

Schwarzwälder Kirschtortenfestival in Todtnauberg

Die beste Schwarzwälder Kirschtorte wird am Sonntag, 4. Mai 2025, ab 11 Uhr im Kurhaus Todtnauberg gesucht und gekürt. Bis 17 Uhr dauert der Wettbewerb beim Schwarzwälder Kirschtortenfestival, an dem Profis und Hobbybäcker:innen teilnehmen können. Eine Jury bewertet die Torten nach Optik, Handwerk und Geschmack, danach haben Besucher:innen die Möglichkeit, die kulinarischen Kunstwerke zu kosten.

Bergwelt Todtnau/Hinterzarten, 10.04.2025: Sie gilt als Königin der Torten und ist auf der ganzen Welt bekannt: Die Schwarzwälder Kirschtorte hat eine mehr als 100-jährige Tradition und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Ein dunkler Biskuitboden, Kirschen, Sahne, Schwarzwälder Kirschwasser und Schokoladenspäne sind die Hauptzutaten der süßen Spezialität. Doch wer macht daraus die beste und schönste Torte? Diese Frage wird am Sonntag, 4. Mai 2025, von 11 Uhr an beim 10. Schwarzwälder Kirschtortenfestival im Kurhaus in Todtnauberg beantwortet. Dann treten neun Küchenprofis und 15 Hobbybäcker:innen im Wettbewerb gegeneinander an. In der Jury bewerten die Konditormeister:innen Armand Maier, Franz-Josef Koszinowsky, Walter Georg Blust und Lena Kaltenbach sowie Küchenmeister Alfred Boch die kunstvoll geschaffenen Torten nach den Kriterien Optik, Handwerk und Geschmack.

Nur 20 Minuten bleiben den Teilnehmenden für die Herstellung ihrer Torte, inklusive Auf- und Abbau der Konditor-Utensilien. Den dunklen Biskuitboden, die Kirschen für die Füllung und Dekoration sowie alle Werkzeuge müssen selbst mitgebracht werden. Kirschwasser, Sahne und Konfitüre werden vor Ort zur Verfügung gestellt, ebenso Rührmaschinen und Sahnebläser. Das Publikum ist hautnah dabei, wenn die Teilnehmenden an die Arbeit gehen. Als Auszeichnung für die beste Torte winkt ein Preisgeld. Des Weiteren erhalten die besten drei teilnehmenden Auszubildenden aus dem Gastronomie- und Konditoreigewerbe eine Einladung für einen Zuckerkurs bei Jurymitglied Franz-Josef Koszinowsky. Im Anschluss an die Siegerehrung können die entstandenen Köstlichkeiten vom Publikum probiert werden.

Tickets gibt es in allen Tourist-Informationen der Hochschwarzwald Tourismus GmbH, telefonisch unter +49 (0)7652/1206-0 sowie online unter kirschtorte.de oder unter reservix.de. Im Ticketpreis von 12 € enthalten sind ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte und eine Tasse Kaffee.

Besucher:innen, die mit dem Auto anreisen werden gebeten, die öffentlichen Parkplätze in Todtnauberg zu nutzen und sich nach dem örtlichen Parkleitsystem zu orientieren. Direkt am Kurhaus stehen keine Parkplätze zur Verfügung.

Weitere Informationen unter: kirschtorte.de

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen