

# Anmeldung

zum Kirschtortenfestival bis 8. April 2018 in Todtnauberg

## Rückmeldung an:

Hochschwarzwald Tourismus GmbH  
Tourist-Information Bergwelt Todtnau  
Kurhausstr. 18  
79674 Todtnauberg

Tel.: +49 (0)7652/1206-8530  
Fax: +49 (0) 7652/1206-89539  
todtnauberg@hochschwarzwald.de

Hiermit melde ich mich verbindlich bei folgender Wertung an:

- Amateur
- Profi = Konditor/in, Auszubildende  
Koch/Köchin, Auszubildende

## Anschrift:

Name

Vorname

Betrieb (nur für Profi-Anmeldung)

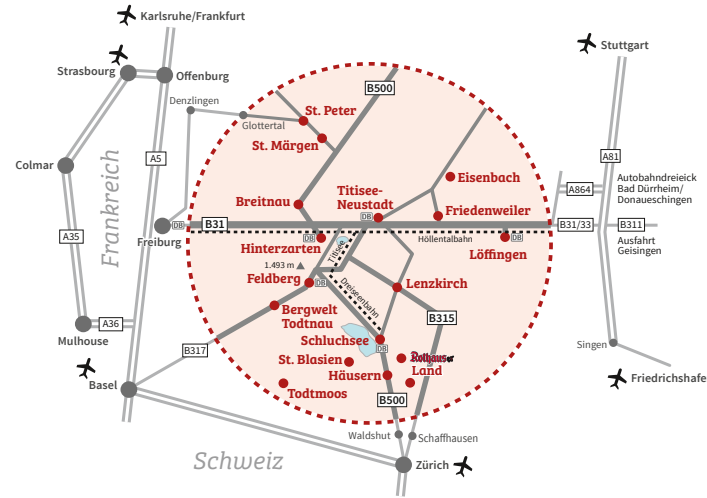
Straße

PLZ, Ort

Email

Telefon

8. Schwarzwälder Kirschtortenfestival  
Wer macht die schönste & beste Kirschtorte im ganzen Land?  
kirschtorte.de



**Hochschwarzwald Tourismus GmbH**  
Tourist-Information Bergwelt Todtnau · Kurhausstraße 18  
79674 Todtnau · Tel.: +49 (0)7652/1206-8530  
todtnauberg@hochschwarzwald.de · hochschwarzwald.de

**Weitere Informationen und Anmeldung**  
kirschtorte.de

Wir bedanken uns herzlich bei:



**SCHLADERER**



Premiumpartner der Hochschwarzwald Tourismus GmbH:



**22. April 2018**

**8. Schwarzwälder**

# Kirschtortenfestival

11 Uhr · Kurhaus Todtnauberg





## Machen Sie mit ...

beim Wettbewerb um die beste Schwarzwälder Kirschtorte!

### Um was geht es?

Profis und Hobbykonditoren stellen „Ihre“ Version der Schwarzwälder Kirschtorte einem interessierten Publikum und einer prominenten Jury vor.

### Wer kann mitmachen?

Profis und Amateure. Die Bewertung erfolgt in zwei Kategorien.

### Was muss jeder Teilnehmer selber mitbringen?

- Dunklen Biskuitboden
- Mürbeteigunterboden (wahlweise)
- Kirschen (Füllung + Dekoration)
- Verzierungsmaterial (Kuvertüre o.Ä.)
- Alle Werkzeuge
- Eigene Rührwerke können mitgebracht werden

### Was ist vorhanden?

- 30%ige Sahne Schwarzwaldmilch
- Schladerer Kirschwasser
- Konfitüren der Firma Fallers
- Sahnebläser
- Rührmaschinen

### Wie wird bewertet?

Die Jury bewertet in jeder Klasse (Profi, Amateure) nach den Kategorien Optik, Handwerk und Geschmack.

### Was kann ich gewinnen?

Ein Preisgeld in Höhe von 250 Euro und Sachpreise. Jeder Teilnehmer erhält eine Teilnahmeurkunde. Die besten drei teilnehmenden Auszubildenden erhalten einen Zuckerkurs bei Franz-Josef Koszinowsky.

### Wie ist der Ablauf?

- Die Anmeldung erfolgt bis zum 8. April 2018
- Rechtzeitig vor dem Wettbewerb erhält der Teilnehmer den genauen Zeitplan
- Die Durchgangsdauer (Herstellung der Torte) vor dem Publikum beträgt 20 Minuten inklusive Auf- und Abräumen
- Aufwendige Dekoarbeiten (z.B. Schokoröllchen) können vor dem Durchgang in der Küche des Kurhauses erledigt werden
- Die Torten werden nach Durchgang bewertet
- Die Torten werden im Anschluss durch den Veranstalter für einen guten Zweck verkauft
- Urkunden und Preise werden im Anschluss an die Wettbewerbe zum Ende der Veranstaltung vergeben

### Teilnahmegebühren?

Die Teilnahme ist kostenlos.

### Wichtige Hinweise:

- Die Verwendung dunkler Biskuitböden wird erwartet
- Convenience-Produkte sollten nicht verwendet werden
- Die Verwendung eines Mürbeteigunterlegbodens führt weder zu einer Auf- noch Abwertung



## Programm

### Eröffnung der Veranstaltung um 11.00 Uhr

Die Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte

### Kirschtortenkurs mit Gästen

#### Profiwettbewerb

„Wer macht die schönste Schwarzwälder Kirschtorte?“

#### Amateurwettbewerb

„Wer macht die schönste Schwarzwälder Kirschtorte?“

Musikalische Unterhaltung

Ernennung und Auszeichnung des **3. Hochschwarzwälder Kirschtorten-Botschafters**.

Siegerehrung

## Jury

### Armand Maier

Schwarzwälder Konditormeister mit großen Erfahrungen und Erfolgen bei nationalen und internationalen Wettbewerben. Darunter hat er 24 x die Goldmedaille und einmal den deutschen Dessert-Pokal erhalten. Bekannt wurde er auch als Gründungsmitglied und langjähriger Vorsitzender der „Fördervereinigung deutscher Pâtisseries e.V.“, als Teamchef der deutschen Mannschaft bei der Pâtisserie WM 1993, sowie als Juror bei der IKA. Sein Wissen vermittelt er als Autor diverser Fachbücher.

### Franz-Josef Koszinowsky

Der in Gelsenkirchen geborene Konditormeister ist seit 1980 im Cafe Ell in St. Blasien für die Produktionsleitung und die Ausbildung zuständig. Zu seinen Erfolgen in der Konditorenhandwerk zählen unter anderem Diplome in der Schweiz, der Sieg beim Kreativwettbewerb für das Konditorenhandwerk 2007, 2014 den Widmann Pokal Gold bei der Intergastra Stuttgart. Als Dozent ist er bekannt und beliebt durch seine Zuckerkurse an der Gewerbeschule Lörrach. Die Auswahl des Nachwuchses unterstützt er im Meisterprüfungsausschuss der Handwerkskammer Konstanz. Als Ausbilder hat er Kammermeister und 2. und 3. Plätze vorzuweisen.

### Walter Georg Blust

Der in Maulbronn gebürtige Konditormeister konnte viele berufliche Erfahrungen sowohl in seiner facettenreichen Ausbildung als auch in seiner Selbstständigkeit sammeln. Von 2011 - 2014 Geschäftsführer der Konditoreninnung Südbaden, der Konditoreninnung Region Stuttgart und Leitung der Geschäftsstelle des Landesinnungsverbandes der Konditoren in Baden-Württemberg, sowie Leitung der Geschäftsstelle der Kreishandwerkerschaft RA/BAD/Bühl. Seit 2014 ist er als technischer Lehrer in Ausbildung für Konditorei, Bäckerei, 1BFHE und Fachverkauf Bäckerei an der Gewerbeschule Lörrach.

### Alfred Boch

Der Küchenmeister, Hotelbetriebswirt und Mitinitiator des Festivals betreibt das 4-Sterne Hotel Engel in Todtnauberg. Mehr als 30.000 Schwarzwälder Kirschtorten hat Alfred Boch in den letzten 30 Jahren hergestellt, u.a. auch 1998 die größte Schwarzwälder Kirschtorte der Welt, mit einem Volumen von 2000 Portionen..

