

Kreatives Backen

Die Backsaison wird zum ersten Mal auf der Kreativ Welt eröffnet, Workshops und Aussteller zeigen hier ihre süßen Trends

Wer backt und sich mit einfachen Formen begnügt, ist hier falsch: Auf der Kreativ Welt wird erstmals gebacken, was das Zeug hält.

Handarbeit bedeutet nicht nur Nähen, Sticken und Schmuck kreieren. Denn auch in der Küche ist Handarbeit und Kreativität gefragt. Beim Backen können sich Ideen verwirklichen, Fantasiewelten zum Leben erweckt werden und alle Arten von Formen entstehen. Und fast nichts riecht besser in der kalten Jahreszeit. Deshalb gibt es in diesem Jahr auf der Kreativ Welt auch zum ersten Mal einen Bereich zum Thema kreatives Backen. Die Aussteller zeigen hier, was die Backkunst heute hergibt. Bei Chez Vera gibt es Ausstechförmchen in allen Formen, von der Rakete über Einhörner, Meerjungfrauen bis hin zu Fledermäusen. Es gibt fast keine Form, die es nicht gibt.

Wer es anspruchsvoller mag und gerne Torten und Cupcakes backt, der findet am Stand von Backshop24.de alles, was er braucht. Von Tortenständern über Fondants bis hin zu Pralinenformen und Marzipanmodellier-sets.

Bei Lang Zeit gibt es am Stand Teigroller aus Buchenholz, die ein fertiges

Muster auf den Ausrollteig zaubern. Egal, ob auf Mürbe- oder Spekulatustei, eignen sich die verschiedenen Motivroller auch ausgezeichnet für Fondant und Marzipan.

Wer die Kunst der Tortendekoration erleben möchte, der ist bei den Backworkshops von Patrick Dörner richtig. Der Gewinner der Sat1-Show „Das große Backen“ hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und präsentiert nicht nur an seinem Stand von Padi's Backwelt, sondern auch auf der Bühne, wie jeder kreativ beim Backen werden kann. Im Interview erklärt der 42-Jährige, was er am Liebsten backt und auf was sich die Besucher der Kreativ Welt freuen können.



Patrick Dörner ist Gewinner der Sat1-Show „Das große Backen“ und zeigt sein Können in Workshops auf der Kreativ Welt. Foto: Padi's Backwelt



Weihnachtliche Dekore lassen sich mit den Motivrollern von Lang Zeit ganz leicht zaubern. Foto: Lang Zeit

Infos und Tickets unter: kreativ-welt.de



Die Backtrends 2018

Backen mit Lama

Ob als Cupcake oder als aufwendigere Motivtorte, der Lamatrend setzt sich weiter fort. Auch in diesem Jahr werden vor allem kleine Zuckerfeen mit etwas Buttercreme oder Fondant, extra Glitzer und verspielten Farben glücklich.



Foto: Blue Sugar Cookie Co.

Ein Traum in Rosa

Auch Flamingos sind weiterhin ein großer Trend – auch auf dem Teller. Sie sind etwas weniger kindlich als die Lama-Verwandten und verwandeln Motivtorten, Cupcakes oder Cake Pops in einen zarten Mädchentraum.

Weniger ist mehr

Undone-Style ist der totale Kontrast zu präzisen Fondants. Die Naked Cakes werden jetzt anstatt mir präzise dekorierten Blümchen und Beeren einfach mit einem großen Klecks Sahne, Baiser und oder Streuseln verziert. Hauptsache es schmeckt!



Foto: pixabay

Sie haben bei der Sat1-Show „Das große Backen“ gewonnen. Wann haben Sie Ihre Leidenschaft fürs Backen entdeckt?

Schon als Jugendlicher habe ich gerne in der Küche gewirbelt, wobei ich das Backen immer etwas stiefkindlich behandelt habe. Es hat gut geschmeckt, sah aber nicht so toll aus. Erst 2016 habe ich für meine beste Freundin eine Motivtorte mit dem Konterfei einer französischen Bulldogge kreiert. Das hat mir sehr großen Spaß bereitet und eine wahre Backleidenschaft bei mir entfacht. Jetzt ist von Whoopie Pies, über Macarons und klassische Torten bis hin zu aufwendigen Motivtorten alles dabei.

Wie wichtig ist Ihnen Kreativität beim Backen?

Kreativität ist mir extrem wichtig. Einfach nur etwas nachzubacken oder nachzubauen ist mir zu langweilig. Es sollte immer meine Handschrift tragen.

Was ist ihr Lieblingskuchen?

Der Stachelbeerbaiser, auch Himelstorte genannt. Er ist auch als mein Lieblingsrezept in meinem Backbuch vertreten.

Was sind die neuesten Backtrends in dieser Saison?

Da gibt es Einiges in diesem Jahr. Hinter dem Trendgebäck Whoopie Pies verbergen sich weiche Doppelkekse mit einer cremigen Füllung. Weitere Trends sind Letter oder Number Cakes, also Kuchen in Form einer Zahl oder eines Buchstabens, Pull Apart Cakes und vieles mehr.

Auf welche Backworkshops können sich Besucher auf der Kreativ Welt freuen?

Die Besucher der Messe können sich auf verschiedene Workshops freuen. Für Kinder wird es einen speziellen Kinder-Cupcake-Kurs geben, des Weiteren wird es einen Modellierkurs geben, in dem ein Padibär

gemacht wird und einen, in dem wir ein Lama modellieren. Dann habe ich mir noch etwas Besonderes einfallen lassen: Ich werde in einem Workshop mit den Teilnehmern kleine Törtchen mit einer Mirror Glaze überziehen. Es dürfte also für jeden etwas dabei sein.

Was planen Sie als Nächstes?

In Zukunft möchte ich weiterhin meine Kurse anbieten und Backvorführungen geben und auf Events backen. Dann steht auf meinem Wunschzettel natürlich ein neues Backbuch, das ich 2019 gerne veröffentlichen möchte. Es gibt diverse TV-Anfragen und das ist auch etwas, das ich sehr gerne machen möchte. Auch sonst bin ich offen für alles, das sich mir noch bietet.

Anmeldung zu den Workshops von Patrick Dörner unter www.padis-backwelt.de Rubrik Kurse



Gibt's nicht nochmal: Mit Newstamps können Torten individuell und thematisch passend verziert werden. Foto: Newstamps

Kreativ Welt – Die Erlebnis- und Einkaufsmesse

Anzeigen-Sonderveröffentlichung der RheinMainMedia

Content: Julia Heitchen

Design: Take Graphics – Tanja Schmitz

im Auftrag der Frankfurter Messe & Event GmbH

Tickets zu gewinnen!

Wer jetzt Lust bekommen hat, selbst kreativ zu werden und sich auf der Messe inspirieren zu lassen, kann zwei Eintrittskarten gewinnen. Wir verlosen 5 x 2 Karten für die Kreativ Welt.

Schicken Sie bis 10.10. eine Mail mit dem Stichwort „Backen“ an gewinnspiel@kreativ-welt.de.

Und wer kein Glück hat, kann sich seine ermäßigten Tickets online unter www.kreativ-welt.de sichern.



Wahre Kunstwerke wie diese Kuppeltorte erschafft der kreative Kopf in seinen Backworkshops bei Padi's Backwelt. Foto: Padi's Backwelt

Nächste Woche: Kunst & Kreativ Bastelzirkus