die Mitglieder des Tortenkünstler Deutschland e. V. gerne als Ansprechpartner zur Verfügung. Du erkennst unser Team an den pinken T-Shirts mit dem Logo des TKD e. V. Bei allgemeinen Fragen zum Wettbewerb, zur Tortenannahme, zum Ablauf oder zu anderen Bereichen der Veranstaltung kannst du uns jederzeit gerne ansprechen. Wenn du Unterstützung benötigst, helfen wir dir vor Ort gerne weiter, soweit es uns möglich ist.

2. Zur Teilnahme am Wettbewerb der „Cake & Bake Dortmund“ ist grundsätzlich jede Person berechtigt. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind jedoch alle Jurymitglieder, Vorstandsmitglieder des TKD e. V. sowie Mitarbeitende der Veranstalterin. Bei der Anmeldung minderjähriger Teilnehmer ist zwingend der Name des Kindes als Teilnehmer anzugeben.

3. Wenn in einer Kategorie vorgeschrieben ist, dass alles Sichtbare essbar sein muss, gelten die im allgemeinen Wettbewerbsreglement ausdrücklich zugelassenen nicht essbaren Materialien und technischen Elemente als Ausnahme. Hierzu zählen insbesondere die bei der Herstellung von Zuckerblumen ausdrücklich zugelassenen Materialien sowie technisch notwendige Öffnungen oder Bereiche.

4. Die Regeln der jeweiligen Kategorie haben Vorrang vor den allgemeinen Wettbewerbsregeln. Gibt es für eine Kategorie besondere oder zusätzliche Vorgaben, gelten diese für die jeweilige Kategorie.

5. Die Übertragung einer Wettbewerbsanmeldung auf eine andere Person ist nicht zulässig.

6. Mit jedem angemeldeten Exponat erhältst du freien Eintritt für die Messetage Samstag und Sonntag. Die Eintrittskarte wird nach erfolgreicher Anmeldung als QR-Code per E-Mail zugesandt. Der QR-Code ist personenbezogen und nicht übertragbar.

7. Die Anzahl der Wettbewerbsteilnehmer sowie die Anzahl der verfügbaren Plätze in den einzelnen Kategorien kann begrenzt sein. Es kann daher vorkommen, dass eine gewünschte Kategorie bereits ausgebucht ist. Aktuelle Informationen hierzu findest du auf der Webseite der Veranstalterin.

8. Du darfst pro Kategorie maximal ein Exponat anmelden.

9. Bei den eingereichten Exponaten muss es sich um eigenständig angefertigte Arbeiten von dir handeln. Die Anfertigung und Mitwirkung durch andere Personen ist nicht zulässig. Wird ein Verstoß festgestellt, wird das Exponat disqualifiziert.

10. Die eingereichten Exponate oder auch Teile davon dürfen zuvor weder an einem nationalen noch an einem internationalen Wettbewerb (online oder vor Ort) teilgenommen haben. Die Exponate müssen ausschließlich für diesen Wettbewerb angefertigt worden sein. Ein Verstoß führt zur Disqualifikation.

11. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb bestätigst du, das Wettbewerbsreglement für die Cake & Bake Dortmund 2027 gelesen, verstanden und akzeptiert zu haben.

12. Für die eingereichten Exponate steht vor Ort keine Kühlung zur Verfügung. Die Exponate werden am Freitag oder am Samstagmorgen angeliefert und verbleiben bis zum Ende des Wettbewerbs im Ausstellungsbereich. Wir empfehlen deswegen, sofern in der jeweiligen Kategorie erlaubt, die Verwendung von Dummies. Von der Verwendung leicht verderblicher Füllungen oder Dekorationen, insbesondere mit Sahne, frischen Milchprodukten oder anderen kühlpflichtigen Zutaten, wird ausdrücklich abgeraten. Bitte beachte, dass du selbst für die Stabilität und Haltbarkeit deines Exponats während der gesamten Wettbewerbsdauer verantwortlich bist.

## B. Termine

1. Die Bewertungsbögen können am Sonntag, den 21. März 2027, ab Bekanntgabe der Ergebnisse am Stand des Tortenkünstler Deutschland e. V. abgeholt werden. Nicht abgeholte Bewertungsbögen werden nicht nachgesandt.

2. Sobald die Ergebniskarten neben den Exponaten auf den Wettbewerbstischen platziert wurden, stehen die Juroren im Wettbewerbsbereich für Feedbackgespräche zur Verfügung. Die Juroren sind durch ihre Jurykleidung eindeutig erkennbar. Eine vorherige Anmeldung ist nicht erforderlich. Feedbackgespräche können direkt bei den Juroren angefragt werden.

3. Die Preisverleihung findet am Sonntag, den 21. März 2027, um 16:00 Uhr auf der Hauptbühne statt.

4. Die Abholung der Exponate ist am Sonntag, den 21. März 2027, ab 17:45 Uhr möglich. Eine frühere Abholung ist nicht gestattet. Nicht abgeholte Exponate werden von der Veranstalterin entsorgt. Eventuell entstehende Kosten können dir in Rechnung gestellt werden.

5. Der Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 7. März 2027 (MEZ). Nach Ablauf dieser Frist sind keine Anmeldungen mehr möglich.

## C. Anlieferung, Annahme und Platzierung der Exponate

1. Die Annahme der Exponate erfolgt ausschließlich zu den nachfolgend genannten Zeiten. Außerhalb dieser Zeiten ist kein Zutritt zum Wettbewerbsbereich möglich.

Freitag, 19. März 2027, von 16:00 bis 19:00 Uhr

Samstag, 20. März 2027, von 07:00 bis 08:30 Uhr

Nach Ablauf der genannten Annahmezeiten wird kein Teilnehmer mehr in den Wettbewerbsbereich eingelassen. Eine Annahme von Exponaten ist nach diesem Zeitpunkt ausgeschlossen. Ausnahmen sind nicht möglich, auch nicht bei Verspätungen aufgrund von Verkehrs-, Reise- oder sonstigen persönlichen Umständen.

2. Das Exponat muss vollständig verpackt und in einem geeigneten, nicht durchsichtigen Behältnis angeliefert werden. Eine helfende Person zur Unterstützung beim Transport und Tragen des Exponats ist zulässig. Die helfende Person darf jedoch keine Reparaturen, Veränderungen oder gestalterischen Arbeiten am Exponat durchführen. Bitte beachte, dass Kinder nur Zutritt zum Wettbewerbsbereich haben, wenn sie selbst als Teilnehmer am Wettbewerb angemeldet sind.

3. Du erhältst bei der Anmeldung drei Aufkleber mit deiner Teilnehmernummer. Wird ein Cakeboard verwendet, ist der erste Aufkleber auf der Unterseite des Cakeboards anzubringen, der zweite am Rand des Cakeboards und der dritte auf der Beschreibungskarte. Falls in der Kategorie Zuckerfloristik kein Cakeboard verwendet wird, z. B. bei einer Präsentation in einer Vase oder einem anderen Gefäß, wird der erste Aufkleber auf der Unterseite der Vase bzw. des Gefäßes angebracht, der zweite seitlich an der Vase bzw. am Gefäß und der dritte auf der Beschreibungskarte.

4. Kannst du dein Exponat nicht persönlich zur Tortenannahme bringen, darf hierfür eine Vertrauensperson eingesetzt werden. Die Vertrauensperson ist berechtigt, das Exponat in deinem Namen anzuliefern, bei der Tortenannahme abzugeben und alle für die Annahme erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Auch wenn eine Vertrauensperson dein Exponat abgibt, bleibst du für die Einhaltung des Wettbewerbsreglements und die ordnungsgemäße Anlieferung verantwortlich.

5. Packe dein Exponat ausschließlich im dafür vorgesehenen Bereich aus. In diesem Bereich darfst du dein Exponat aufbauen, zusammensetzen oder notwendige Reparaturen durchführen. Bitte denke daran, alle hierfür erforderlichen Werkzeuge mitzubringen. Für das Auspacken sowie eventuelle Reparaturen stehen maximal 20 Minuten zur Verfügung.

6. Bringe dein Exponat anschließend zu dem für dich vorgesehenen Platz im Wettbewerbsbereich. Das Aufsichtspersonal steht dir bei Fragen gerne zur Verfügung. Platziere dein Exponat entsprechend den Wettbewerbsregeln und deiner Planung. Nach dem Aufstellen am Wettbewerbsplatz sind weitere Reparaturen, Veränderungen oder Montagearbeiten nicht mehr zulässig. Lege anschließend die Beschreibungskarte rechts neben dein Exponat.

7. Falsch platzierte Exponate können durch die Veranstalterin und/oder das Annahmepersonal umgestellt werden. Auf die sorgfältige Behandlung der Exponate wird dabei jederzeit geachtet. Muss dein Exponat umgestellt werden, haften die Veranstalterin und der TKD e. V. nicht für Schäden, die dabei entstehen. Sollte bei einer erforderlichen Umplatzierung ein Schaden entstehen, wird dieser bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

8. Sobald das Exponat auf dem Wettbewerbstisch platziert wurde, darf es nicht mehr verändert werden. Es darf weder gedreht, neu positioniert noch bearbeitet werden. Ebenso ist es nicht gestattet, Visitenkarten, Werbeflyer oder sonstige Werbematerialien am oder neben dem Exponat zu platzieren. Neben dem Exponat dürfen ausschließlich die Beschreibungskarte sowie weitere im Wettbewerbsreglement ausdrücklich vorgeschriebene Unterlagen oder Gegenstände platziert werden.

9. Nach dem Platzieren deines Exponats darfst du ein Foto deines eigenen Exponats anfertigen. Das Fotografieren anderer Exponate ist nicht gestattet.

10. Verlasse nach dem Platzieren deines Exponats umgehend den Wettbewerbsbereich. Nimm sämtliche Verpackungen, Werkzeuge und sonstige Utensilien wieder mit. Vor Ort stehen keine Aufbewahrungsmöglichkeiten zur Verfügung. Der Zutritt zur Messe erfolgt anschließend über die regulären Besuchereingänge.

11. Die Anlieferung der Exponate erfolgt über den Eingang Nord (kürzester Weg). Der Tortenwettbewerb befindet sich in Halle 3. Nach dem Eingang bitte direkt links die Rolltreppe nach oben nehmen. Dort befindet sich der NEWSROOM 1. Bitte beachte, dass zeitgleich die CREATIVA stattfindet. Das Exponat muss vollständig verpackt angeliefert werden.

12. Sollte dein Exponat während des Transports beschädigt worden sein, melde dies bitte unmittelbar bei der Anmeldung beziehungsweise Abgabe des Exponats dem zuständigen Personal. Das Exponat wird anschließend überprüft. Wird ein Transportschaden anerkannt, erhältst du ein Transportschadenschild, auf dem die festgestellten Schäden dokumentiert werden. Dieses Schild ist neben dem Exponat auf dem Wettbewerbstisch zu platzieren. Schäden, die beispielsweise auf Konstruktions-, Statik- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind, können nicht als Transportschaden anerkannt werden.

## D. Abmeldung vom Wettbewerb

1. Solltest du deine Teilnahme am Wettbewerb mit einem oder mehreren Exponaten, beispielsweise aufgrund einer Nichtfertigstellung, absagen müssen, bist du verpflichtet, die Veranstalterin unverzüglich per E-Mail an cakeandbake@messe-dortmund.de darüber zu informieren.

2. Solltest du zwei Jahre in Folge trotz Anmeldung ohne vorherige Abmeldung nicht am Wettbewerb teilnehmen, kann die Veranstalterin dich von zukünftigen Wettbewerben ausschließen.

3. Bereits entrichtete Anmeldegebühren werden nicht erstattet. Das zugesandte Eintrittsticket verliert mit der Abmeldung seine Gültigkeit.

## E. Gestaltung und allgemeine Materialvorgaben

1. Als klassische Etagenformen gelten ausschließlich runde, quadratische und rechteckige Formen. Herzformen, Hexagone, Sterne, Fahrzeugformen, Tierformen, Körperformen sowie sonstige 3D-Etagenformen gelten nicht als klassische Etagenformen und sind nur zulässig, wenn dies in den Kategorienregeln ausdrücklich erlaubt ist. Bitte achte auf die Kategorienregeln.

2. Die in der jeweiligen Kategorie festgelegte maximale Grundfläche auf dem Wettbewerbstisch darf in keinem Fall überschritten werden. Dabei zählt das gesamte Exponat einschließlich aller Dekorationen und Gestaltungselemente. Das Exponat darf über das Cakeboard hinausragen, jedoch niemals die in der Kategorie festgelegte maximale Grundfläche auf dem Wettbewerbstisch überschreiten. Dies gilt unabhängig davon, in welcher Höhe sich die Dekoration befindet. Auch Blumen, Äste, Figuren, Flügel oder andere Gestaltungselemente, die sich oberhalb des Cakeboards befinden, müssen innerhalb der vorgegebenen Grundfläche bleiben.

Das Cakeboard darf kleiner als die vorgegebene Grundfläche sein. Dies gilt gleichermaßen für runde, eckige, diagonale oder individuell angefertigte Cakeboards. Wird die zulässige Grundfläche überschritten, wird das Exponat disqualifiziert.

Die Höhe des Exponats ist nicht eingeschränkt, sofern in den Kategorienregeln nichts anderes festgelegt ist. Ist in den Kategorienregeln eine maximale Gesamthöhe festgelegt, darf diese nicht überschritten werden. Eine Überschreitung führt zur Disqualifikation. Höhenbeschränkungen werden grundsätzlich ab Tischoberkante gemessen.

3. Sofern in den Kategorienregeln nicht ausdrücklich anders geregelt, gilt: Lichter, Beleuchtungselemente, Motoren, drehende Elemente, Nebelmaschinen, Akkus, technische Bauteile und ähnliche Hilfsmittel sind zulässig. Alle von außen sichtbaren Bereiche des Exponats müssen jedoch mit einem essbaren Material vollständig verkleidet oder abgedeckt sein. Ausgenommen sind technisch notwendige Öffnungen oder Bereiche, die für die Funktion erforderlich sind, beispielsweise Lichtaustritte, Nebelaustritte, Lüftungsöffnungen oder vergleichbare technische Elemente.

4. Freiliegende blanke Drähte sind nicht zulässig. Werden Drähte in Zuckerblumen verwendet, müssen diese mit Floristenband oder mit essbarer Masse ummantelt werden. Drähte, die als innere Stützen in Dekorationen oder Figuren verwendet werden, müssen vollständig mit einem essbaren Material ummantelt sein und dürfen nicht aus dem Exponat herausragen. Für sichtbare oder freiliegende Drähte werden durch die Jury Punkte abgezogen.

5. Die maximale Höhe eines verwendeten Cakeboards beträgt 5 cm. Bei der Messung der Cakeboardhöhe wird ausschließlich die Höhe des Cakeboards ohne Dekoration berücksichtigt. Eine Überschreitung der maximal zulässigen Cakeboardhöhe führt zu erheblichen Punktabzügen.

6. Das Cakeboard muss vollständig mit einem essbaren Medium eingedeckt sein (z. B. Fondant, Modellierpaste, Blütenpaste oder vergleichbare essbare Materialien). Soll die schmale Seitenkante des Cakeboards nicht mit einem essbaren Medium eingedeckt werden, muss diese vollständig mit einem Stoffband eingefasst werden. Ein sichtbares, nicht eingedecktes Cakeboard ist nicht zulässig. Wird das Cakeboard weder vollständig mit einem essbaren Medium eingedeckt noch ordnungsgemäß mit einem Stoffband eingefasst, wird das Exponat disqualifiziert. Bitte beachte, dass die Gestaltung des Cakeboards ebenfalls in die Bewertung einfließt.

Stoffbänder und andere nicht essbare Bänder dürfen ausschließlich zur Einfassung der schmalen Seitenkante des Cakeboards verwendet werden. Die Verwendung solcher Bänder auf oder an dem Exponat ist nicht erlaubt und führt zur Disqualifikation.

7. Tortenständer jeglicher Art sind grundsätzlich nicht erlaubt. Die Verwendung eines Tortenständers führt zur Disqualifikation. Ausgenommen ist die Kategorie Zuckerfloristik. In der Kategorie Zuckerfloristik sind Tortenständer, Vasen, Gefäße und sonstige Präsentationselemente erlaubt.

8. Ob Dummies erlaubt sind, entnimmst du den Kategorienregeln. Bei mehrstöckigen Torten aus Dummies ist, wie bei echten Torten, auf eine fachgerechte Statik zu achten. Ob die Form eines Dummies bzw. einer Etage verändert werden darf, ist den jeweiligen Kategorienregeln zu entnehmen. Dort ist ausdrücklich geregelt, ob 3D-Tortenformen bzw. 3D-Etagenformen und Formveränderungen zulässig sind oder ob die ursprüngliche Form der Etage erhalten bleiben muss.

Muss die ursprüngliche Form erhalten bleiben, gilt Folgendes:

- Runde Etagen müssen rund bleiben.
- Quadratische Etagen müssen quadratisch bleiben.
- Rechteckige Etagen müssen rechteckig bleiben.

Das Abschneiden, Aussparen, Abschrägen, Aushöhlen oder anderweitige Verändern der ursprünglichen Form eines Dummies gilt als Formveränderung. Ebenso ist das Aufmodellieren oder Anbringen von Dekorationen, die die ursprüngliche Form der Etage verändern und eine 3D-Etagenform entstehen lassen, nicht zulässig, sofern dies in den Kategorienregeln nicht ausdrücklich erlaubt ist. Wird in einer Kategorie eine klassische Etagenform gefordert und die Form einer Etage dennoch verändert, führt dies zur Disqualifikation. Bitte beachte die Vorgaben deiner gewählten Kategorie.

9. Ist in einer Kategorie eine bestimmte Höhe für die einzelnen Tortenetagen vorgegeben, muss diese eingehalten werden. Bei der Messung der Etagenhöhe wird ausschließlich die Höhe der Tortenetage ohne Dekoration berücksichtigt. Eine Abweichung von der vorgegebenen Etagenhöhe führt zu erheblichen Punktabzügen.

10. Dummies müssen vollständig eingedeckt sein und dürfen von außen nicht sichtbar sein. Dies gilt auch bei versetzt gestapelten oder überstehenden Etagen. Ist bei einer solchen Anordnung die Unterseite eines Dummies sichtbar, muss diese vollständig mit einem essbaren Medium eingedeckt sein. Sichtbare, nicht eingedeckte Bereiche eines Dummies führen zu erheblichen Punktabzügen.

## F. Cakeboards, Dummies, Stützen und Konstruktionen

1. Es ist nicht erlaubt, Drähte direkt in eine Torte oder Tortenetage einzustecken. Zum Schutz müssen alle Drähte, die in eine Torte oder Tortenetage eingebracht werden, mithilfe von Trinkhalmen, Flower Pics, Posy Pics oder vergleichbaren Isolierungen vom essbaren Bereich getrennt werden. Eine Isolierung ausschließlich mit Wachs (Safety Seal) ist nicht ausreichend. Bitte achte darauf, dass die verwendete Isolierung für die Jury sichtbar ist. Nicht isolierte Drähte in Torten oder Tortenetagen führen zur Disqualifikation.

2. Erlaubte Materialien sind:

Handelsübliche Lebensmittel wie Fondant, Modellierpaste, Modellierschokolade, Schokolade, Blütenpaste, Royal Icing, Pastillage, Rice Crispy Masse, Wafer Paper, Cake Paper, Rice Paper, Spitzenmasse, Tapioca-Blütenpaste, Reispaste, Bohnenpaste, Isomalt und Artgel.

Die Verwendung von Blattgold und Blattsilber ist nur zulässig, wenn diese ausdrücklich als essbares Lebensmittel deklariert sind und den geltenden EU-Richtlinien entsprechen.

Nicht erlaubte Materialien sind:

handelsübliche Kleber, Heißkleber, Bauschaum, Schaumstoff, Moosgummi, Cold Porcelain, Fimo Artista Soft

kommerzielle Kuchendekorationen wie Brautpaarfiguren aus Kunststoff, „Happy Birthday“-Stecker oder vergleichbare Fertigdekorationen

3. Als innere Stützen sind, sofern in den jeweiligen Kategorienregeln nicht ausdrücklich anders geregelt, folgende Materialien erlaubt:

V2A Edelstahldraht, lebensmittelgeeigneter Kunststoff, unbehandeltes Holz, Nudeln, Keksstäbchen, Isomalt, Pastillage, Zuckerstangen, gegossene Schokolade, Rice Crispy Masse. Nicht lebensmittelechte Materialien sind als innere Stützen nicht zulässig. Bitte achte darauf, dass innere Stützen vollständig innerhalb des Exponats verborgen sind. Sie dürfen von außen nicht sichtbar sein und dienen ausschließlich der Stabilität des Exponats.

4. Nicht essbare Zwischenelemente dürfen nicht sichtbar sein und müssen vollständig mit einer essbaren Masse eingedeckt sein.Zwischenelemente sind ausschließlich in den Kategorien A, D und F erlaubt. Als Zwischenelement darf nur ein Styropordummy verwendet werden. Dieser darf keine 3D-Form haben und maximal 5 cm hoch sein. Er muss vollständig mit einer essbaren Masse eingedeckt sein. Vom Styropor darf nichts sichtbar bleiben.
Werden für die Statik oder Konstruktion des Exponats nicht essbare Stützelemente benötigt, dürfen diese ebenfalls nicht sichtbar sein. Sie müssen vollständig mit einer essbaren Masse ummantelt sein. Verstöße gegen diese Vorgaben führen zu erheblichen Punktabzügen.

5. Alle verwendeten Lebensmittelfarben müssen den geltenden EU-Richtlinien entsprechen und zu 100 % essbar sein. Dies gilt auch für Glitzer- und Metallicfarben. Glitzer- und Metallicfarben sind in ihren Originalbehältern neben dem Exponat auf dem Wettbewerbstisch bereitzustellen. Bitte trage außerdem die Anzahl der verwendeten Metallic- und Glitzerfarben auf der Beschreibungskarte ein. Bitte achte darauf, dass ausschließlich in der Europäischen Union zugelassene Zusatzstoffe und E-Nummern verwendet werden. Die Verwendung von Lebensmittelfarben mit dem Zusatzstoff E171 (Titandioxid) ist in Deutschland und der Europäischen Union nicht zulässig. Bei Verwendung von E171 wird das Exponat disqualifiziert.

6. In der Kategorie Zuckerfloristik dürfen ausschließlich Blütenpasten verwendet

werden. Die Verwendung anderer Modellier- oder Dekorationsmassen ist nicht zulässig und

führt zur Disqualifikation. Metallic- und Glitzerfarben sind in der Kategorie „Zuckerfloristik“ nicht erlaubt. Dies führt zur Disqualifikation.

Folgende Materialien sind erlaubt:

künstliche Kegel und Kugeln, Floristenband, künstliche Staubgefäße, Naturfasern, zum Beispiel Hanf-, Mais- oder Kokosfasern; auch weitere Naturfasern sind erlaubt, Körner und Samen zur Herstellung von Pollen und Staubgefäßen.

Die verwendete Steckmasse darf nicht sichtbar sein und muss vollständig abgedeckt werden.

Sichtbare Steckmasse führt zu erheblichen Punktabzügen. Werden Drähte verwendet, müssen diese mit Floristenband oder mit essbarer Masse ummantelt sein. Nicht ummantelte oder sichtbare Drähte führen zu erheblichen Punktabzügen.

Werden die Anforderungen der Kategorie nicht eingehalten, insbesondere die vorgeschriebene Anzahl der Blüten, Knospen sowie des Blatt- und/oder Füllwerks, wird das Exponat disqualifiziert. Werden zur Präsentation Cakeboards verwendet, müssen diese entsprechend den allgemeinen Wettbewerbsregeln vollständig mit einem essbaren Medium eingedeckt sein. Die Seitenkante muss ebenfalls mit einem essbaren Medium eingedeckt oder mit einem Stoffband eingefasst werden. Ein sichtbares, nicht ordnungsgemäß eingedecktes Cakeboard führt zur Disqualifikation. Diese Regelung bezieht sich ausschließlich auf das Cakeboard. Vasen, Gefäße oder andere zur Präsentation der Zuckerblumen verwendete Elemente müssen nicht mit einem essbaren Medium eingedeckt werden. Wird kein Cakeboard verwendet, müssen Vasen oder andere Gefäße nicht eingedeckt werden.

Auf der Beschreibungskarte sind sämtliche verwendeten Materialien sowie alle gezeigten

Blumen und Pflanzen mit ihrem botanisch korrekten Namen anzugeben.

7. Essbare Floristik außerhalb der Kategorie „Zuckerfloristik“

Die folgenden Regelungen gelten für essbare Floristik in allen Wettbewerbskategorien mit Ausnahme der Kategorie „Zuckerfloristik“. Für die Kategorie „Zuckerfloristik“ gelten ausschließlich die dafür festgelegten besonderen Regeln.

Werden Blumen, Pflanzen oder andere florale Elemente in einer dieser Wettbewerbskategorien verwendet, sind die hierfür üblichen Materialien wie Floristenband, künstliche Staubgefäße, künstliche Kegel und Kugeln, Naturfasern sowie Körner und Samen zur Herstellung von Pollen und Staubgefäßen erlaubt. Diese Materialien dürfen sichtbar verwendet werden und müssen nicht essbar sein.

Für die Herstellung von Blumen, Blättern, Ästen, Zweigen, Pflanzen und anderen floralen Elementen dürfen alle essbaren Massen verwendet werden. Verwendete Floristendrähte müssen mit Floristenband oder mit einer essbaren Masse ummantelt sein. Sichtbare, nicht ummantelte Floristendrähte führen zu Punktabzügen.

Blumen, Blätter, Zweige und andere florale Elemente sowie komplette Blumenarrangements dürfen sowohl botanisch korrekt als auch frei erfunden gestaltet sein.

Frische Blumen und Trockenblumen sind nicht erlaubt. Die Verwendung von frischen Blumen oder Trockenblumen führt zur Disqualifikation.

8. Die Verwendung von Schablonen und Moulds ist grundsätzlich erlaubt. Bitte beachte jedoch, dass handgefertigte Dekorationen in der Bewertung höher bewertet werden als Dekorationen, die mit Schablonen oder Moulds hergestellt wurden. Bei der Herstellung von essbaren Spitzen (Sugar Lace) ist die Verwendung entsprechender Moulds zulässig und üblich. Gedruckte Motive oder Bilder auf Fondant, Wafer Paper, Cake Paper oder vergleichbaren essbaren Materialien sind nicht zulässig. Dies gilt auch, wenn über ein gedrucktes Motiv oder Bild gemalt oder dieses lediglich überarbeitet wird. Die Verwendung solcher gedruckten Motive oder Bilder führt zur Disqualifikation.

9. Schwebende Torten und Anti-Gravity-Torten müssen statisch so konstruiert sein, als würden sie aus echten Torten bestehen. Die verwendete Konstruktion muss das Gewicht und die Belastung einer echten Torte sicher tragen können. Eine unzureichende oder nicht fachgerechte Statik führt zur Disqualifikation.

## G. Besondere Gestaltungs- und Materialvorgaben

1. Handelsübliche Zuckerperlen, Streudekore und vergleichbare industriell hergestellte Dekorationselemente sind erlaubt. Da sie nicht handgefertigt sind, werden sie bei der Bewertung nicht wie selbst hergestellte Dekorationen bewertet. Verwende sie daher bitte nur sparsam.

2. Das Thema des Exponats sollte für die Jury klar erkennbar und nachvollziehbar sein. Das Exponat sollte möglichst selbsterklärend sein. Da die Jury nicht jedes Exponat recherchieren kann, fülle die Beschreibungskarte bitte sorgfältig aus. Bitte beschreibe dein Exponat in einigen kurzen Sätzen. Bei außergewöhnlichen Blumen, Pflanzen, Tieren, Objekten oder besonderen Inspirationen empfehlen wir, diese ebenfalls auf der Beschreibungskarte zu erläutern. Die Beschreibung muss in deutscher oder englischer Sprache erfolgen. Verwende hierfür bitte die Beschreibungskarte, die sich am Ende dieses Reglements befindet.

3. Sofern für eine Kategorie ein bestimmtes Thema vorgegeben ist, muss dieses im Exponat klar erkennbar und nachvollziehbar umgesetzt werden. Eine deutliche Verfehlung des vorgegebenen Themas führt zu erheblichen Punktabzügen.

4. In allen Wettbewerbskategorien sind die geltenden Urheber-, Marken- und Persönlichkeitsrechte zu beachten. Urheberrechtlich geschützte Figuren, Marken, Personen, Logos, Gegenstände, Filme, Serien, Bücher, Computerspiele oder vergleichbare geschützte Inhalte dürfen nicht verwendet werden. Verstöße führen zur Disqualifikation. Lass dich von Kunst, Mode, Natur, Architektur, Filmen, Büchern oder anderen Inspirationsquellen inspirieren, entwickle daraus jedoch ein eigenes, individuelles Design.

5. Exponate mit politischen, rassistischen, diskriminierenden oder gewaltverherrlichenden Inhalten sind nicht zulässig. Dies gilt auch für Symbole, Schriftzüge und Darstellungen mit entsprechenden Aussagen. Ein Verstoß führt zur Disqualifikation.

## H. Anonymität, Veröffentlichung und Verhalten

1. Es ist untersagt, Unterlagen der Jury oder der Veranstalterin zu fotografieren. Ebenso sind Ton- oder Videoaufnahmen während der Feedbackgespräche nicht gestattet. Verstöße können zum Ausschluss vom Wettbewerb führen. Darüber hinaus behält sich die Veranstalterin vor, weitere angemessene Maßnahmen zu ergreifen.

2. Das eingereichte Exponat wird anonym bewertet. Die Anonymität muss bis zum Abschluss der Bewertung einschließlich der Auswertung der Bewertungsbögen gewährleistet sein. Aus diesem Grund dürfen sich am oder neben dem Exponat keinerlei Informationen befinden, die Rückschlüsse auf dich zulassen. Dies gilt insbesondere für Namen, Logos, Visitenkarten, Social-Media-Hinweise oder Fotografien. Das Exponat muss während des gesamten Bewertungsprozesses neutral bleiben. Ein Verstoß gegen diese Vorgaben führt zur Disqualifikation.

3. Bis zur Bekanntgabe der Ergebnisse darf das Exponat weder vollständig noch in wesentlichen Teilen in sozialen Medien veröffentlicht werden. Dies gilt auch für geschlossene, private oder geheime Gruppen sowie vergleichbare Online-Plattformen. Foto- oder Videoaufnahmen von dir zusammen mit deinem Exponat sowie Presseaufnahmen sind ebenfalls erst nach Bekanntgabe der Ergebnisse zulässig. Die Ergebnisse gelten als bekannt gegeben, sobald die Ergebniskarten mit den Auszeichnungen auf den Wettbewerbstischen ausgelegt wurden. Ab diesem Zeitpunkt dürfen Fotos und Videos des Exponats veröffentlicht werden.

4. Mit dem Betreten der Messe erklärt sich jeder Besucher, Teilnehmer und Begleiter damit einverstanden, dass Foto- und Videoaufnahmen von Personen sowie von den ausgestellten Exponaten angefertigt werden dürfen. Die Veranstalterin und der TKD e. V. sind berechtigt, diese Aufnahmen für die Berichterstattung, Dokumentation, Öffentlichkeitsarbeit sowie für zukünftige Print- und Online-Medien zu verwenden. Ebenso dürfen Aufnahmen der Exponate veröffentlicht und reproduziert werden. Hieraus können keine Ansprüche gegenüber der Veranstalterin oder dem TKD e. V. geltend gemacht werden.

## I. Bewertung, Jury und Auszeichnungen

1. Die Jury behält sich das Recht vor, Exponate anzuschneiden sowie Dekorationselemente abzunehmen, um Unklarheiten bei der Bewertung auszuräumen. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erklärst du dich ausdrücklich mit dieser Vorgehensweise einverstanden.

2. Der Chefjuror trifft bei allen Fragen zu Bewertungen, Regelauslegungen und Beschwerden die endgültige Entscheidung. Diese Entscheidung ist bindend und nicht anfechtbar.

3. Alle Exponate werden nach den folgenden Kriterien bewertet:

- Gestaltung und Konzept

- Originalität (WOW-Faktor)

- Schwierigkeitsgrad

- Qualität der Verarbeitung

- Farb- und Strukturtechnik

Jedes Exponat wird von einem Juror bewertet. Zusätzlich stehen den Juroren Experten mit besonderem Fachwissen beratend zur Seite. Bei Fragen oder Unklarheiten kann der Juror einen oder mehrere Experten hinzuziehen und die Bewertung gemeinsam besprechen. Der Chefjuror überprüft alle Exponate sowie die vorgenommenen Bewertungen und sorgt für eine einheitliche Anwendung des Wettbewerbsreglements und der Bewertungsrichtlinien. Kommt es bei einer Bewertung zu Unstimmigkeiten oder besonderen Fragestellungen, überprüft der Chefjuror den Sachverhalt und trifft die endgültige Entscheidung. Liegt ein Verstoß gegen das Wettbewerbsreglement oder gegen die Regeln der jeweiligen Kategorie vor, kann dies je nach Art des Verstoßes zu Punktabzügen oder zur Disqualifikation des Exponats führen.

4. Für jedes Exponat wird durch den zuständigen Juror ein Bewertungsbogen erstellt. Da der Wettbewerb international ausgerichtet ist und sowohl nationale als auch internationale Juroren eingesetzt werden, können Bewertungsbögen in deutscher oder englischer Sprache verfasst werden. Die Sprache des Bewertungsbogens richtet sich nach dem jeweiligen Juror und kann von dir nicht gewählt oder beeinflusst werden. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erklärst du dich mit dieser Regelung einverstanden.

5. Die Bewertung erfolgt nach internationalem Standard und dem nachfolgend aufgeführten Punktesystem. Aus allen eingereichten Exponaten sämtlicher Kategorien wird zusätzlich das „Best of Show“-Exponat ermittelt.

Kein Preis ..... 1 – 54 Punkte
Lobende Anerkennung ..... 55 – 69 Punkte
Bronze ..... 70 – 79 Punkte
Silber ..... 80 – 89 Punkte
Gold ..... 90 – 100 Punkte

In jeder Kategorie können Auszeichnungen in Form einer lobenden Anerkennung, Bronze, Silber oder Gold vergeben werden. Zusätzlich werden in jeder Kategorie die Plätze 1 bis 3 sowie die Auszeichnung „Best of Category“ vergeben. Voraussetzung für die Vergabe der Plätze 1 bis 3 ist, dass in der jeweiligen Kategorie mindestens eine Gold- oder Silberauszeichnung erreicht wurde. Sobald mindestens eine Gold- oder Silberauszeichnung erreicht wurde, können die Plätze 1 bis 3 unabhängig von der Auszeichnungsstufe der weiteren platzierten Exponate vergeben werden. Ist die höchste Auszeichnung einer Kategorie Bronze, werden keine Plätze 1 bis 3 vergeben. Die Auszeichnung „Best of Category“ erhält automatisch das Exponat mit der höchsten Punktzahl innerhalb der jeweiligen Kategorie. Bei Punktgleichstand entscheidet der Chefjuror über die Reihenfolge der Platzierungen sowie über die Vergabe von „Best of Category“. Alle Preise und Auszeichnungen sind freiwillige Leistungen der Veranstalterin und ihrer Sponsoren. Es besteht kein rechtlicher Anspruch auf Preise oder Auszeichnungen. Der Tortenkünstler Deutschland e. V. hat keinen Einfluss auf die Vergabe der Preise durch die Sponsoren.

6. Die Exponate treten nicht direkt gegeneinander an. Jedes Exponat wird für sich allein bewertet und nach denselben Bewertungskriterien beurteilt. Die Jury vergleicht dabei nicht die Exponate untereinander, sondern bewertet die Qualität jedes einzelnen Exponats. Die Bewertung erfolgt in den Bereichen Gestaltung, Originalität, Schwierigkeitsgrad, Qualität sowie Farb- und Strukturtechnik. Ein aufwendigeres oder größeres Exponat erhält nicht automatisch mehr Punkte als ein kleineres Exponat. Ebenso führt ein höherer Schwierigkeitsgrad nicht automatisch zu einer besseren Bewertung. Entscheidend ist stets die Qualität und saubere Ausführung der gewählten Techniken sowie die handwerkliche und künstlerische Umsetzung des jeweiligen Exponats. Daher hat jedes Exponat unabhängig von Größe, Aufwand oder Stil die Möglichkeit, eine hohe Auszeichnung zu erreichen. Aus diesem Grund können in einer Kategorie auch mehrere Goldauszeichnungen vergeben werden. Die Plätze 1 bis 3 sowie „Best of Category“ werden anschließend anhand der erreichten Punktzahl innerhalb der jeweiligen Kategorie ermittelt.

7. Bitte achte auf Fingerabdrücke, Kleberückstände, Nagelspuren, Flecken, Werkzeugspuren sowie sonstige Verarbeitungsmängel. Achte darauf, dass dein Exponat sauber und sorgfältig verarbeitet ist. Die genannten Mängel führen zu Punktabzügen.

## J. Fragen zum Reglement

1. Solltest du dich bei einer Regel unsicher sein, frage bitte vor dem Wettbewerb nach. Dies hilft, Missverständnisse und mögliche Disqualifikationen zu vermeiden. Fragen richte bitte ausschließlich an: juryleitung@tortenkuenstlerdeutschland.de

## K. Übersicht möglicher Punktabzüge

Die nachfolgende Übersicht dient der Orientierung. Sie ersetzt nicht das vollständige Wettbewerbsreglement und die Kategorienregeln.

| Verstoß | Konsequenz / Regelstelle |
|---|---|
| Sichtbare oder freiliegende Drähte | Punktabzüge – E.4 |
| Überschreitung der maximal zulässigen Cakeboardhöhe von 5 cm | Erhebliche Punktabzüge – E.5 |
| Abweichung von einer in der Kategorie vorgegebenen Etagenhöhe | Erhebliche Punktabzüge – E.9 |
| Sichtbare, nicht eingedeckte Bereiche eines Dummies | Erhebliche Punktabzüge – E.10 |
| Verstoß gegen die Vorgaben zu Zwischenelementen und Stützkonstruktionen | Erhebliche Punktabzüge – F.4 |
| Sichtbare Steckmasse in der Kategorie Zuckerfloristik | Erhebliche Punktabzüge – F.6 |
| Nicht ummantelte oder sichtbare Drähte in der Kategorie Zuckerfloristik | Erhebliche Punktabzüge – F.6 |

| | |
|---|---|
| Sichtbare, nicht ummantelte Floristendrähte bei essbarer Floristik in anderen Kategorien | Punktabzüge – F.7 |
| Fingerabdrücke, Kleberückstände, Nagelspuren, Flecken, Werkzeugspuren oder sonstige Verarbeitungsmängel | Punktabzüge – I.7 |
| Deutliche Verfehlung eines vorgegebenen Themas | Erhebliche Punktabzüge – G.3 |

## L. Übersicht möglicher Disqualifikationsgründe

Die nachfolgende Übersicht dient der Orientierung. Sie ersetzt nicht das vollständige Wettbewerbsreglement und die Kategorienregeln.

| **Verstoß** | **Konsequenz / Regelstelle** |
|---|---|
| Überschreitung der in der Kategorie festgelegten maximalen Grundfläche auf dem Wettbewerbstisch | Disqualifikation – E.2 |
| Überschreitung der in der Kategorie festgelegten maximalen Gesamthöhe | Disqualifikation – E.2 |
| Verwendung von Lebensmittelfarben mit dem Zusatzstoff E171 (Titandioxid) | Disqualifikation – F.5 |
| Nicht isolierte Drähte direkt in einer Torte oder Tortenetage | Disqualifikation – F.1 |
| Verwendung eines sichtbaren, nicht ordnungsgemäß eingedeckten Cakeboards | Disqualifikation – E.6 / F.6 |
| Verwendung von Materialien, die laut Wettbewerbsreglement nicht zugelassen sind | Disqualifikation – F.2 |
| Teilnahme mit einem Exponat oder Teilen davon, das bzw. die bereits bei einem anderen Wettbewerb eingereicht wurden | Disqualifikation – A.10 |
| Veröffentlichung des Exponats vor Bekanntgabe der Ergebnisse in sozialen Medien oder auf vergleichbaren Plattformen | Disqualifikation – H.3 |
| Anbringen von Visitenkarten, Werbematerial oder Teilnehmerinformationen vor Abschluss der Bewertung | Disqualifikation – H.2 / C.8 |
| Einreichung eines Exponats, das nicht selbstständig angefertigt wurde | Disqualifikation – A.9 |
| Verwendung anderer Massen als Blütenpaste in der Kategorie Zuckerfloristik | Disqualifikation – F.6 |
| Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Mindestanforderungen der Kategorie Zuckerfloristik (z. B. Anzahl der Blüten, Knospen oder Blatt- bzw. Füllwerk) | Disqualifikation – F.6 |
| Verwendung einer 3D-Tortenform bzw. 3D-Etagenform oder Formveränderung einer Etage in Kategorien, in denen ausschließlich klassische Etagenformen erlaubt sind | Disqualifikation – E.8 |
| Politische, rassistische, diskriminierende oder gewaltverherrlichende Inhalte | Disqualifikation – G.5 |
| Fotografieren von Juryunterlagen oder unerlaubte Ton- bzw. Videoaufnahmen während eines Feedbackgesprächs | Disqualifikation möglich – H.1 |
| Gedruckte Motive oder Bilder auf Fondant, Wafer Paper, Cake Paper oder vergleichbaren essbaren Materialien | Disqualifikation – F.8 |
| Verwendung von Metallic- oder Glitzerfarben in der Kategorie Zuckerfloristik | Disqualifikation – F.6 |
| Verwendung eines Tortenständers außerhalb der Kategorie Zuckerfloristik | Disqualifikation – E.7 |
| Verstoß gegen geltende Urheber-, Marken- oder Persönlichkeitsrechte | Disqualifikation – G.4 |
| Verstoß gegen die vorgeschriebene Anonymität während der Bewertung | Disqualifikation – H.2 |
| Verwendung von frischen Blumen oder Trockenblumen | Disqualifikation – F.7 |
| Unzureichende oder nicht fachgerechte Statik bei schwebenden Torten oder Anti-Gravity-Torten | Disqualifikation – F.9 |
| Nichterfüllung der Voraussetzungen der Kategorie Beginner | Disqualifikation; zusätzlich kann ein Ausschluss von zukünftigen Wettbewerben erfolgen – Kategorienreglement – Kategorie B |
| Verwendung von Stoffbändern oder anderen nicht essbaren Bändern auf oder an dem Exponat \| | Disqualifikation – E.6\| |

Die Entscheidung über eine Disqualifikation trifft der Chefjuror auf Grundlage des Wettbewerbsreglements sowie der jeweiligen Kategorienregeln.

# Wettbewerbsreglement
des Tortenkünstler Deutschland e.V.

Dortmund 20. + 21. März 2027

TKD TortenKünstler Deutschland

Wettbewerb 2027
Cake & Bake Dortmund
20. - 21. März 2027

CAKE &BAKE

## Beschreibungskarte

**Thema / Inspiration:**

Ausstellungs-Nr. (Aufkleber)

**Verwendete Techniken und Materialien:**

Zutreffendes bitte ankreuzen (Mehrfachnennung möglich)

- ☐ Modellieren von Hand
- ☐ Verwendung von Silikonformen
- ☐ Airbrush
- ☐ Isomalt
- ☐ Fondant
- ☐ Modellierpaste
- ☐ Blütenpaste
- ☐ Schokolade
- ☐ Reis-Crispy-Masse
- ☐ Reispapier
- ☐ Wafer Paper
- ☐ Malen mit Schablonen
- ☐ Modellierschokolade
- ☐ Art Gel
- ☐ Sonstiges: _____

**Metallic- und Glitzerfarben**

Anzahl der Behälter: _____

**Höhe des Schaustücks**

Höhe in cm: _____

*Bitte die zutreffenden Felder ankreuzen bzw. ausfüllen!*

TKD TortenKünstler Deutschland

Competition 2027
Cake & Bake Dortmund
20th - 21st March 2027

CAKE &BAKE

## Description Card

**Theme / Inspiration:**

Exhibition No. (Sticker)

**Techniques and Materials Used:**

Please tick where appropriate (multiple answers possible)

- ☐ Modelling by hand
- ☐ Use of silicone moulds
- ☐ Airbrush
- ☐ Isomalt
- ☐ Fondant
- ☐ Modelling paste
- ☐ Flower paste
- ☐ Chocolate
- ☐ Rice Crispy Mass
- ☐ Rice paper
- ☐ Wafer Paper
- ☐ Painting with stencils
- ☐ Modelling chocolate
- ☐ Art Gel
- ☐ Other: _____

**Metallic and Glitter Colours**

Number of containers: _____

**Size of the Exhibit**

Height in cm: _____

*Please tick the appropriate boxes and fill in where applicable!*