



Airbrush



*inkl. Schablonen
zum Ausschneiden*

*Anleitungen,
Tipps & Tricks*



*Airbrush-
Produkte*

» ab Seite 18

Die All-in-one-Lösung!
Das *Airbrush-
Kompressor-Set*

Das erste **STÄDTER** Magazin ist da.

Airbrush

- effektvolle Kunst für Ihr Gebäck



04 Einleitung:
Wo finde ich was?



10 Arbeitstechniken: Wie geht das?



21 Im Interview mit
Benjamin Köhler



14 Deko & Muster



16 Airbrush zum Basteln



08 Farbwechsel



09 Reinigung & Pflege



06 Aufbau



23 Schablonen zum Ausschneiden

Was, wo, wie...?

4 Einleitung:

Wo finde ich was?

5 > Was ist Airbrush?

> Das Besondere an Airbrush

6 Bedienungsanleitung // Reinigung & Pflege:

Aufbau / Abbau / Farbwechsel / Endreinigung

10 Arbeitstechniken:

- > Große Flächen
- > Feine Linien
- > Schablonen
- > Weiches Farbergebnis
- > Hell / Dunkel

13 Checkliste:

- > Geeignete Untergründe
- > Das brauche ich

14 Deko & Muster:

- > Rautenmuster
- > Tiger
- > Regentropfen
- > Strukturen
- > Baiser-Sonne
- > Blumen

16 > Weitere Tipps

- > Für was ist Airbrush noch geeignet?
- > Baiser Grundrezept

18 Produkte:

Was Sie für das Arbeiten mit Airbrush benötigen

21 Im Interview:

Benjamin Köhler, Airbrush-Experte

22 > Über uns

> Impressum

23 Schablonen

Liebe Leserinnen und Leser,

das kunst- und
fantasievolle Dekorieren
und Verzieren von

Torten liegt absolut im Trend. Möglichkeiten für kreative Tortendekorationen gibt es dabei viele – doch keine ist wie Airbrush. Bekannt aus Bereichen wie Bodypainting und Werbegrafik wird Airbrush seit einiger Zeit auch im Lebensmittelbereich eingesetzt. Was so besonders an dieser neuen Farbtechnik ist? Alles! Denn Airbrush ermöglicht feinste Farbverläufe und Muster und schafft dadurch einen besonders authentischen Look.

In diesem Magazin stellen wir Ihnen neben unserem vielfältigen Produktangebot den fachmännischen Umgang mit Airbrush in detailreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen vor: von Grundlagen der Bedienung und Reinigung über Deko-Beispiele und Sprühtechniken bis zu Tipps und Tricks zum Gestalten origineller Muster und Verzierungen.

Ob Einsteiger oder Profi – mit unseren Airbrush-Artikeln kann jeder die tollsten Dekorationen für Torten, Muffins und Plätzchen kreieren.

Probieren Sie selbst und verwandeln Sie Torten und Gebäck in einzigartige Kunstwerke. Vom kleinen Keks bis zur großen Torte – mit Airbrush gelingen Ihnen farblich ganz besondere Backergebnisse.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß
beim Dekorieren und Verzieren!



Bennis Lieblingsprodukt

Benjamin Köhler
Konditormeister



» Wo finde ich was? «

Farbbehälter

Luftstrahl/Farbmenge regeln

Tip
#02 Für feine Linien empfehlen wir, die Nadelabdeckung zu entfernen.

Tip
#01 Mit der Einstellschraube am Ende der Airbrush-Pistole lässt sich die maximale Farbmenge regulieren.

G 1/8" Anschluss

Luftschlauch

Tip
#03 Die enthaltenen Pistolen-Halterungen ermöglichen, dass die Airbrush-Pistole während des Arbeitens bequem abgesetzt werden kann.

Manometer

Druckregler

Luftfilter

Luftschlauch

Hauptschalter
ON/OFF

Was ist Airbrush?

Der Begriff Airbrush kommt aus dem Englischen und bedeutet Luftpinsel. Damit bezeichnet Airbrush eine Maltechnik, bei der mittels einer Spritzpistole, einer sog. Airbrush-Pistole, unter Verwendung von Druckluft Farbe als feiner Nebel auf den gewünschten Untergrund gesprüht wird. Die Intensität des Luft- und Farbstrahls kann dabei meist individuell reguliert werden, so dass sowohl feinste Farbmuster als auch das Kolorieren großer Flächen möglich ist. Airbrush ermöglicht einen gleichmäßigen, dünnen Farbauftrag, so können makellose Oberflächen und weiche Farbverläufe erzielt werden.

Da im Gegensatz zu allen anderen Maltechniken die Airbrush-Pistole beim Auftragen der Farbe nie den Untergrund berührt, ist eine Anwendung dieser Farbtechnik auf fast allen Materialien und Oberflächen möglich. Daher hat Airbrush auch sehr viele Anwendungsgebiete, z.B. im Hobby- und Bastelbereich, beim Bodypainting sowie in der Werbegrafik und Fotobearbeitung.



Seit einiger Zeit wird die Airbrush-Technik auch im Lebensmittelbereich eingesetzt. Durch die Gestaltung feinsten Farbverläufe und Schattierungen bietet die feindosierbare Sprühtechnik eine neue kreative Möglichkeit der Tortendekoration mit einzigartigen Mustern und Farbübergängen.

Das Besondere an Airbrush im Lebensmittelbereich

Eine Torte sagt mehr als tausend Worte. Ob zum Geburtstag, zur Hochzeit oder um die Familie zum gemütlichen Beisammensein um den Kaffeetisch zu versammeln – Torten und Gebäck kommen vor allem dann zum Einsatz, wenn besondere Momente oder Ereignisse noch außergewöhnlicher gemacht werden sollen.

Von prächtigen Hochzeitstorten bis zu verspielten Motivtorten sind dabei jegliche Kunstwerke denkbar. Airbrush schafft es wie keine andere Form der Tortendekoration, besondere Muster und Motive authentisch darzustellen und mittels feinsten Farbverläufe und Schattierungen Formen und Figuren zum Leben zu erwecken. So können z.B. Rosen und andere Blumen noch natürlicher gestaltet werden.



Tipp
#04

Airbrush lässt sich auch sehr gut im Hobby- und Bastelbereich anwenden, z.B. zum Färben von Ostereiern, für Salzteig, zum Gestalten von Deko (z.B. Baumschmuck) oder im Tattoo- und Grafikbereich.
› Siehe Seite 16 f.



1



2



3

Tipp
#05

Tragen Sie beim Arbeiten
mit Farbe am besten
immer Handschuhe.



4

Kompressor aufbauen

1 Verbinden Sie Luftfilter, Luftschlauch und Airbrush-Pistole mit dem Kompressor.

2 Schalten Sie den Kompressor ein. Das Manometer zeigt jeweils den aktuellen Druck an. Sie können den Arbeitsdruck mit dem Druckregler einstellen.

3 Füllen Sie STÄDTER Airbrush-Speisefarbe in den Behälter der Pistole.

4 Um ein Gefühl für die Airbrush-Pistole zu bekommen, sprühen Sie zum Testen auf ein Papier. So können Sie die Intensität des Farbstrahl abschätzen.

5 Halten Sie die Airbrush-Pistole locker in der Hand. Durch das Herunterdrücken des Hebels wird ein Luftstrahl erzeugt.

6 Gleichzeitiges Zurückziehen des Hebels dosiert die Farbmenge. Je weiter Sie den Hebel nach hinten ziehen, desto intensiver der Farbstrahl.



5

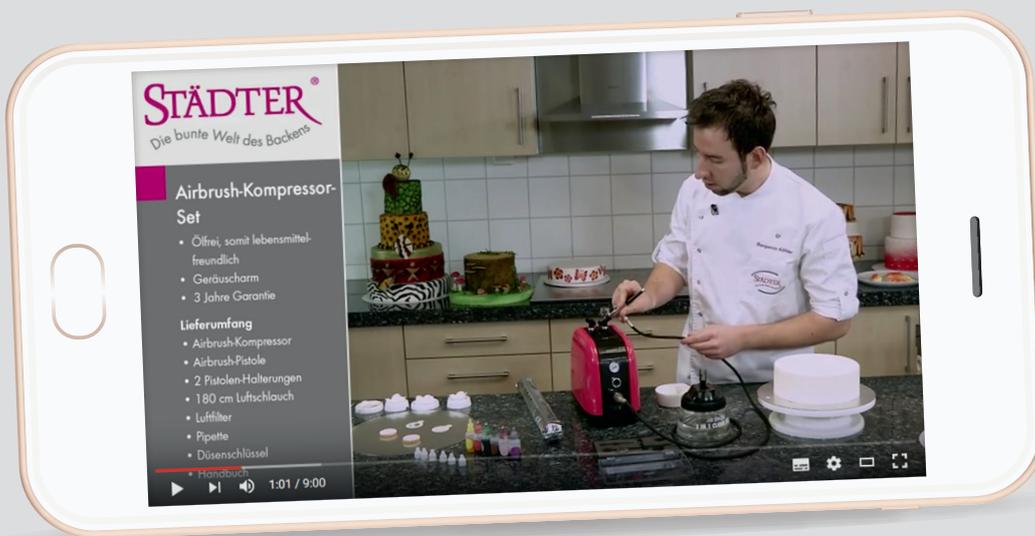


6



Kompressor abbauen

- 1 Schalten Sie den Kompressor aus.
- 2 Drehen Sie den Druckregler vollständig nach links (Richtung Minus-Zeichen). Lassen Sie die Luft solange entweichen bis das Manometer Null anzeigt.
- 3 Anschließend können Sie den Kompressor auseinander bauen und verpacken.



 **Jetzt bei YouTube ansehen!**

Mit Airbrush sind der Kreativität beim bunten Verzieren und Dekorieren von Torten und Gebäck keine Grenzen gesetzt. Die besondere Farbtechnik ermöglicht tolle Muster und feinste Farbverläufe. Alle Artikel und deren Anwendung stellt Ihnen unser Konditor in diesem Video vor.

 **So verwende ich: STÄDTER Airbrush-Produkte**

Airbrush-Video >



Viele weitere interessante & hilfreiche Videos finden Sie auf unserem Youtube-Kanal >





1



2



3

So funktioniert es:

- 1 Entleeren Sie nach Gebrauch der Farbe sofort den Flüssigkeitsbehälter. Füllen Sie ihn mit Wasser oder einem geeigneten Lösungsmittel (z.B. Alkohol).
- 2 Sprühen Sie so lange, bis im Behälter keine Restfarbe mehr vorhanden ist.
- 3 Anschließend können Sie eine neue Farbe in den Behälter der Pistole einfüllen.



Die **Airbrush-**
Lebensmittelfarben
finden Sie in diesem Heft
auf Seite 19.

Ob Torten, Muffins
oder Plätzchen – mit
Airbrush machen Sie
aus Ihrem Gebäck ein
einzigartiges Kunstwerk.



Tip
#06 Reinigen Sie die Nadel direkt und nach jedem Gebrauch.



So funktioniert es:

- 1 Wiederholen Sie die Schritte 1 & 2 von Seite 8.
- 2 Befüllen Sie den Farbbehälter nochmals mit Wasser oder Lösungsmittel. Verschießen Sie die Nadelöffnung mit dem Finger und betätigen Sie zeitgleich den Hebel. Der Luftstrom fließt nun zurück in die Düse, so dass die in der Pistole befindliche Restfarbe entfernt wird.
- 3 Schrauben Sie die Pistole auf.
- 4 Entfernen Sie vorsichtig die Nadel.
- 5 Reinigen Sie die Nadel mithilfe von Wasser oder Alkohol.
- 6 Säubern Sie anschließend Düse und Düsenkappe mit einem Wattestäbchen oder Ähnlichem und setzen Sie alles wieder sorgfältig zusammen.



Airbrush-Reinigungsstation
Zum Reinigen von Airbrush-Pistolen
(siehe Seite 18)

Achtung: Den Kompressor keinesfalls in Wasser eintauchen oder unter fließendes Wasser halten. Wischen Sie den Kompressor lediglich mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass kein Wasser in den Kompressor eintritt.

**Tip
#07**

Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche weiträumig geschützt ist, damit die Farbe auch nur dort hingelangt, wo sie hin soll.



1



2

Große Flächen

Je weiter entfernt oder je flacher Sie die Airbrush-Pistole zur Objekt Oberfläche ansetzen, desto weicher und auslaufender wird das Farbergebnis.

Abb. 1

Feine Linien

Je näher und steiler die Position der Pistole zur Oberfläche, desto feiner und gezielter der Farbstrahl und desto präziser können Sie arbeiten.

Abb. 2

3



4

Tip
 #08

Schablonen zur Motiv-Vorlage können Sie sich auch sehr leicht selber erstellen. Auf unserer Website können Sie sich Schablonen-Vorlagen ganz einfach herunterladen, ausdrucken und ausschneiden: www.staedter.de/airbrush

Schablonen

Abb. 3+4

Beim Arbeiten mit Schablonen sollten Sie darauf achten, während des Sprühens die Airbrush-Pistole senkrecht über der Schablone zu halten, damit der entstehende Farbnebel nicht darunter gelangt.

Arbeitstechniken

How To

5



6



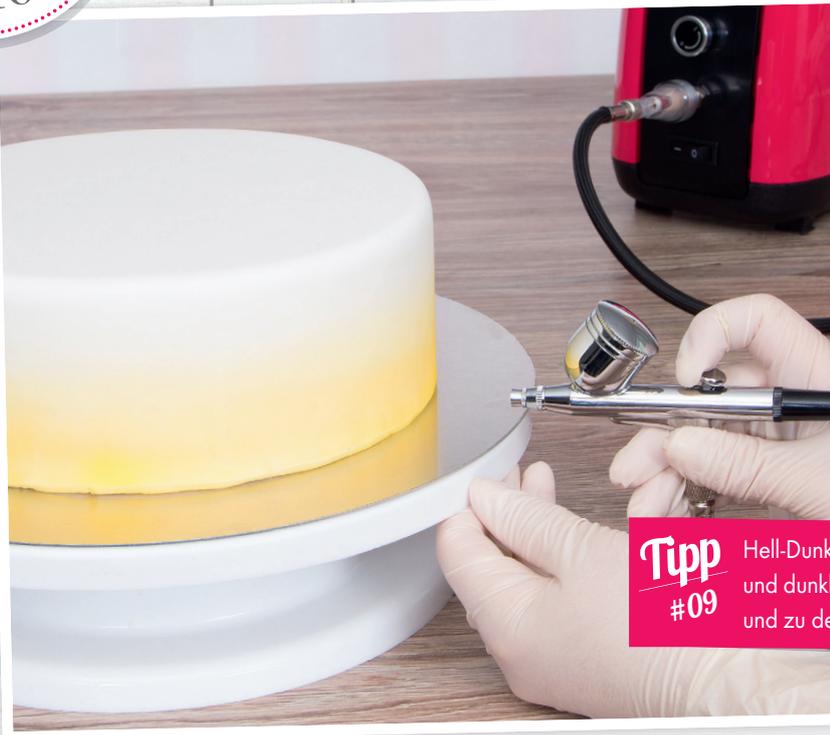
Weiches Farbergebnis

Abb. 5+6

Um ein weicheres Farbergebnis zu erhalten, können Sie auch die Druckleistung des Kompressors absenken. Mit dem Druckregler können Sie den Druck individuell reduzieren. Dies empfiehlt sich für besonders feines Arbeiten.

**How
To**

Arbeitstechniken // *Hell / Dunkel*



Tipp
#09

Hell-Dunkel-Prinzip: Bei Verwendung heller und dunkler Farben, mit den helleren beginnen und zu den dunkleren „vorarbeiten“.



Drehbare Tortenplatte

Leichtes Drehen beim
Dekorieren & Servieren

(Art.-Nr.: 552135)

Tipp
#10

Für ein gleichmäßiges Besprühen empfiehlt es sich, die Torte auf einem Drehteller zu platzieren.

1 Helle Farbe

Möchten Sie einen zwei- oder mehrfarbigen Verlauf sprühen, beginnen Sie mit der hellsten Farbe und drehen Sie die Torte gleichmäßig während des Sprühens.

2 Dunkle Farbe

Füllen Sie nun die dunklere Farbe in den Behälter der Pistole. Sie können die Farbe direkt in den Farbbehälter geben, wenn dieser (fast) leer ist, ohne ihn vorher auszuspülen.

Geeignete Untergründe

Rollfondant
Marzipan
Mürbeteiggebäck
Baiser
Icing
Weiße Schokolade

Das brauche ich

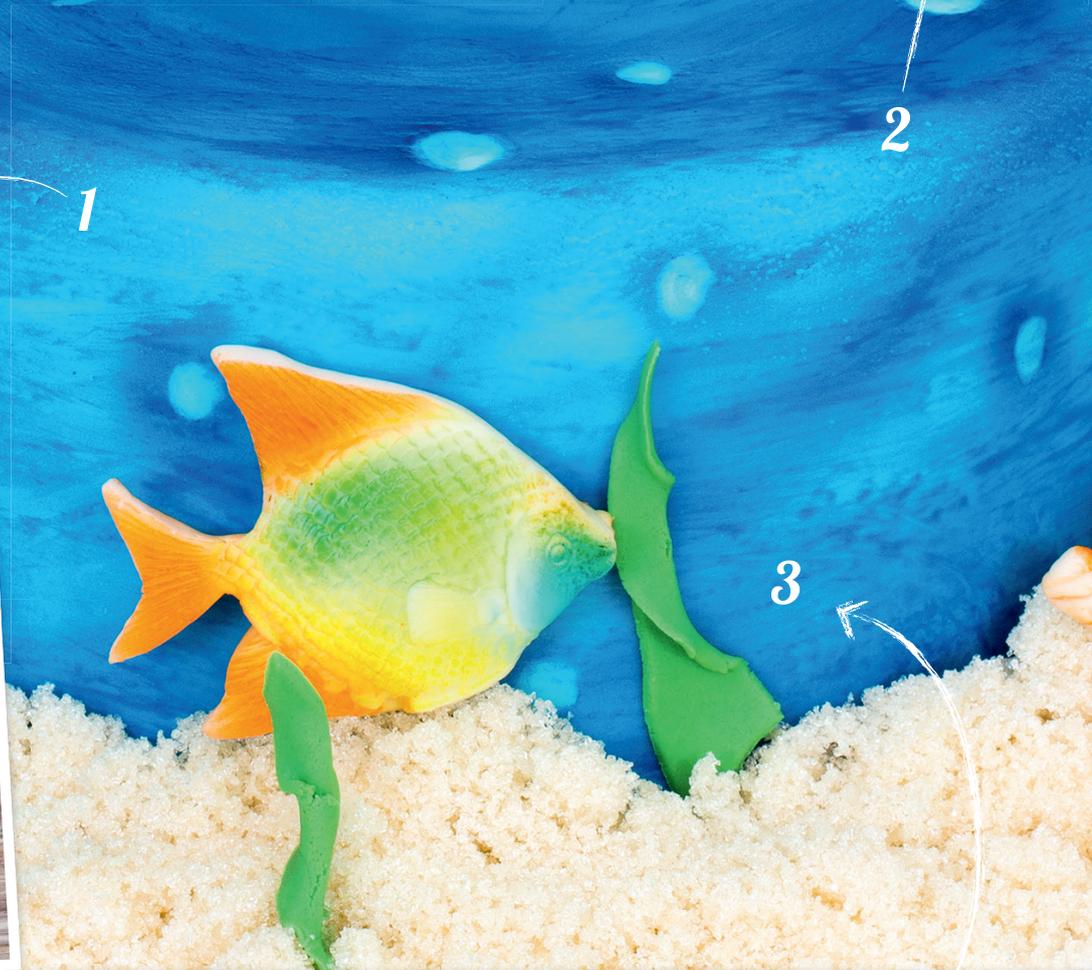
Grundausstattung:

- Airbrush-Kompressor inkl. Pistole
- Airbrush-Speisefarben
- Wattestäbchen oder Küchentuch

Empfehlenswert:

- Airbrush-Reinigungsstation
- Schablonen/Vorlagen
- Tortendrehplatte





1 Rautenmuster

Legen Sie ein Blatt Papier mit einer geraden Seite auf die Objektfläche und sprühen Sie an der Kante entlang. Verschieben Sie das Blatt etwas und sprühen Sie erneut. Wenn Sie dies aus zwei Richtungen anwenden, bekommen Sie ein schönes Rautenmuster.

2 Tiger

Für ein effektvolles Tigermuster können Sie sich die Schablone ganz leicht selber basteln. Nehmen Sie ein Blatt Papier, zerreißen Sie es in der Mitte, reißen Sie ein weiteres kleines Stück heraus und halten Sie die beiden Hälften wieder nebeneinander. Sprühen Sie nun in den Spalt. Indem man die Papierhälften unterschiedlich versetzt nebeneinander hält, erhält man Tigerstreifen unterschiedlicher Form und Größe.

3 Regentropfen

Grundieren Sie die Oberfläche des Objekts mit blauer Farbe vor. Geben Sie anschließend mithilfe einer Pipette einige Tropfen Wasser auf die Torte. Tupfen Sie die Wassertropfen mit einem Wattestäbchen vorsichtig wieder ab. Sprühen Sie abschließend nochmal mit blauer Farbe leicht über die gesamte Oberfläche.



Bordüren-Matten

Zum Herstellen
essbarer Tortenbordüren &
zum Prägen von Fondant

4



Tipp
#11

Für weichere Farbergebnisse können die Airbrush-Farben zusätzlich mit Alkohol verdünnt werden.



4 Strukturen

Ein edles Design erhält man, wenn man zunächst mit einer Strukturrolle oder einer Bordüren-Matte ein Muster in den Untergrund (z.B. Fondant oder Marzipan) prägt und dann mit Airbrush ansprüht. Hält man die Pistole dabei etwas schräg, kann sich die Farbe noch besser in den Erhebungen und Vertiefungen absetzen.

5 Baiser-Sonne

Auch Baiser eignet sich bestens als Untergrund für Verzierungen mit Airbrush. Einfach das Gebäck nach Belieben mit Airbrush-Farbe verzieren.
» Rezept siehe Seite 17.

6 Blumen

So hauchen Sie Fondant-Blumen „Leben“ ein. Drehen Sie die Blume während des Besprühens. Einen besonders natürlichen Farbverlauf erhalten Sie, wenn Sie mit zwei oder mehr Farben arbeiten. Beginnen Sie dabei immer mit der hellsten Farbe und arbeiten Sie sich zu den dunkleren Farbtönen vor.

Weitere Tipps // Für was ist Airbrush noch geeignet?



CMC - Sugarcel
Stabilisator & Verdickungsmittel

(Art.-Nr.: 395022)

Tipps #13 Zum Befestigen der Dekorationen eignet sich hervorragend unser CMC Lebensmittelkleber.

Tipps #12

Unsere Airbrush-Farben sind tropfenweise dosierbar. Meist genügt es, nur eine kleine Menge Farbe in den Farbbehälter zu geben. So ist ein sparsames Arbeiten möglich.



Bunte Eier zu Ostern? Aber natürlich mit Airbrush!

Zu Ostern ist es üblich, Ostereier zu bemalen. Aber probieren Sie doch mal, Ostereier anzusprühen! Denn auch dafür eignet sich Airbrush hervorragend. Dabei ist sowohl großflächiges Einfärben als auch das Aufsprühen feiner Muster möglich. Und da unsere Airbrush-Farben Speisefarben sind, können Sie auch unausgeblasene, für den Verzehr gedachte Ostereier damit einfärben. Ganz sicher ein Hingucker im Osterkörbchen!



Airbrush auch zum Basteln Salzteig

Auch Salzteig lässt sich wunderbar mit Airbrush besprühen. Die Farbe haftet hervorragend und färbt Figuren und Motive schnell und einfach ein.



... und für Pralinen natürlich auch.





Airbrush eignet sich auch zum Sprühen von Körper-Tattoos. Wie bei der Tortendekoration kann man sich hierfür Motive und Schablonen ganz leicht selber anfertigen, z.B. aus Pappe oder Papier.

Das gewünschte Muster einfach auf die Haut legen, leicht andrücken, damit der Farbnebel nicht darunter gelangt, und im geringen Abstand mit der Airbrush-Pistole die Farbe auftragen. So können kreative Tattoos mit weichen Farbverläufen gesprüht werden. Ein echter Hingucker!

Unsere Airbrush-Lebensmittelfarben trocknen schnell und sind gut abwaschbar.



Baiser Grundrezept

Zubereitung:

Für die Baiser-Masse zunächst die Eier trennen. Eiweiß mit Salz, Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers in eine trockene, fettfreie Schüssel geben und mit den Schneebesens des Handrührgerätes aufschlagen.

Den restlichen Zucker nach und nach zugeben, bis sich dieser komplett gelöst hat. Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel in verschiedenen Variationen auf ein Backblech mit Backpapier aufspritzen.

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen, dann abschalten und das Baiser im Ofen über Nacht trocknen lassen. Es ist wichtig, dass das Baiser gut durchgetrocknet. Anschließend kann das Baiser nach Belieben mit Airbrush dekoriert werden.

Zutaten:

- 3 Hühnereiweiß
- 125 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Zitronensaft



Airbrush-Produkte // Grundausrüstung



Airbrush-Reinigungsstation

Zum Reinigen von Airbrush-Pistolen

3-in-1-Funktion: ❶ Zum Reinigen der Airbrush-Pistole ❷ Als komfortable Halterung für die Airbrush-Pistole ❸ Zum Anmischen von Farbe oder als Wasserbehälter (Verschlusskappe)

Entstehende Farbdämpfe und Gerüche werden sicher im Gefäß eingeschlossen. Bitte verwenden Sie zum Reinigen Wasser oder geeignete Reinigungslösungen, z.B. Alkohol.

Lieferumfang: Reinigungsstation, Airbrush-Pistolen-Halterung, Pipette, auswechselbare Filtereinsätze

Art.-Nr. 330139



Airbrush-Kompressor-Set

Ölfrei, somit lebensmittelfreundlich, geräuscharm

Zum kunstvollen Besprühen von Torten und anderem Gebäck mit STÄDTER Airbrush-Speisefarbe. Für Backreaktionen mit feinsten Farbverläufen: Die besondere Farbtechnik verwandelt Gebäck in einzigartige Kunstwerke.

Lieferumfang: Airbrush-Kompressor mit Netzstecker, Airbrush-Pistole, 2 Pistolen-Halterungen, 180 cm Luftschlauch, Luftfilter, Pipette, Düsenschlüssel, Handbuch

Art.-Nr. 330115



Tip
#14

Die Airbrush-Farben sind untereinander mischbar. So erhält man leichter den gewünschten Farbton.



Schwarz (394605)



Violett (394612)



Blau (394629)



Rot (394636)



Olivgrün (394643)



Gelb (394650)



Braun (394667)



Goldgelb (394674)



Orange (394681)



Pink (394698)



Himmelblau (394704)



Hellgrün (394711)



Zum Einfärben von Rollfondant, Marzipan, Mürbeteigebäck, Baiser, Icing. Die Farben ermöglichen zarte Farbverläufe und sind aufgrund ihrer Alkoholbasis schnell trocknend und gut haftend.

Für intensive Farbergebnisse die Farben in mehreren dünnen Schichten auftragen und zwischendurch die einzelnen Farbschichten trocknen lassen. Die Farben sind gut untereinander mischbar.

Hinweis: Der in den Airbrush-Farben enthaltene Alkoholanteil ist für den Konsum unbedenklich.



Airbrush-Pistole

2-Hebel-Funktion für Luftdruck und Farbmenge, inkl. Pipette und Düsenschlüssel

Art.-Nr. 330122



Ersatznadel

Für Airbrush-Pistole · Edelstahl

Länge: 11,9 cm, ø 1,2 mm, zu verwenden mit der STÄDTER Airbrush-Pistole (Art.-Nr. 330122) oder dem STÄDTER Airbrush-Kompressor-Set (Art.-Nr. 330115).

Art.-Nr. 330153



Airbrush-Luftfilter

Reinigt und entfeuchtet

Universell einsetzbar: Passend für alle Airbrush-Kompressoren und -Pistolen mit G $\frac{1}{8}$ " Anschluss. Für einen gleichmäßigen Farbauftrag wird die Luft gefiltert und gelangt entfeuchtet in die Airbrush-Pistole. Dadurch wird ein sauberes und angenehmes Arbeiten ermöglicht. Kondenswasser kann durch das Ventil abgelassen werden, ohne den Filter abzuschrauben.

Art.-Nr. 330160

Airbrush-Produkte // Zusatz- & Dekoprodukte



Herz (257856)



Rosette (257863)



Blume (257870)

Plätzchen-Deko-Set

4-teilig

Ausstechform aus **Edelstahl**,

3 Deko-Schablonen aus Kunststoff

Optimal geeignet für Verzierungen mit STÄDTER Airbrush-Speisefarbe.

Auch verwendbar für Icing, Kakao und Puderzucker.



Fondant-Decke Weiß

Fertig ausgerollt · ø 36 cm

Sofort verwendbar. Ideal zum Eindecken von Torten sowie zum Ausstechen von Motiven und Verzierungen. Kann nach Bedarf dünner und größer ausgerollt werden (bis ø 38 cm).

Art.-Nr. 302136

STÄDTER Magazin Spitzen-Deko

Tortenkünstler aufgepasst! Erfahren Sie in unserem Spitzen-Deko-Magazin alles rund um den neuen Trend essbare Spitzen-Dekorationen.

Wir erklären Ihnen **Schritt für Schritt**, wie Sie mit unseren Silikonmatten und Edel-Dekor-Pasten **schnell und einfach** essbare, dekorative Bordüren für Torten und Gebäck selber machen können. Außerdem halten wir für Sie viele **Tipps und Tricks** bereit, wie Sie mit den Dekorationen **fantastische Effekte** erzielen können, auch im Hobby- und Bastelbereich.

Fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem STÄDTER Spitzen-Deko-Magazin



Im Interview mit Benjamin Köhler

Wir haben mal bei unserem Experten Benjamin Köhler etwas genauer nachgefragt. Der Konditormeister ist begeisterter Airbrush-Künstler und erzählt uns ein bisschen von seiner Leidenschaft für diese besondere Farbtechnik.

Benni, Du bist Konditormeister und kennst Dich daher bestens mit den verschiedenen Möglichkeiten der Tortendekoration aus. Was ist für Dich das Besondere an Airbrush?

Mit Airbrush hat man einfach im Vergleich zu anderen Tortendekorationen noch viel mehr Möglichkeiten tolle Muster und Effekte darzustellen. Mit ein wenig Farbe kann aus einer einfachen Torte eine ganz besondere Thementorte mit einzigartigen Farbverläufen und Effekten gestaltet werden.

Was ist bisher die schönste Airbrush-Torte, die Du gemacht hast und auf die Du besonders stolz bist?

Im letzten Herbst habe ich eine Airbrush-Torte gemacht, die wie ein Baumstamm aussah. Mit vielen Details wie Pilze, Schnecken etc. Das war ein anspruchsvolles Motiv, was mir aber extrem viel Spaß gemacht hat und auf das ich auch sehr stolz bin.



Bennis Lieblingstorte

Wenn man Dir so zuschaut, sieht das total einfach und professionell aus. Erfordert Airbrush sehr viel Übung?

Mit Airbrush kann im Prinzip jeder arbeiten. Man benötigt ein kleines bisschen Fingerspitzengefühl, etwas Kreativität und natürlich das richtige Equipment. So kann mit ein wenig Übung wirklich jeder tolle Airbrush-Torten gestalten.

Welchen Tipp möchtest Du Einsteigern mit auf den Weg geben?

Habt keine Angst davor, probiert es einfach aus. Ein Anfängerfehler, den einige machen, ist, dass sie zu viel Farbe verwenden. Bei Airbrush braucht man wirklich nur ganz wenig Farbe. Besser mehrere dünne Farbschichten sprühen, als eine dickere Farbschicht, die viel langsamer trocknet.

Gibt es ein bestimmtes Muster, das sich relativ leicht sprühen lässt und daher gerade zum Einstieg mit Airbrush besonders geeignet ist?

Als Einstiegsmuster eignet sich z.B. besonders gut ein zweifarbiger Farbverlauf oder ein Rautenmuster. Auch kann man mit der Airbrush-Pistole über einen geprägten Untergrund, z.B. Fondant, sprühen, dadurch erhält man direkt einen außergewöhnlichen Effekt. Was auch sehr schön aussieht und ganz einfach ist, ist ein Tigermuster. Die Schablone dazu kann man sich ganz leicht selber basteln.



Wie wird Deine nächste Airbrush-Torte aussehen? Gibt es ein bestimmtes Motiv, das Du unbedingt mal mit Airbrush gestalten möchtest?

Was ich gerne mal machen würde, ist eine Thementorte, die ein schönes Sonnenuntergang-Motiv aufnimmt. Mit allem, was dazu gehört – Sandstrand, Palmen, Meer... Da könnte man mit Airbrush stimmungsvolle Farbübergänge und Details ausarbeiten. Das ist auf jeden Fall ein Projekt, das ich demnächst angehen möchte und auf das ich mich schon sehr freue.

Hast Du noch einen Tipp für alle, die noch etwas unsicher sind, ob Airbrush für sie das Richtige ist?

Einfach mal versuchen! Es macht wirklich sehr viel Spaß, und die Möglichkeiten, die sich damit zum Dekorieren und Verzieren ergeben, sind wirklich unglaublich. Ich bin auf jeden Fall begeistert – für mich ist Airbrush eine neue Dimension der Tortendekoration!

Vielen Dank für das Gespräch. Wir wünschen Dir noch viel Spaß beim Airbrushen und sind schon ganz gespannt auf Deine kommenden Kunstwerke.

Impressum

Herausgeber: **STÄDTER GmbH**
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany
www.staedter.de

Geschäftsführer: Peter Städter

Marketingleitung & Konzept: Nadine Hartmann

Text: Dorith Sprenger

Fotografie & Bildbearbeitung: Manuela Lense

Layout & Satz: Vanessa Reinhardt

Service-Hotline: Tel. +49 6407 4034-1000



Die Angaben über Aussehen, Farbe und Maße entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße.

Die Vervielfältigung, Speicherung und Übertragung von Text- bzw. Bilddaten dieses Dokumentes oder einzelner Abschnitte erfordert grundsätzlich unsere schriftliche Genehmigung. Es gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Für Druckfehler keine Haftung.

Wer sind wir?

Firmen-Portrait

Seit über 40 Jahren hat sich die Firma STÄDTER dem Sortiment rund um das Thema Backen verschrieben. Die Marke STÄDTER steht für Backformen und Backzubehör von höchster Qualität und Aktualität. Mit den STÄDTER-Produkten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Das über 3500 Artikel umfassende Produkt-Spektrum hält von klassischen Backformen über Streudekor und Speisefarben bis hin zu Pralinenzubehör und Backmischungen alles bereit.

Besonders bekannt ist STÄDTER vor allem wegen seines großen Angebots an ausgefallenen Ausstechformen. Ob Erdmännchen, Tennisschläger oder Eiffelturm – die meist aus Edelstahl gefertigten Ausstecher gibt es für fast jedes erdenkliche Motiv, und sie eignen sich nicht nur zum Backen, sondern auch hervorragend für Ton, Fimo, Knetmasse und Salzteig.

Neben der Produktion von klassischen Produkten legt STÄDTER auch großen Wert darauf, neuen Trends zu folgen und das Sortiment den aktuellen Kundenwünschen anzupassen. Ob beliebte Backtrends aus den USA, wie Cake Pops und Whoopies, oder kreative Tortendekorationen – STÄDTER ergänzt sein Produktangebot kontinuierlich um attraktive Trendartikel.

Da STÄDTER auch im Hinblick auf den Vertriebsweg großen Wert auf Qualität legt, ist das Unternehmen dem traditionellen Haushaltswaren-Fachhandel treu, denn dieser hat mit dem stetig wachsenden STÄDTER-Sortiment eine attraktive Antwort auf (fast) alle Kundenanfragen im Bereich Backen und Backzubehör.

Unser Leistungsspektrum

Ausstechformen, Backformen, Backrahmen, Tortendekorationen, Werkzeuge zum Modellieren & Verzieren, Spritztüllen, Spritzbeutel und Zubehör, Küchenhelfer (aus Silikon, Kunststoff, Edelstahl, Holz), Dessert- und Pastetenformen, Pralinenzubehör, Professionelle Backzutaten, Pastazubehör, Backbücher



Bezugsquellen

STÄDTER-Produkte erhalten Sie im gut sortierten Haushaltswaren-Fachhandel. Fachhändler in Ihrer Nähe finden Sie unter:

www.staedter.de

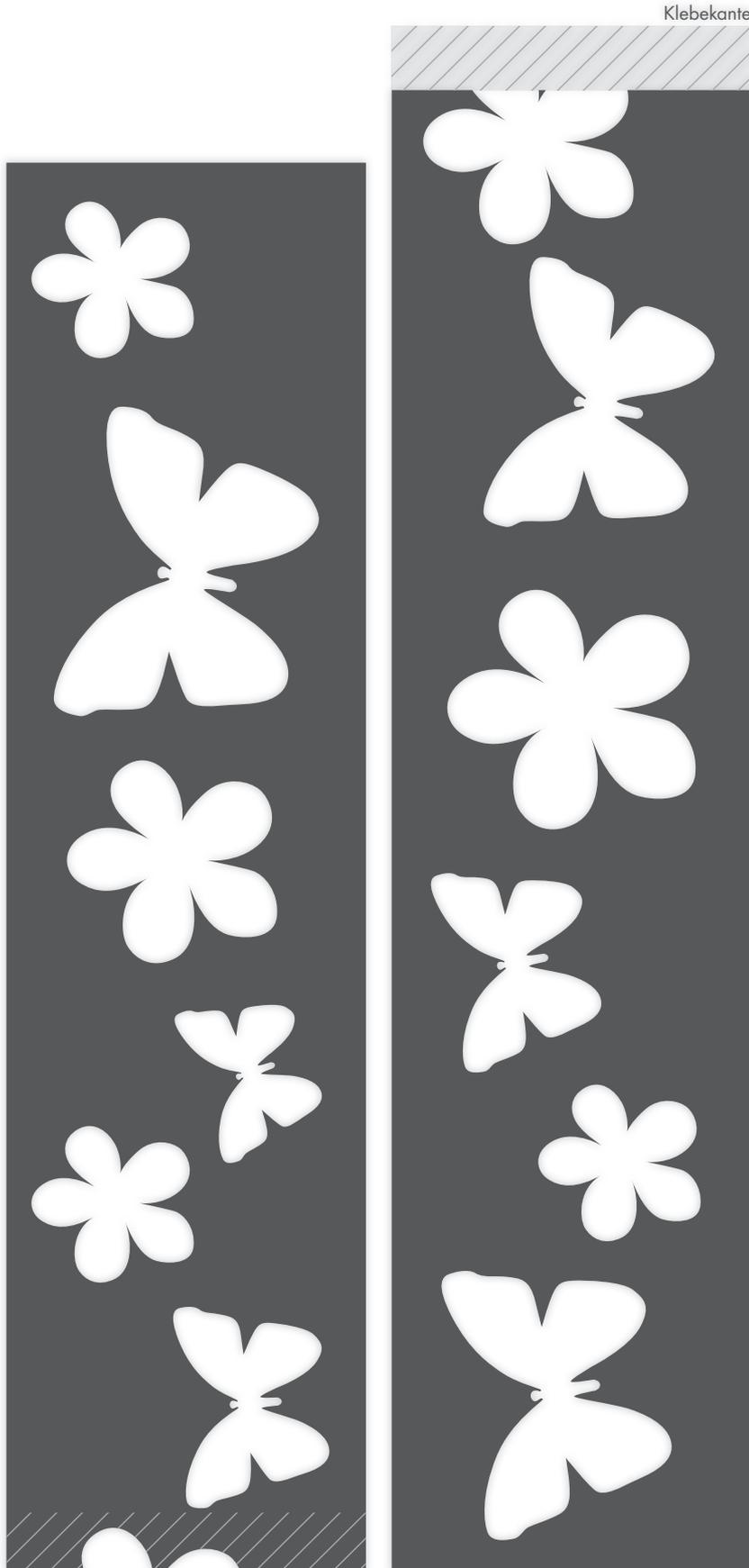
Schablonen

Tipp
#15

Am besten lassen sich die Schablonen mit Zahnstochern oder Nadeln am Gebäck befestigen. Wichtig ist dabei, dass die Schablone dicht an der Gebäckoberfläche aufliegt, damit kein Farbnebel darunter gelangt.

Ob Herz, Schmetterling oder ein zauberhaftes Blumenmuster - Schablonen für kreative Airbrush-Motive kann man sich auch ganz leicht selber basteln. Einige Vorlagen haben wir hier schon für Sie vorbereitet. Einfach ausschneiden, an Torten oder Gebäck befestigen und nach Belieben farblich ausarbeiten. So zaubern Sie mit Airbrush im Handumdrehen tolle Motive. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Weitere Schablonen finden Sie auf www.staedter.de/airbrush





STÄDTER

Ihr STÄDTER-Fachhändler:

© STÄDTER GmbH
Art.-Nr. 995116



4 018598 995116



 Werden Sie STÄDTER Facebook-Fan:
www.facebook.com/StaedterGmbH

