

Die Torten-Innovation aus dem Rheinland: Wenn Backen plötzlich jeder kann

27.05.2026, 07:30 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *wow cake Presse*



Dino Cake von wow cake

Was wäre, wenn jeder — wirklich jeder — in einer Stunde eine spektakuläre Torte zaubern könnte? Genau diese Frage hat wow cake beantwortet. Jetzt geht das Dormagener Start-up live.

Fondant klebt an der Decke. Drei YouTube-Tutorials haben nicht geholfen. Und der Geburtstag steht jetzt an.

Diesen Moment kennen viele. wow cake hat ihn gelöst. Mit durchdachten Backsets, die alles Nötige enthalten: fertig gebackener Biskuitboden, passende Grußkarte, klare Anleitung. Einzig Buttercreme und Mascarpone kommen aus dem eigenen Kühlschrank. Das Ergebnis: eine Torte in Konditorqualität, in unter einer Stunde, mit 100-prozentiger Gelinggarantie.

Backen als stärkster Food-Trend

wow cake trifft dabei einen Nerv der Zeit. Der deutsche Markt für Kuchen und Torten wächst bis 2029 auf ein Volumen von rund 6,4 Milliarden Euro. Selbstgemachtes erlebt einen Boom, Backen ist längst zum kulturellen Phänomen geworden: Von viralen Tortentricks auf TikTok bis zu ausgebuchten Backkursen. Gleichzeitig wächst der Wunsch nach personalisierten, unvergesslichen Momenten. wow cake bedient genau diese Schnittstelle: ein Produkt, das es in dieser Form noch nicht gab, in einer Nische mit enormem Potenzial, in einem der stärksten Konsumtrends der letzten Jahre.

Was das Sortiment besonders macht, sind die Designs. Keine klassischen Geburtstagsmotive, sondern Torten als Popcorn-Tüte, Dinosaurier oder Rainbow Cake: ikonische Designs, die es so nirgendwo sonst zu kaufen gibt. Zum Start umfasst das Sortiment sechs Sets zwischen 38 und 48 Euro und liegt damit deutlich unter vergleichbaren Produkten vom Konditor.

Vom Hockeyplatz in die Gründerszene

Hinter wow cake stehen **Andreas Hirsch** und **Daniel Schmitz** aus Nievenheim, befreundet seit Kindheitstagen und zusammengewachsen im Hockeyverein. Andreas hat BWL studiert, Daniel ist gelernter Koch. Unternehmerisches Denken trifft kulinarische Handwerkskunst. Beide sind über 40 und wagen mit wow cake bewusst den Sprung ins gemeinsame StartUp. Nicht trotz ihres Alters, sondern genau deshalb: mit der Erfahrung, dem Netzwerk und der

Entschlossenheit, die man braucht, um eine Idee wirklich durchzuziehen.

Gefördert, gewachsen, startbereit

„Wir haben so lange entwickelt, bis jeder – egal ob Backanfänger oder nicht – am Ende eine Torte auf dem Tisch hat, auf die er stolz ist“, sagt Daniel Schmitz. Anderthalb Jahre steckte das Team in die Produktentwicklung, wenige Monate später folgte der Sprung in den E-Commerce. Gefördert durch das Programm **accelerate.RKN** des Rhein-Kreis Neuss, hat wow cake inzwischen die erste eigene Mitarbeiterin eingestellt, die Produktion in Nievenheim läuft und das Lager ist gefüllt. Auch die Öffentlichkeitsarbeit stemmen die Gründer selbst: Andreas Hirsch und Daniel Schmitz stehen persönlich vor der Kamera – eines ihrer ersten Videos erreichte über 10.000 Views. Dass der Bürgermeister von Dormagen, Erik Lierenfeld, die Produktion demnächst gemeinsam mit Pressevertretern besuchen wird, unterstreicht das regionale Interesse an dem jungen Unternehmen.

Der große Tag

Am **28. Mai 2026**, öffnet wow cake offiziell seinen Online-Shop. Wer selbst Teil der Torten-Revolution werden will, findet die Sets unter **wowcake.de**. „In einer Stunde zum wow Moment.“

wow cake

Conrad-Schlaun-Str. 23 Conrad-Schlaun-Str. 23
50933 Köln
Deutschland

AndreasHirsch

presse@wowcake.de

[wowcake.de/](https://www.wowcake.de/)

Portrait

wow cake ist ein Dormagener ecom Start-up, das mit innovativen Backsets selbstgemachte Torten in Konditorqualität für jeden ermöglicht. In unter einer Stunde und mit 100-prozentiger Gelinggarantie. Hinter dem Unternehmen stehen Andreas Hirsch und Daniel Schmitz, die ihre unternehmerische und kulinarische Erfahrung vereinen, um eine echte Marktlücke zu schließen.

News-ID: 1312396 • Views: 170 (Stand: 08.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1312396/Die-Torten-Innovation-aus-dem-Rheinland-Wenn-Backen-ploetzlich-jeder-kann.html>