

## **TABASCO® Sauce feiert 150 Jahre Würze für Speisen und Getränke auf der ganzen Welt**

AVERY ISLAND, Louisiana, 9. Januar 2018 /PRNewswire/ -- Im Jahr 1868 erntete Edmund McIlhenny seine ersten Tabasco-Chilipflanzen, aus denen er eine pikante Sauce kreierte, um den Geschmack von Speisen für seine Familie und Freunde aufzupeppen. Unbeabsichtigt sollte die Erfindung dieser simplen Sauce für immer die Art und Weise wandeln, wie man in der Welt Speisen genießt. Heute - 150 Jahre später - werden die gleichen drei Ingredienzen seiner TABASCO® Sauce, nämlich Tabasco-Chilis, Salz und Essig, immer noch von Edmunds Familie auf Avery Island zur Reife gebracht und in Flaschen abgefüllt. Das Verfahren wurde praktisch nicht verändert.

Dank der sorgfältigen Zubereitung und Vielfältigkeit von TABASCO® Sauce ist sie seit eineinhalb Jahrhunderten zum Freund von Küchenchefs, Köchinnen und Köchen zu Hause, Barkeepern und Feinschmeckern geworden. Zum 150-jährigen Jubiläum wird die McIlhenny Company, die Hersteller von TABASCO® Sauce, diesen historischen Meilenstein mit Feierlichkeiten über das gesamte Jahr zelebrieren. Sie sind den Menschen gewidmet, die „diese berühmte Sauce, die Mr. McIlhenny macht“ zur elementaren Würze, zur unverzichtbaren Zutat in Küchen und zu einem wesentlichen Bestandteil klassischer und moderner Rezepte weltweit gemacht haben.

TABASCO® Sauce ist nicht nur aufgrund ihrer Omnipräsenz, sondern auch wegen ihrer Vielfältigkeit eine einzigartige globale Marke. Die kultverdächtige Flasche mit dem roten Verschluss und dem rautenförmigen Etikett wird in mehr als 185 Ländern und Territorien verkauft und in 22 Sprachen und Dialekten beschriftet. Diese unverkennbare Chilisauce findet ihre Heimat sowohl in normalen Gaststätten an den Geschäftsstraßen, Imbissbuden und feinsten Speiselokalen als auch im Gewürzregal zu Hause, auf Küchentheken und sogar in Handtaschen von kulinarischen Genießern auf dem gesamten Globus.

„Meine Familie und wir alle bei der McIlhenny Company sind wirklich beeindruckt von der Liebe für unsere TABASCO® Sauce, die uns zu diesem unglaublichen Jubiläum geführt hat“, sagte Anthony A. Simmons, Präsident und CEO der McIlhenny Company und Familienmitglied der fünften McIlhenny-Generation. „Ich weiß nicht, ob mein Urgroßvater sich je erträumt hat, dass sein im Hinterhof gegründetes Geschäft einer komplett neuen Lebensmittelkategorie zu einem derartig erfolgreichen Aufstieg verhelfen würde. Einhundertfünfzig Jahre später bin ich aber davon überzeugt, dass er glücklich gewesen wäre, so viel geschmackvolles Essen an so viele Menschen und an so viele Orte auf der ganzen Welt gebracht zu haben. Es ist spannend sich vorzustellen, wohin die TABASCO® Sauce in Zukunft noch hinkommen wird und wie man sie in den nächsten 150 Jahren verwenden wird.“

Das 150-jährige Jubiläumsfest beginnt in New Orleans mit einer zeitlich begrenzten Inszenierung von *TABASCO: A Burlesque Opera*, einer komödiantischen Burleske aus dem späten 19. Jahrhundert, die mehr als ein Jahrhundert lang nicht in Gänze aufgeführt worden ist. Eintrittskarten für die Show, die von der New Orleans Opera Association produziert wurde, stehen für die allgemeine Öffentlichkeit unter <http://neworleansopera.org/operas> für Aufführungen vom 25. bis 28. Januar 2018 zur Verfügung.

Die Feierlichkeiten werden am 28. Januar 2018 fortgesetzt, wenn viele der renommiertesten Küchenchefs und kulinarischen Einrichtungen aus New Orleans an der bisher ersten TABASCO® Week in Zusammenarbeit mit der New Orleans Tricentennial Commission teilnehmen, die in diesem Jahr das 300-jährige Jubiläum der Stadt New Orleans feiern wird. Zum offiziellen Feiertag werden Chefkoch-Partnerschaften der TABASCO® Brand, exklusive Menüs, besondere Gerichte und noch viel mehr präsentiert.

Von New Orleans aus wird sich die Geburtstagsfeier auf den Weg machen, um die Rolle der TABASCO® Sauce in der Küche auf dem gesamten Globus zu würdigen. Die McIlhenny Company wird Fans in New York, London, Shanghai und darüber hinaus zu großen und kleineren Veranstaltungen einladen, bei denen sie selbst probieren können, wie Spitzen-Küchenchefs und kreative Köche weltweit die Chilisauce auf spannende und überraschende Weise verwenden. Mithilfe der Magie eines 360° -

Videos können sich Event-Besucher aus der ganzen Welt nach Avery Island versetzen lassen, wo die im Familienerbe weitergegebenen Felder voller Tabasco-Chilipflanzen blühen, gemischte Chilis in Eichenfässern reifen und im TABASCO® Sauce-Werk immer noch jede einzelne Flasche der weltberühmten Sauce hergestellt wird.

Für diejenigen, die gern zuhause feiern, hat die TABASCO® Brand Küchenmeister- und Barkeeper-Freunde aus der ganzen Welt gebeten, klassische Gerichte und Getränke ins Rampenlicht zu stellen, die die Sauce zum Kult gemachten haben, aber auch beliebte und manchmal erstaunliche Speisen, die die TABASCO® Sauce heute weiterhin zur unentbehrlichen Zutat machen. Rezepte werden das ganze Jahr hindurch auf TABASCO.com und in den sozialen Netzwerken der TABASCO® Brand veröffentlicht, neben Schnappschüssen von der reichen und legendären Rolle, die diese Chilisauce in der Geschichte des Essens und Trinkens und der amerikanischen und globalen Kultur gespielt hat.

Um mehr über das 150-jährige Jubiläum der TABASCO® Sauce zu erfahren, besuchen Sie bitte TABASCO.com oder folgen Sie der Konversation in den sozialen Medien über #TABASCO150.

### **Über die McIlhenny Company**

Die McIlhenny Company stellt Produkte der TABASCO® Brand her, die in mehr als 185 Ländern und Territorien verkauft und in 22 Sprachen und Dialekten etikettiert werden. Das 150 Jahre alte Unternehmen produziert ein Sortiment von Chilisaucen, darunter die weltberühmte [TABASCO® Brand Original Red Sauce](#), [Green Jalapeño Sauce](#), [Chipotle Sauce](#), [SWEET & Spicy Sauce](#), [Habanero Sauce](#), [Garlic Pepper Sauce](#), [Buffalo Style Hot Sauce](#) und [Sriracha Sauce](#).

KONTAKT: Jennifer Mestayer, Hunter Public Relations (New York), TABASCOMedia@hunterpr.com, Tel.: +1 212-679-6600; Alex Conway, Hunter Public Relations (London), TABASCOMedia@hunterpr.com, Tel.: +44 207-033-7795