



# Wettbewerbsreglement

des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

**Bitte lesen Sie sich das Wettbewerbsreglement sowie das Reglement der einzelnen Kategorien sorgfältig durch!**

**Die Nichteinhaltung des Reglements führt zum Ausschluss vom Wettbewerb.**

\*\*\*\*\*

Wir machen darauf aufmerksam, dass es in Ausnahmefällen zu Regeländerungen kommen kann. Daher empfehlen wir Ihnen, dem Tortenkünstler Deutschland e.V. und der Messe auf den sozialen Medien zu folgen. Sollte es zu einer Änderung kommen wird an diesen Stellen darüber informiert.

Jegliche Fragen zum Tortenwettbewerb sowie deren Kategorien richten Sie bitte ausschließlich an die nachfolgend genannte Emailadresse: [juryleitung@torten-kuenstler.de](mailto:juryleitung@torten-kuenstler.de).

Veranstalterin des Wettbewerbes ist die Messe Dortmund, Strobelallee 45, 44139 Dortmund (im Folgenden „Veranstalterin“ genannt). Das Juroren-Team wird vom Tortenkünstler Deutschland e.V. gestellt (im Folgenden TKD e.V. genannt).

\*\*\*\*\*

## A. Allgemeine Regeln und Informationen

1. Zur Teilnahme am Wettbewerb der "Cake & Bake Dortmund" ist grundsätzlich Jeder berechtigt. Ausgenommen vom Wettbewerb sind jedoch alle Jurymitglieder, die Vorstandsmitglieder des TKD e.V. sowie die MitarbeiterInnen der Veranstalterin. Bei der Anmeldung von Kindern zum Wettbewerb bitte unbedingt den Namen des Kindes (= Teilnehmer) angeben!
2. Der Anmeldeschluss für den Wettbewerb ist der 13. März 2026 (MEZ). Danach sind leider keine Anmeldungen mehr möglich.
3. Die Übergabe einer Anmeldung zum Wettbewerb an Dritte ist nicht erlaubt.
4. Mit Ihrem Exponat erhalten Sie automatisch freien Eintritt an den Messetagen Samstag und Sonntag. Ihre Eintrittskarte erhalten Sie als QR-Code mit Ihrer Anmeldung zum Wettbewerb als Email zugesandt. Dieser QR-Code gilt nur für den Teilnehmer und ist nicht übertragbar.
5. Die Anzahl der Wettbewerbsteilnehmer und/oder der Kategorien kann begrenzt sein. Es kann daher passieren, dass die von Ihnen gewählte Kategorie bereits ausgebucht ist. Bitte informieren Sie sich fortlaufend auf der Webseite der Veranstalterin.
6. Jeder Teilnehmer kann sich pro Kategorie mit maximal einem Exponat anmelden.
7. Bei den Exponaten muss es sich zwingend um eine tatsächlich selbstständige Arbeit von Ihnen handeln. Sollte sich herausstellen, dass Sie die Arbeit mit Hilfe anderer ausgeführt haben, werden Sie vom Wettbewerb disqualifiziert.
8. Die eingereichten Exponate dürfen zuvor an keinem anderen nationalen oder internationalen Wettbewerb (online oder live) teilgenommen haben. Ebenso dürfen die Exponate nicht in einem Kurs (Online Kurs oder Präsenz Kurs) hergestellt worden sein. Die eingereichten Exponate müssen ausschließlich für diesen Wettbewerb hergestellt werden.



# Wettbewerbsreglement

## des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

9. Die Anlieferung, Abgabe und Abholung des Exponates kann auch von Ihrer Vertrauensperson erfolgen.
10. Das eingereichte Exponat darf nicht (ganz oder teilweise) vor Messebeginn in den sozialen Medien gezeigt werden. Dies gilt auch für geschlossene, geheime oder private Gruppen.
11. Falsch platzierte Exponate werden von der Veranstalterin und/oder Annahmepersonal umgestellt oder disqualifiziert. Auf die sorgfältige Behandlung der Exponate wird jederzeit geachtet. Der Teilnehmer akzeptiert mit seiner Teilnahme am Wettbewerb, dass jegliche Haftung seitens der Veranstalterin und des TKD e.V. ausdrücklich ausgeschlossen wird. Sollte eine Beschädigung bei der Umplatzierung entstehen, wird dieser nicht in die Bewertung einfließen.
12. Sobald das Exponat auf dem Wettbewerbstisch aufgestellt wurde, darf es nicht mehr verändert werden. Es darf weder gedreht, neu positioniert oder bearbeitet werden. Weiterhin ist es nicht erlaubt Visitenkarten oder Werbeflyer zum Exponat zu legen. Einzige Ausnahme bildet die Beschreibungskarte, welche rechts neben das Exponat gelegt werden muss.
13. Die Jury behält sich das Recht vor, Exponate anzuschneiden und Dekorationselemente abzunehmen, um Unklarheiten bei der Bewertung auszuräumen. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erklärt sich der Teilnehmer damit einverstanden.
14. Es ist verboten jegliche Unterlagen der Jury oder der Veranstalterin zu fotografieren. Ebenso sind Tonaufnahmen während des Feedbackgespräches nicht erlaubt. Zuwiderhandlungen führen zum Ausschluss vom Wettbewerb, weiterhin behält sich die Veranstalterin vor, weitere Maßnahmen zu ergreifen.
15. Jedes Exponat wird von der Jury anonym bewertet, dies muss bis zum Schluss der Bewertung incl. Auswertung der Bewertungsbögen gewährleistet sein. Aus diesem Grund sind keinerlei Informationen über Sie oder Fotos von Ihnen neben Ihrem Exponat erlaubt. Das Exponat muss völlig neutral bleiben. Sollten Fotos zur Dokumentation gefordert sein, stellen Sie sicher, dass Sie auf den Fotos nicht zu sehen sind (auch keine Körperteile bei denen Sie sich durch Schmuck, Tattoos usw. möglicherweise zu erkennen geben). Sollten Sie in Begleitung von Presse sein oder selbst ein Video von Ihnen und Ihrem Exponat machen wollen, ist dies erst ab Bekanntgabe der Ergebnisse möglich.
16. Der Hauptjuror hat bei allen Fragen zu Bewertungen und/oder Beschwerden die letzte Entscheidung. Diese Entscheidung ist unanfechtbar.
17. Mit der Anmeldung zum Wettbewerb erklärt der Teilnehmer, dass er das Wettbewerbsreglement des TKD e.V. zum Wettbewerb der Cake & Bake 2026 gelesen und akzeptiert hat.
18. Beachten Sie, dass Sie beim Betreten der Cake & Bake automatisch zustimmen, dass von jeder Person/Besucher/Teilnehmer sowie von den eingereichten Exponaten Fotos gemacht werden dürfen. Die Veranstalterin und der TKD e.V. dürfen diese Fotos online verwenden und auch in zukünftigen gedruckten Medien veröffentlichen. Ebenso dürfen Ihre Exponate reproduziert werden. Die Veranstalterin und der TKD e.V. können dafür nicht haftbar gemacht werden.
19. Für **alle** Kategorien des Wettbewerbs sind die Urheberrechte zu beachten. Urheberrechtgeschützte Marken, Personen, Gegenstände, Filme, Bücher usw. dürfen nicht im Wettbewerb



# Wettbewerbsreglement

## des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

verwendet werden und führen bei Zuwiderhandlung zur Disqualifikation. Lassen Sie sich von Filmen, der Mode, von Büchern und Künstlern inspirieren, aber geben Sie Ihrem Exponat Ihren eigenen Stil.

\*\*\*\*\*

### B. Termine

1. Die Bewertungsbögen können am Sonntag, den 29. März 2026 ab 13:00 Uhr (außer während der Preisverleihung) am Stand des Tortenkünstler Deutschland e.V. abgeholt werden. Nicht abgeholte Bewertungsbögen werden nicht per Post nachgesandt.
2. Die Jurorengespräche finden am Sonntag, den 29. März 2026, **NUR** in der Zeit von 14:00 – 15:30 Uhr statt. Ein Jurorengespräch ist **NUR mit Anmeldung** möglich. Sie können sich dafür auf dem Stand des TKD e.V. bis Sonntag 13:45 Uhr anmelden. Nach 15:30 Uhr sind keine Jurorengespräche mehr möglich.
3. Die Preisverleihung findet am Sonntag, den 29. März 2026 um 16:00 Uhr auf der Hauptbühne statt.
4. Die Abholung der Exponate ist am Sonntag, den 29. März 2026 ab 17:45 Uhr möglich. Ausnahmen sind nicht möglich. Nicht abgeholte Exponate werden von der Veranstalterin entsorgt und dem Teilnehmer in Rechnung gestellt.

\*\*\*\*\*

### C. Anlieferung und Annahme der Exponate

1. Die Annahme erfolgt **nur** in den nachfolgend genannten Zeiten. Danach wird kein Teilnehmer mehr in den Wettbewerbsraum eingelassen.  
Freitag, 27. März 2026 **nur** von 16:00 bis 19:00 Uhr  
Samstag, 28. März 2026 **nur** von 07:00 bis 08:00 Uhr  
Danach können keine Exponate mehr angenommen werden!
2. Das Exponat muss vollständig verpackt in einem geeigneten, nicht einseharen oder durchsehbaren Behältnis, angeliefert werden. Eine helfende Person zur Unterstützung ist erlaubt. Beachten Sie, dass Kinder nur Zutritt zum Wettbewerbsbereich haben, wenn sie selbst Teilnehmer sind.
3. Jeder Teilnehmer erhält bei der Anmeldung drei Aufkleber. Das Erste wird unter dem Cakeboard, das Zweite wird am Rand des Cakeboards und das Dritte auf der Beschreibungskarte angebracht.
4. Sollten Sie **Metallic- oder Glitzerfarben** verwendet haben, bringen Sie die Originalbehälter zur **Überprüfung** mit und stellen Sie diese zu Ihrem Exponat auf dem Wettbewerbstisch. Achten Sie bitte darauf, dass Sie die Anzahl der Farben auf der Beschreibungskarte eintragen. Beachten Sie weiterhin bei Metallic- und Glitzerfarben auf die 100%ige Zulassung in Deutschland/Europa. Das bedeutet, diese Farben müssen 100% essbar sein. Metallic- und Glitzerfarben sind in der Kategorie „Zuckerfloristik“ **nicht** erlaubt. Die Verwendung von Lebensmittelfarben mit dem Zusatzstoff E171 ist in Deutschland/der EU nicht erlaubt. Bitte achten Sie bei Ihren Farben darauf. Glitzer- und Metallicfarben sind außerdem in ihrem Originalbehälter neben das Exponat auf den Wettbewerbstisch zu stellen.



# Wettbewerbsreglement

des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

5. Packen Sie Ihr Exponat nur in dem dafür ausgewiesenen Bereich aus. In diesem Bereich dürfen Sie es aufbauen, zusammensetzen oder reparieren. Denken Sie an alle nötigen Reparaturwerkzeuge. Für das Auspacken und eventuelle Reparaturen des Schaustückes dürfen maximal 20 Minuten benötigt werden.
6. Bringen Sie Ihr Schaustück zu Ihrem vorgesehenen Platz im Wettbewerbsbereich. Das Aufsichtspersonal im Wettbewerbsbereich steht für Fragen zur Verfügung. Platzieren Sie Ihr Exponat nach den Regeln und Ihrer Planung. Ein weiterer Zusammenbau oder Reparatur ist hier nicht mehr erlaubt. Legen Sie noch den Beschreibungszettel rechts neben das Exponat.
7. Wenn Sie möchten, machen Sie noch ein Foto von Ihrem Exponat. Es sind jedoch keinerlei Fotos von anderen Exponaten erlaubt.
8. Verlassen Sie nach dem Platzieren Ihres Exponates unmittelbar den Wettbewerbsbereich. Nehmen Sie Ihre Verpackungen und Utensilien mit. Es gibt keinerlei Aufbewahrungsmöglichkeiten vor Ort. Der Eintritt zur Messe erfolgt nun über die normalen Messeeingänge.
9. Die Anlieferung des Exponates erfolgt über Eingang Nord (der kürzeste Weg). Der Tortenwettbewerb befindet sich in der Halle 3. Nach dem Eingang bitte direkt links die Rolltreppe hoch und dort ist der NEWSROOM 1. Beachten Sie bitte das die CREATIVA gleichzeitig stattfindet. Das Exponat muss vollständig verpackt angeliefert werden.
10. Sollte Ihr Exponat einen Transportschaden erleiden, geben Sie dies bitte bei der Anmeldung/ Abgabe des Exponates beim Personal an. Ihr Exponat wird auf diesen Schaden hin durch unsere Vorstandsvorsitzende überprüft. Liegt ein Transportschaden vor erhalten Sie ein Transportschadenschild. Auf Diesem wird vermerkt was beschädigt ist/wurde. Legen Sie dieses Schild zu Ihrem Exponat auf dem Wettbewerbstisch. Handelt es z.B. um einen Fehler in der Statik Ihres Exponates, kann kein Transportschaden anerkannt werden.

## D. Abmeldung vom Wettbewerb

1. Sollten Sie sich von der Teilnahme am Wettbewerb mit einem oder mehreren Exponate (wegen Nichtfertigstellung) abmelden müssen, sind Sie dazu verpflichtet Ihre Absage unverzüglich der Veranstalterin per Email ([cakeandbake@messe-dortmund.de](mailto:cakeandbake@messe-dortmund.de)) mitzuteilen.
2. Bleiben Sie zwei Jahre hintereinander ohne Abmeldung dem Wettbewerb fern, können Sie künftig von der Veranstalterin von Wettbewerben ausgeschlossen werden.
3. Anmeldegebühren werden in keinem Fall erstattet und das zugesandte Einlassticket verliert seine Gültigkeit.

\*\*\*\*\*

## E. Exponate und Bewertung

1. Die maximal erlaubte Grundfläche für Ihr Exponat in der von Ihnen gewählten Kategorie darf in keinem Fall überschritten werden. Achten Sie darauf falls Sie ein eckiges Cakeboard benutzen und dies mit der Spitze zur Tischkante aufstellen möchten. Auch ein eckiges Cakeboard,



# Wettbewerbsreglement

des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

welches diagonal aufgestellt werden soll, muss in den vorgegebenen Bereich passen. Dies gilt auch für ein selbst hergestelltes Cakeboard, welches nicht die Grundform rund oder eckig hat. Wenn Ihr Cakeboard größer als vorgegeben ist, wird Ihr Exponat disqualifiziert. Ihr Cakeboard darf jedoch kleiner sein, so lange in den Kategorienregeln nichts Anderes definiert ist.

2. Ihr Exponat incl. der Dekoration darf nicht über die zulässige Grundfläche der Kategorie herausragen. Dabei ist es egal in welcher Höhe/Etage sich die Dekoration befindet. Sollte die Grundfläche überschritten werden, wird Ihr Exponat disqualifiziert. Die Höhe Ihres Exponates ist nicht eingeschränkt, es sei denn es wird in den Kategorienregeln explizit darauf hingewiesen. Höhenbeschränkungen werden immer ab Tischkante gemessen.
3. Da die im Handel erhältlichen Tortenplatten in den Durchmesser Größen um einige Millimeter variieren können, berücksichtigt die Jury eine Toleranz von max.  $\pm 1$  Millimeter, bei Miniaturtorten  $\pm 2$  Millimeter. Das Cakeboard darf nicht höher als 2 cm sein.
4. Blanke Drähte sind generell nicht zugelassen. Sollten Sie Drähte in Zuckerblumen verwenden, müssen diese Drähte mit Blumenband ummantelt werden. Drähte, welche als innere Stützen in Dekorationen und Figuren verwendet werden (je nach Zulassung in der Kategorie), müssen vollständig mit einem essbaren Material ummantelt sein bzw. dürfen nicht aus Ihrem Exponat herausragen. Für freiliegende Drähte werden durch die Jury Punkte abgezogen.
5. Das Cakeboard ist grundsätzlich komplett mit einem essbaren Medium einzudecken. Sollten Sie das Cakeboard an der schmalen Seiten nicht mit einem essbaren Medium bedecken wollen, ist der Rand mit einem Stoffbandband einzufassen. Beachten Sie, dass die Gestaltung des Cakeboards ebenfalls in die Bewertung einfließt. Es sind NUR Stoffbänder zugelassen. Stoffbänder oder andere nichtessbare Bänder sind auf oder an den Exponaten nicht erlaubt. Für den leichteren Transport und Handhabung, ist es erlaubt, kleine Füße unter dem Board anzubringen. Hierbei ist eine Höhe von 0,5 cm zugelassen. Tortenständer jeglicher Art sind generell nicht erlaubt.
6. Dummies sind grundsätzlich erlaubt, es sei denn die Regel in Ihrer gewählten Kategorie besagt etwas Anderes. Bei Kategorien mit mehrstöckigen Torten aus Dummies muss, wie bei echten Torten, auf die Statik geachtet werden. Gestapelte Torten dürfen mit Kunststoff- oder Holzstäben miteinander verbunden werden, um ein Rutschen zu verhindern. Tortendummies dürfen generell nicht geschnitzt werden, es sei denn die Regeln Ihrer gewählten Kategorie besagt etwas anderes.
7. Es ist generell nicht erlaubt Drähte von außen direkt in das Exponat zu stecken. Zum Schutz müssen die Drähte isoliert werden, dies muss mit Hilfe von Trinkhalmen oder sogenannten posy pics oder Blumenpicks erfolgen. Das Isolieren mit Wachs (Safety Seal) ist nicht ausreichend, auch hier gilt vorgenanntes. Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Isolierung für die Jury sichtbar ist. Die Ausnahmen bilden hierbei die Kategorien „Relief/2D Bild“ sowie „Kleines dekoratives Element“ und „Großes dekoratives Element“, da diese normalerweise nicht zum Verzehr hergestellt werden.
8. Erlaubte Materialien sind:
  - Handelsübliche Lebensmittel wie Fondant, Modellierpaste, Modellierschokolade, Blütenpaste, Royal Icing, Pastillage, Rice Crispy Masse, Wafer Paper, Cake Paper, Rice paper, Spitzenmasse, Tapioca-Blütenpaste, Reispaste, Bohnenpaste (mit Zulassung in Deutschland/der EU)
  - Nur für Zuckerfloristik zugelassen sind: künstliche Blütenpollen, künstliche Vasen, Ständer, Blumensteckschaum (dieser darf aber nicht sichtbar sein/muss abgedeckt sein).



# Wettbewerbsreglement

## des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

- Nur in der Kategorie Relief und Sweet Table zugelassen sind: nicht essbare Ständer zur Präsentation des Exponates.

Nicht erlaubte Materialien sind:

- Handelsübliche Kleber, Heißkleber, Kunststoff, Bauschaum, Schaumstoff, Moosgummi, Cold Porcelain, Fimo Artista soft, jegliche künstlichen Dekorationen wie Lichter, dekorativer Draht, kommerzielle Kuchendekorationen wie Brautpaarfiguren aus Kunststoff, Happy Birthday, elektrische und bewegliche Teile Schilder usw. (es sei denn in Ihrer angemeldeten Kategorie ist dies ausdrücklich erlaubt)

Sparsam zu verwendende Materialien sind:

- Maisfäden, getrocknete Blüten, Pflanzenfasern

9. Als innere Stützen sind generell folgende Materialien erlaubt:

- V2A Edelstahldraht, lebensmittelzugelassener Kunststoff, unbehandeltes Holz, Nudeln, Keksstäbchen, Isomalt, Pastillage, Zuckerstangen, gegossene Schokolade, Styropor, Rice Crispy Masse, Zahnstocher, Schaschlik Spieße und müssen nicht isoliert werden
- nicht lebensmittelechter Draht; dieser muss zwingend isoliert werden (Frischhaltefolie, Alufolie usw.) außer die Ausnahmekategorien: „Kleines dekoratives Element“ sowie „Großes Dekoratives Element“ und „Relief/2D Bild“
- Achten Sie darauf, dass die inneren Stützen vollständig in Ihrem Exponat verborgen sind. Sie dürfen nicht sichtbar sein! Sie dienen lediglich der Stabilität Ihres Exponates.
- Drähte jeglicher Art dürfen niemals direkt in das Exponat gesteckt werden. Verwenden Sie dafür Flower Pics oder Strohhalme; außer in den Ausnahmekategorien: „Kleines dekoratives Element“ sowie „Großes Dekoratives Element“ und „Relief/2D Bild“

10. Als äußere Stützen bei mehrstöckigen Torten sind folgende Materialien erlaubt:

- Handelsübliche lebensmittelechte Hochzeitssäulen, transparente lebensmittelechte Kunststoff Abstandshalter

11. Alle Ihre verwendeten Lebensmittelfarben müssen den EU-Richtlinien entsprechen sowie zu 100 % essbar sein, auch Glitzer- und Metallicfarben. Glitzer- und Metallicfarben sind außerdem in ihrem Originalbehälter neben das Exponat auf den Wettbewerbstisch zu stellen. Achten Sie bei der Verwendung, dass nur die in der EU zugelassenen E-Nummern in den Farben sind. Die Verwendung von Lebensmittelfarben mit dem Zusatzstoff E171 ist in Deutschland/der EU nicht erlaubt. Bitte achten Sie bei Ihren Farben darauf.

12. In der Zuckerfloristik sowie Wafer Paper Flowers dürfen folgende Materialien verwendet werden:

- papierummantelter Blumendraht
- handelsübliche Blumenkegel oder -kugeln aus Styropor oder Kunstfasern
- Floristenband in grün, braun und weiß
- Naturfaser aus Hanf, Mais und Kokos sowie Körner und Samen zum Herstellen für Pollen und Staubgefäßen

13. Die Verwendung von Schablonen und Moulds ist generell erlaubt. Denken Sie aber daran, dass Sie mehr Punkte erzielen, wenn Sie darauf verzichten und Ihre Dekorationen ohne diese herstellen. Bei der Herstellung von Spitzen kann jedoch nicht auf die Verwendung einer Mould verzichtet werden. Das Verwenden von Drucken auf Fondant, Cake Paper oder Wafer Paper usw. ist nicht verboten, wird aber in der Bewertung mit Punktabzug gewertet. Es handelt sich um eine maschinelle Arbeit, die mit einer handgemalten Arbeit nicht verglichen werden kann.



# Wettbewerbsreglement

des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

Ebenso, wenn festgestellt wird, dass über einen Druck „nur“ drüber gemalt wird. Auch hierfür gibt es Punktabzug.

14. Das Exponat muss in der Regel selbsterklärend sein. Die Jury hat nicht die Zeit, für jedes Exponat eine Recherche durchzuführen. Aus diesem Grund ist eine Beschreibungskarte auszufüllen. Wir bitten Sie darum, dass Sie Ihr Exponat in einigen kurzen Sätzen beschreiben oder ausgefallene Blüten/Pflanzen/Tiere/Objekte/Inspirationen zu dokumentieren. Die Beschreibung muss in Deutsch oder Englisch erfolgen. Dazu benutzen Sie bitte das beigefügte Dokument, welches sich am Schluss des Reglements befindet. Sollten Fotos gefordert sein, z.B. von der Herstellung oder Blumen, dann legen Sie diese bitte in einen verschlossenen Umschlag, kleben den Aufkleber mit Ihrer Teilnehmernummer darauf und legen diesen zu Ihrem Schaustück.
15. Alle Exponate werden nach den folgenden Kriterien bewertet:
  1. Gestaltung und Konzept
  2. Originalität (WOW Faktor)
  3. Schwierigkeitsgrad
  4. Qualität der Verarbeitung
  5. Farb- und Strukturtechnik
16. Es werden generell alle Exponate bewertet. Jedes Exponat wird von zwei Juroren bewertet. Beide Juroren vergleichen Ihre Ergebnisse. Kommt es zu keiner Übereinstimmung wird der Chefjuror die Bewertungen überprüfen und fällt eine Entscheidung. Sollte es einen Verstoß gegen das Wettbewerbsreglement oder das Reglement der jeweiligen Kategorie geben, werden dem Exponat 0 Punkte zugesprochen und das Exponat wird disqualifiziert.
17. Für jedes Exponat wird von den Juroren ein Bewertungsbogen (in Deutsch oder Englisch, je nach Juror) erstellt.
18. Die Bewertung erfolgt nach internationalem Standard und dem nachfolgend genannten Punktesystem. Aus allen eingereichten Exponaten aller Kategorien wird zudem das „best of show“ Exponat gewählt.

Kein Preis	( 1 – 54 Punkte)
Lobende Anerkennung	(55 – 69 Punkte)
Bronze	(70 – 79 Punkte)
Silber	(80 – 89 Punkte)
Gold	(90 – 100 Punkte)
19. In jeder Kategorie können Auszeichnungen mit lobender Anerkennung, Bronze, Silber und Gold vergeben werden. Des Weiteren werden die Plätze 1 – 3 und best of category ermittelt. Sollte der höchste Preis in einer Kategorie Bronze sein, werden keine Plätze 1 – 3 vergeben.
20. Alle Preise sind eine freiwillige Leistung der Veranstalterin und Ihrer Sponsoren. Es gibt keinen rechtlichen Anspruch auf einen Preis. Der TKD e.V. hat keinen Einfluss auf die Preise.

\*\*\*\*\*

## F. Tipps zur Herstellung Ihres Exponates

- Fangen Sie rechtzeitig an, um Ihr Exponat oder Ihre Exponate in Ruhe fertigzustellen.
- Recherchieren Sie ausführlich.



# Wettbewerbsreglement

## des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

- Bitte achten Sie auf Fingerabdrücke, Kleberückstände, Nagelsspuren, Flecken, gleichmäßige Beschichtungen (z.B. beim Cakeboard usw.), Bleistift- und Werkzeugspuren usw.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Arbeit sauber ist.
- Definition nichtessbare Dekoration = Ihre gewählte Dekoration ist ganz/teilweise nicht essbar.
- Die in der Zuckerfloristik verwendeten Vasen/Gefäße sollten beschwert werden, um stabil auf den Tischen zu stehen. Dafür können Sie z.B. Steine oder Sand (in Tüten abgefüllt) nutzen.
- Schauen Sie sich Ihr Exponat von allen Seiten an.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Stoffband keine Flecken aufweist oder fusselt/ausfranzt.
- So lange die Bewertung nicht abgeschlossen ist, dürfen keinerlei Visitenkarten oder Ähnliches neben Ihrem Exponat liegen. Dies führt zur Disqualifikation. Sobald die Bewertung abgeschlossen ist und alle Preiskarten verteilt sind, dürfen Sie Ihre Visitenkarte platzieren. Nicht vorher!
- Sie sind sich bei etwas unsicher, fragen Sie lieber nach als im Wettbewerb disqualifiziert zu werden. Ihre Frage richten Sie bitte an: [juryleitung@tortenkuenstlerdeutschland.de](mailto:juryleitung@tortenkuenstlerdeutschland.de). Sie erhalten so schnell wie möglich eine Rückmeldung.

Der Vorstand und die Jury wünschen Ihnen viel Erfolg beim Wettbewerb.

Ihr Tortenkünstler Deutschland e.V.

### Datenschutz

Die bei der Anmeldung erfassten Daten werden ausschließlich zur Durchführung des Wettbewerbs genutzt. Sie werden zu keiner Zeit an Dritte weitergegeben. Mit der Anmeldung am Wettbewerb stimmen die Erziehungsberechtigten der angemeldeten minderjährigen Kinder, der Speicherung dieser Daten zu dem vorgenannten Zweck zu.

### Haftungsausschluss

Die Veranstalterin haftet nicht für Schäden, welche den Teilnehmern durch die Teilnahme am Wettbewerb entstehen.

### Schlussbestimmungen

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es gilt das deutsche Recht. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Teilnahmebedingungen unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.

### Änderungen

Die Veranstalterin behält sich das Recht vor, den Wettbewerb oder die Teilnahmebedingungen aus triftigem Grund ohne Vorankündigung zu ändern oder zu beenden.



# Wettbewerbsreglement des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026



## Beschreibungskarte

Thema/Inspiration:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Exponat-Nr.  
Klebeetikett

Wettbewerb/Competition  
Cake & Bake Dortmund  
28. + 29. März 2026



Techniken und Materialien:

- Modellierung von Hand
- Verwendung von Moulds
- Airbrush
- Isomalt
- Blütenpaste
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Schablonen
- Modellerschokolade
- Wafer Paper
- Malen mit Schablonen
- Modellierpaste
- Cake Paper
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Metallicfarben

Anzahl der Behälter:

\_\_\_\_\_

### Größe des Exponates

Höhe in cm: \_\_\_\_\_

Board in cm: \_\_\_\_\_

*Betreffendes bitte ankreuzen/hinzufügen/ausfüllen.*

Das Exponat muss in der Regel selbsterklärend sein. Die Jury hat nicht die Zeit, für jedes Exponat eine Recherche durchzuführen. Aus diesem Grund ist eine Beschreibungskarte auszufüllen. Wir bitten Sie darum, dass Sie Ihr Exponat in einigen kurzen Sätzen beschreiben oder ausgefallene Blüten/Pflanzen/Tiere/Objekte/Inspirationen zu dokumentieren. Die Beschreibung muss in Deutsch oder Englisch erfolgen. Dazu benutzen Sie bitte das beigefügte Dokument, welches sich am Schluss des Reglements befindet. Sollten Fotos gefordert sein, z.B. von der Herstellung oder Blumen, dann legen Sie diese bitte in einen verschlossenen Umschlag, kleben den Aufkleber mit Ihrer Teilnehmernummer darauf und legen diesen zu Ihrem Schaustück.



# Wettbewerbsreglement des Tortenkünstler Deutschland e.V.



Dortmund 28. + 29. März 2026

## description card

theme/inspiration:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Exhibit-Nr.  
sticker

techniques and materials:

- modelling by hand
- using moulds
- airbrush
- isomalt
- flower paste
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- stencils
- modelling chocolate
- wafer paper
- painting with stencils
- modelling paste
- cake paper
- \_\_\_\_\_

### metallic colors

number of containers:

\_\_\_\_\_

### Size of the exhibit

height in cm: \_\_\_\_\_

board in cm: \_\_\_\_\_

*Please tick/complete/fill in the relevant box.*

The exhibit should generally be self-explanatory. The jury does not have time to research every exhibit. For this reason, a description card must be completed. We ask that you describe your exhibit in a few short sentences or document any unusual flowers/plants/animals/objects/inspirations. The description must be in German or English. Please use the attached document at the end of the regulations. If photos are required, e.g., of the production process or flowers, please place them in a sealed envelope, affix the sticker with your participant number, and enclose it with your exhibit.