

Hinweise und Tipps zur Teilnahme an einem Tortenwettbewerb der IGT



1. Allgemeines zum Bewertungssystem

Bewertungsgrundlage

Die Schaustücke werden nach den Richtlinien des IGT e. V. bewertet. Diese sind angelehnt an die Richtlinien der British Sugarcraft Guild (BSG).

Bewertungskriterien

- Gesamteindruck
- Originalität und Kreativität
- Verwendete Techniken
- Sauberkeit des Eindeckens
- Schwierigkeitsgrad der gezeigten Techniken
- Naturtreue und Aufbau (bei Zuckerfloristik)

Jedes Schaustück wird von zwei Juroren unabhängig voneinander nach einem Punktesystem bewertet. Bei großen Differenzen der Bewertungen wird der Vorsitzende der Jury hinzugezogen und trifft eine Entscheidung. Die Entscheidung des Jury-Vorsitzenden ist endgültig und nicht anfechtbar.

Die Juroren sind berechtigt, das Schaustück anzuschneiden, um die Einhaltung der Vorgaben zu überprüfen. Ebenso dürfen bei Unklarheiten Dekorationselemente abgenommen werden.

Ermittlung der Platzierungen

Die Schaustücke werden nicht gegeneinander, sondern jedes für sich bewertet und gemäß der erreichten Punktzahl einer Platzierung zugeordnet. So kann es vorkommen, dass es in einer Kategorie mehrere oder auch keine Platzierung einer Klasse gibt.

Bei der Auswertung der erreichten Punktzahl können folgende Platzierungen erreicht werden: "Gold", "Silber", "Bronze", "lobende Anerkennung" (entspricht einem vierten Platz). Alle Teilnehmer (Ausnahme: Disqualifizierungen), die diese Platzierungen nicht erreichen, bekommen eine Urkunde "hat teilgenommen".

In jeder Kategorie wird das Schaustück mit den meisten Punkten den Titel "Beste der Kategorie" ausgezeichnet. Das Schaustück mit den meisten Punkten aller Exponate wird "Beste der Show".

Außerdem kann ein "Extra-Publikumspreis" per Abstimmung vergeben werden. Dieser Preis ist unabhängig von der Jurorenwertung. Es ist Sache des Veranstalters, einen solchen Preis auszuloben und es wird ihn nicht zwingend bei jeder Veranstaltung geben.

Die Juroren stehen jedem Teilnehmer für Fragen zu jeweils seinem Schaustück zur Verfügung. Die dafür vorgesehene Zeit wird vom Veranstalter festgelegt und allgemein bekannt gegeben. Zu Torten anderer Teilnehmer kann die Jury aus Gründen der Diskretion keine Stellungnahme abgeben. Nach der Siegerehrung sind keine Rückfragen an die Juroren mehr möglich. Bewertungsbögen und erreichte Punktzahlen werden nicht an Teilnehmer weitergegeben.

Diskretion

Es ist strengstens verboten, Unterlagen der Juroren, Listen des Veranstalters o.ä. zu fotografieren. Tonaufnahmen der Feedbackgespräche sind nicht erlaubt. Zuwiderhandlungen führen zum Ausschluss vom Wettbewerb. Der Veranstalter kann sich weitere Maßnahmen vorbehalten.

2. Tipps für die Erstellung eines Wettbewerbsstücks

Das Grundprinzip bei Torten, die für Wettbewerbe aus einem Dummy bestehen dürfen (Kategoriebeschreibung beachten!), ist folgendes:

Auch wenn der Kern der Torte ein Dummy sein darf, wird mit dem Schaustück eine essbare Torte simuliert. Entsprechend muss bei der Ausgestaltung auf Essbarkeit und hygienisches Arbeiten, auch was die Verwendung von Stützen und Drähten angeht, geachtet werden. Auch der Aufbau der Torte (z. B. Statik) muss dementsprechend wie bei einer echten Torte realisierbar sein.

Kategoriebeschreibung gründlich durchlesen

Gleichgültig für welche Kategorie man sich entscheidet, bitte immer die dazugehörigen Anforderungen genau durchlesen und einhalten. Fragen dazu bitte an : juryleitung@igt-tortendesign.de richten.

Schätzen Sie Ihre Fähigkeiten realistisch ein und machen Sie Dinge, die Sie besonders gut können! Auch mit einer schlichten, aber perfekt ausgeführten Dekoration kann man Platzierungen erreichen. Keine neuen Techniken ungeübt am Wettbewerbsstück anwenden!

Folgende Punkte müssen beachtet werden - einige Beispiele:

- Essbare Torte oder Dummy erlaubt?
- Größe der Torte beachten: Wie hoch darf sie sein, wie groß darf die Bodenplatte maximal sein?
- Sind innere Stützen erlaubt? Müssen sie essbar sein oder dürfen sie lebensmittelecht sein? Ist Draht erlaubt?
- Einschränkung für Farben - Glitzer darf nur in essbarer Form verwendet werden.
- Woraus sollen Modellierungen bestehen? Kuchen? Rice Crispie (o. ä.)? Dummy?

Originalität

Torten oder Hauptbestandteile von Torten sowie Modellierungen, die von anderen Tortendesignern nur kopiert sind, werden bei der Bewertung der Originalität großen Punktabzug oder gar keine Punkte erhalten. Es wird viel Wert auf eigene Kreativität bei der Gestaltung des Wettbewerbsstücks gelegt.

Torte einschlagen/einstreichen

Die Torte muss mit dem Eindeckmedium (Rollfondant, Marzipan, Modellierschokolade, Icing, Frosting...) glatt und faltenfrei versehen werden (Kategoriebeschreibung beachten). Dazu zählt auch ein sauberer Randabschluss. Risse, Falten, Druckstellen, Dellen, Flecke, Staub, Fussel usw. führen zu Punktabzügen. Und bitte daran denken, nur ein glatter Untergrund kann eine glatte "Außenhaut" haben. Auch industriell gefertigte Dummies sind nicht völlig glatt. Unebenheiten mit Royal Icing verspachteln oder mit Schmirgelpapier glätten.

Tortenplatte (Cakeboard)

Bei der Tortenplatte (Cakeboard) darf die vorgegebene Größe nicht überschritten werden.

Für die bezogene Tortenplatte (Cakeboard) gilt: Das Eindeckmedium muss glatt, faltenfrei (besondere strukturgebende Elemente ausgenommen) und sauber sein. Der schmale seitliche Rand der Tortenplatte (Cakeboard) darf mit einem Satinband o. ä. eingefasst werden. Ein Band aus Rollfondant ist ebenfalls erlaubt. Bei Bändern darauf achten, dass das Band die richtige Breite hat und nicht übersteht. Es soll nirgends lose abstehen. Risse, Falten, Druckstellen, Dellen, Flecke, Staub, Fussel usw. führen zu Punktabzügen.

Dekorationselemente

Bei Dekorationselementen (ausgestochene Blümchen, Figuren, Gras, usw.) beachten, dass der Fondant o. Ä. nicht rissig ist, die Blümchen nicht zu dick oder ausgefranst sind. Eine Blume mit Prägung/Struktur ist hochwertiger als eine ohne. Ganz wichtig: Blumen oder andere Dekorationen auf Draht (es muss spezieller papierummantelter Draht sein) immer mit Floristenband umwickeln, so dass der Draht nicht mehr zu sehen ist. Niemals gedrahtete Blumen oder andere gedrahtete Dekorationen direkt in die Torte stecken. Man steckt entweder Flowerpicks/Posypicks oder zurechtgeschnittene Trinkhalme in die Torte und dorthinein die gedrahtete Blume(n) o. Ä. Bitte auch bei der Verwendung von Wachs zum Versiegeln der Stiele zusätzlich Flower-/Posypicks oder Trinkhalme verwenden. Für Wettbewerbe gilt: Flowerpicks oder Trinkhalme ca. 1-2 mm aus der Torte herausschauen lassen, damit die Jury erkennt, dass der Draht korrekt in der Torte steckt.

Perlen sollten gleichmäßig groß sein und sauber ohne sichtbare Klebereste angebracht werden.

Für alle Dekorationen gilt: Handgefertigte Dekorationen haben einen höheren Schwierigkeitsgrad als Dekorationen, die mit Hilfe einer Mould, Ausstechern, Drucker o. ä. gemacht wurden. Von Hand sauber zu arbeiten, bedeutet also einen höheren Schwierigkeitsgrad und dies schlägt sich in der Bewertung nieder.

Färben

Alle gefärbten Eindeckmedien müssen durchgehend gleichmäßig und ohne Streifen eingefärbt sein, es sei denn, eine Marmorierung ist ausdrücklich erwünscht.

Farben

Sämtliche verwendeten Farben (Flüssig-, Gel-, Puderfarben...) müssen zu 100 % essbar sein. Dies gilt auch für Glitzerfarben, sofern diese erlaubt sind. Bitte ggf. Originalbehälter mitbringen, um die Essbarkeit belegen zu können (siehe Vorgaben des Wettbewerbs).

Zuckerblumen

In der Kategorie Zuckerblumen müssen Blumen so realistisch wie möglich nachgearbeitet werden. Sind sie extrem ausgefallen, eventuell ein Foto der Pflanze mit dem Pflanzennamen neben das Schaustück legen. Auf folgende Punkte ist zu achten (die Liste ist nicht vollständig, gibt aber einige Anhaltspunkte):

- Blütenblätter und Blattgrün sollen so dünn wie möglich gearbeitet werden, es sei denn, die echte Pflanze hat dickfleischige Blätter.
- Blütenblätter und Blattgrün sollen an den Kanten ausgedünnt und nicht ausgefranst sein.
- Wird beim Drahten von Blütenblättern und Blattgrün ein Rillenboard verwendet, darauf achten, dass die entstandene V-förmige Wulst nur soweit sichtbar ist wie bei echten Blättern.
- Beim Drahten von Blättern ist darauf achten, dass der Draht nicht herausschaut.
- Bei Blütenblättern und Blattgrün ist der Draht immer mit Floristenband zu umwickeln - der Draht darf nicht zu sehen sein.
- Blütenblätter und Blattgrün von beiden Seiten färben.
- Die Farben sollen der Färbung der echten Pflanze entsprechen.
- Die Farben fixieren (z.B. mit Wasserdampf oder Glaze).
- Bei Gestecken ist darauf zu achten, dass die Steckmasse nicht sichtbar ist.
- Auch in der Kategorie Zuckerblumen sind Heißkleber oder andere nichtessbare Klebemittel nicht erlaubt und führen zur Disqualifizierung.

Kleben

Werden Dekorationen auf der Torte angeklebt, dürfen keine Klebestellen zu sehen sein (Punktabzug). Heißkleber oder andere nichtessbare Klebemittel gehören nicht an eine Torte, auch nicht an Zuckerblumen, Sträuße oder Gestecke aus Zuckerblumen. Die Verwendung unerlaubter Mittel führt zu einer Disqualifizierung.

Kekskategorie

Bei der Kekskategorie ist es besonders wichtig zu zeigen, dass man reproduzieren kann d. h., dass man die Kekse in der selben Optik mehrfach herstellen kann. Gefordert sind (als Beispiel) 4 verschiedene Kekse und davon jeweils 3 Stück, die jeweils möglichst identisch aussehen sollen (insgesamt 12 Stück).

Kindertorten

Kinder sind sehr kreativ und voller Ideen. Sie haben eine eigene bestimmte Vorstellung, wie ihre Torte aussehen soll. Bitte lassen Sie die Kinder das Wettbewerbsstück ganz alleine gestalten! Die Jury weiß, dass ein Kind nicht über einen längeren Zeitraum konzentriert arbeiten kann, genauso wissen die Juroren, dass bei Kindern die Feinmotorik noch nicht voll ausgebildet ist. Die Jury erwartet eine richtige Kindertorte, bei der sie sieht, dass das Kind freien Gestaltungsspielraum hatte. Trägt die Torte aber die unverkennbare Handschrift eines Erwachsenen, werden die Juroren dafür Punktabzüge geben müssen.

Also bitte das Kind nicht durch gut gemeinte Unterstützung seiner Chance auf eine Platzierung berauben!

Transport/Transportschaden

Bei der Planung einer Torte, egal ob Wettbewerbsstück oder nicht, ist es sehr wichtig von Anfang an den Transport zu bedenken. Die Torte soll sicher verpackt werden, so dass nichts kaputt geht (gut polstern). Die Exponate müssen zudem so verpackt sein, dass sie von außen nicht zu sehen sind. Bitte auch dafür sorgen, dass sie von oben gegen Witterungseinflüsse abgedeckt sind.

Grundlage für einen unbeschadeten Transport ist jedoch eine solide Arbeit am Schaustück. Unsachgemäß gearbeitete Exponate, die den Transport nicht überstehen, können nicht als Transportschaden anerkannt werden. Modellierungen müssen stets gut durchgetrocknet sein. Über die Anerkennung eines gemeldeten Transportschadens entscheidet der Chefjuror.

Tipp: Immer Ersatzdeko, Kleber, Notfallwerkzeug mitnehmen!

Eine letzte Empfehlung:

Das Ausarbeiten eines Wettbewerbsstücks ist aufwändig. Es gilt, dem Wettbewerbsstück seinen persönlichen Stempel aufzudrücken und so akkurat und sauber wie möglich zu arbeiten. Das kostet viel Zeit und es ist besser, eine gute Torte/Blumengesteck abzuliefern als zwei in Eile und lieblos gemachte Torten. Lieber Klasse als Masse, das erhöht die Chancen auf Erfolg! Und verlieren Sie bei allem Arbeitseifer nicht den Blick auf die Kategorievorgaben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Wettbewerb. Wir freuen uns auf Sie!

Das Jurorenteam

14.7.2017