



Publiek kijkt toe terwijl koning bloemen Alan Dunn aan het werk is.



Foto's Hedske Vochteloo

Ook Sneeuwwitje en de zeven dwergen ontbreken niet op de tafel met sprookjes van suiker.



Complete sprookjes worden nagebootst in suikergoed.



Bij de kraampjes kunnen bezoekers ook gereedschap voor het taarten versieren kopen.



Kinderen kunnen bij de workshop zelf cupcakes versieren.



Taartenmakers tonen hun creaties aan het publiek.

Zelfgemaakt boeketje suikergoed

'Veel moois uit eigen bakkerij'



MARLEEN STELLING
MARLEEN@ALPHEN.CC

Zelfs van over de grens komen taartenmakers dit weekend naar speelparadijs Wiebel Biebel in Alphen. Daar wordt namelijk het Holland Sugar Art Show gehouden.

„Kijk, daar zit echt de koning van het bloemen maken”, zegt Bart van Vliet (45) van banketbakkerij Jac. van Vliet en Zonen. Hij wijst naar een man met bloemblaadjes op zijn tafel. „Dat is Alan Dunn, hij kan echt als beste bloemen van suikergoed maken.”

Buitenland

Met bezoekers uit Denemarken en wedstrijd deelnemers uit België is de Holland Sugar Art Show een waar internationaal gebeuren. Bart is trots op het evenement dat door zijn bakkerij georganiseerd is. „In de kramen die we hebben staan, worden allerlei producten verkocht die met taartversiering te maken hebben”, legt hij uit. „En kinderen kunnen workshops volgen. Zij mogen twee cupcakes zelf decoreren.” Zelf laat Bart ook een knap staaltje versierwerk zien. „Dit heet stencilling. Het is heel geschikt voor cupcakes”, vertelt Bart. „Met het sjabloontje kun je mooie figuurtjes maken op de cupcake.”

Kleurtjes

Naast de kraampjes en de workshops, wordt er ook een wedstrijd ge-

houden. Deelnemers mogen hun mooiste versiering meenemen en laten zien. Met Rapunzel, teddyberen en heuse landschapjes is er serieus uitgepakt.

Eén van de wedstrijd deelnemers is Nardi Hulscher (37) van Hittepeetaart. „Wat ik zelf wilde, kon ik niet echt vinden in de taartenwereld. Ik miste gewoon de vernieuwing en wat hippe dingen”, zegt Nardi. Zij is in het dagelijks leven etaleur bij V&D. „Nu maak ik dingen die ik zelf heel mooi vind. Ik maak gebruik van leuke kleuren en diepe mallen. Die mallen verkoop ik ook, trouwens. De vormen op mijn taarten en cupcakes zijn simpel en herkenbaar. Het zijn vormen die in het oog springen.”

Sneeuwwitje

Op het terras zit Els Stam (55) met buurvrouw Christel Schriel (45) uit Vlaardingen even uit te rusten. „Nou, we waren hier al om kwart voor elf”, lacht Els. „We wachten nu even op de koffie. In het tijdschrift Taart! lezen we over deze speciale dag. We hebben echt al zulke mooie taarten gezien. Die van Sneeuwwitje met de zeven dwergen vond ik het mooist.”

Christel vult aan: „En die baby'tjes waren ook heel indrukwekkend, hoor. En die icing en die bloemen... Zo mooi!” Zelf waagt Christel zich ook aan de kunst van het taarten versieren. „Binnenkort ga ik de workshop fondant en gum paste volgen. Er zijn maar weinig mensen die zo'n workshop mogen geven, dus dat is best speciaal. Ik heb er heel veel zin in.”



De versiering van Nardi Hulscher is herkenbaar door simpele vormen.



Taarten versieren is een vak apart.