

Konditormeister aus Schwedt gewinnt 1. Berlin-Brandenburger Tortenmeisterschaft

Ostersonntag, kurz nach 11 Uhr begann die Jury mit ihrer Arbeit. Sechs Meister und Obermeister des Bäcker- und Konditorenhandwerks aus der Hauptstadt und dem märkischen Umland standen vor keiner leichten Aufgabe: Unter 64 Torten, die Bäcker und Konditoren aber auch zehn Hobbybäcker zur 1. Berlin-Brandenburger Tortenmeisterschaft eingereicht hatten, sollten sie die beste bestimmen.

Wie gebannt, zeitweilig eng gedrängt in Fünferreihen, verfolgten im MAFZ-Erlebnispark Paaren/Glien die Besucher an dem 25 Meter langen Tortentresen das akribische Begutachten und Verkosten der unterschiedlichen Böden, Füllungen und Dekorationen durch die kompetenten Juroren. Als sie ihre Arbeit nach fast zwei Stunden endlich getan haben, wählte der Erfinder und Organisator dieses originellen Wettbewerbs Hans-Dieter Lucas von der Berliner Agentur HADIs edition unter den Besuchern 20 interessierte für eine zweite Jury aus. Jeder von ihnen sollten nun - nach wesentlich einfacheren Kriterien als die Profis - seinen Favoriten bestimmen. Denn Expertenurteil hin oder her: Letztendlich muss eine Torte dem gefallen, der sie genießen will. Die Entscheidung der Amateure würde das Zünglein an der Waage sein, sollten sich die Meister nicht einig werden.

Weitere zwei Stunden vergingen – mittlerweile konnte jeder der mehr als 3.000 Besucher versuchen, ein leckeres Stück dieser kulinarischen Köstlichkeiten zu erstehen – bis der Computer alle Wertungen verarbeitet und einen eindeutigen Sieger errechnet hatte. Die „Passionsfrucht-Schokomousse-Torte mit Honigäpfeln“ des 27jährigen Konditorenmeisters in 4.Generation Marco Kaul aus Schwedt an der Oder ist nun für mindestens ein Jahr die beste Torte aus Berlin und Brandenburg. Für ihre Ingwer-Limonetorte erhielt die Steglitzer Konditorei Reichert den Titel „Beste Torte aus Berlin“, Eileen Völzmann aus Wildberg in der Ostprignitz für ihr „Frühlingserwachen“ den Titel „Beste Hobby-Tortenbäckerin von Berlin und Brandenburg“.

Fotos: Sieger und Torten zum Herunterladen unter www.tolletorten.de/presse