

Hamburg feierte den Geschmack Italiens

22.08.2011, 14:38 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Barilla Wasa Deutschland GmbH*



Jürgen Köster und Wiebke Hagen sind die Pasta-Meister von Hamburg

- Jürgen Köster und Wiebke Hagen sind die ersten Pasta-Meister von Hamburg
- Pasta-Fest mit 8.000 Besuchern ein großer Erfolg

Am Samstag war Italien zu Gast in Hamburg! Rund 8.000 Besucher kamen in die Casa Barilla, um gemeinsam ein Fest auf typisch italienische Art zu feiern. Der Pasta-Hersteller hatte die Hamburger eingeladen, einen Tag lang italienische Lebensfreude zu genießen und auf mehr als 1.000 m² die geschmackvolle Barilla Welt kennen zu lernen.

Hamburger Pasta-Meister gekürt

Höhepunkt war der kulinarische Wettstreit um den Titel des Hamburger Pasta-Meisters. In einem spannenden Pasta-Duell konnte das norddeutsche Team bestehend aus Jürgen Köster und Wiebke Hagen mit seinem Gericht Tagliatelle mit mariniertem Thunfisch an mediterranem Gemüse die Casa Barilla Jury unter Leitung von Sterneköchin Susanne Vössing überzeugen. Als Hamburger Pasta-Meister vertreten sie die Hansestadt am 10. September beim Finale um die Deutsche Pasta-Meisterschaft in Berlin. Der Deutsche Pasta-Meister wird von Barilla nach Rom eingeladen, wo am 4. Dezember im großen europäischen Finale die Gewinner aus allen Ländern geehrt werden.

Der Erlös aus den freiwilligen Spenden geht an die Hamburger Kinderhilfsorganisation „Stiftung Mittagskinder“.

Die weiteren Termine sind München (3. September) und Berlin (10. September). Bereits im vergangenen Jahr hat das Traditionsunternehmen aus Parma in die Casa Barilla eingeladen und brachte rund 39.000 Besucher in vier Metropolen auf den Geschmack Italiens.

Portrait

Über die Barilla Gruppe

Barilla, 1877 als einfacher Brot- und Pastaladen in Parma, Italien, gegründet, ist heute eine der führenden italienischen Unternehmensgruppen im Lebensmittelsektor. Barilla ist weltweit die Nummer 1 im Pasta-Segment, führend im Saucen-Segment in Kontinentaleuropa sowie Marktführer im Bereich Backwaren in Italien und Knäckebrot in Skandinavien. Barilla hat 43 Produktionsstätten (13 in Italien und 30 außerhalb Italiens) und exportiert in mehr als 100 Länder. Jedes Jahr werden über 2,5 Millionen Tonnen Produkte der Marken Barilla, Mulino Bianco, Voiello, Pavesi, Alixir, Academia Barilla, Wasa, Harry's (Frankreich und Russland), Lieken Urkorn und Golden Toast (Deutschland), Misko (Griechenland), Filiz (Türkei), Yemina und Vesta (Mexiko) auf Esstischen in der ganzen Welt serviert. Barilla arbeitet im Einklang mit seinen traditionellen Werten und Prinzipien, die heute noch so aktuell wie damals sind. Barilla schätzt seine Mitarbeiter als wichtiges Kapital und entwickelt modernste Produktionstechnologien. Dadurch wurde Barilla zu einem der angesehensten Lebensmittelunternehmen weltweit und gilt als eines der Symbole für italienisches Know-how.

Weitere Informationen auf: www.barilla.de und www.barillagroup.com

News-ID: 564003 • Views: 2333 (Stand: 25.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/564003/Hamburg-feierte-den-Geschmack-Italiens.html>