



pressemitteilung
communiqué de presse

cake-sensation.de



Eine Veranstaltung der
Saarmesse GmbH

+49 681 95402-600 Zentrale
messe@saarmesse.de
www.saarmesse.de

15. September 2019

Besucheransturm bei der 2. CAKE SENSATION MESSE SAAR 2019 – 9000 Tortenfans in der Saarlandhalle

Die vielfältigen Angebote für Tortendesign, ein Tortenwettbewerb, Workshops für Anfänger und Fortgeschrittene und die Präsenz bekannter Gesichter der Tortenszene lockten am Wochenende 9000 Hobby-Tortendesigner, Backfans und Naschkatzen in die Saarlandhalle nach Saarbrücken. In diesem Jahr neu konzipiert sorgten die Live-Collaboration des St.Johanner-Markt-Brunnens sowie ein VIP-Bereich für einen Besucheransturm der Extraklasse bei der 2. Auflage CAKE SENSATION MESSE SAAR.

Doch nicht nur Tortenkreationen brachten die Besucher zum Staunen. Profis und Promis aus der Tortenwelt, bekannt aus der SAT 1 TV-Show „Das große Backen“, stellten auf der CAKE SENSATION MESSE SAAR ihr Können unter Beweis. Direkt vor Ort gab es Tipps und Anregungen, wie die Köstlichkeiten gelingen und besonders hübsch gestaltet werden können. In 28 Workshops, doppelt so viele wie bei der Premiere im vergangenen Jahr, konnten alle interessierten Besucherinnen und Besucher erfahren, wie aus ihnen gute Zuckerbäcker und Cake Designer werden.

Informationen, Trendprodukte und Wettbewerbe

Über 65 Aussteller aus Deutschland, Italien, Österreich, Belgien und Ungarn, 15 mehr als noch in 2018, boten an ihren Ständen alles, was es zum Backen, Verzieren und Genießen braucht. Utensilien, Backformen in den verschiedensten Ausführungen, Küchenmaschinen, Materialien, Ausstecher, Werkzeuge für Figuren und Muster, Fondant, Lebensmittelfarben, Geschirr und vieles mehr.

In den Messe-Cafés, betrieben von der Confiserie Café Schubert und Café Fredrik, konnten sich die Besucher bei Torten, Muffins und herzhaften Snacks stärken. Anlässlich des 40-jährigen Jubiläums des St. Johanner Marktes wurde über das gesamte Messewochenende der bekannte Marktbrunnen aus Fondant mit einer Höhe von über einem Meter detailgenau vor den Augen der Zuschauer/-innen nachgebaut.

In dem schnell ausgebuchten Tortenwettbewerb traten Cake Designer aus ganz Deutschland, Frankreich, Luxemburg, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden



pressemitteilung
communiqué de presse
cake-sensation.de



Eine Veranstaltung der
Saarmesse GmbH
+49 681 95402-600 Zentrale
messe@saarmesse.de
www.saarmesse.de

in sechs Kategorien gegeneinander an und stellten ihre kreativen Tortenideen vor. Die Besucher konnten ca. 100 Meisterwerke bestaunen. Bei der Siegerehrung am Sonntagnachmittag wurde Theresa Täubrigh, aus der Nähe von München, als „Best of Show“ ausgezeichnet.

Die beiden Geschäftsführer der Saarmesse, Ralf Kirch und Marion Linder, sind außerordentlich zufrieden, dass die zweite Auflage der süßesten Messe im Südwesten wieder so erfolgreich war. „Nach einer sehr erfolgreiche Premiere im vergangenen Jahr, haben wir uns in vielen Bereichen der Messe weiterentwickeln können, um allen Besucherinnen und Besuchern den Messebesuch zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen“, so Ralf Kirch. Marion Linder ergänzt: „Das erstklassige Feedback sowie die vielen begeisterten Besucher und Aussteller haben uns die Entscheidung leicht gemacht, auch im kommenden Jahr wieder eine CAKE SENSATION MESSE SAAR zu veranstalten. Diese findet am 19. & 20. September 2020 statt. Wir können schon jetzt neue Highlights versprechen.“

Praktische Informationen:

Veranstalter (Verwaltungsanschrift)

Saarmesse GmbH, An der Saarlandhalle 1, 66113 Saarbrücken
+49 681 95402-600 | messe@saarmesse.de | www.saarmesse.de

Infos & Kontakt

Projektleiter: Tim van Eyghen
Tel 0681/95402-626
Mail presse@saarmesse.de

Pressefotos

Der Abdruck ist bei Nennung des Copyrights honorarfrei.
<http://cake-sensation.de/presse/pressemitteilungen>

Pressekontakt

Oliver Kuhn
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit | +49 681 4180 525 | presse@saarmesse.de