

Wien, 6. Juli 2023

Ein Fest für Naschkatzen: Café Central zelebriert internationalen Tag der Schokolade

Am 7. Juli ist es wieder soweit – Schokoliebhabe:innen feiern den internationalen Tag der Schokolade. Das Café Central in der Wiener Herrengasse zelebriert diesen besonderen Tag mit einer Hommage an die köstliche Versuchung, die seit Jahrhunderten Menschen weltweit begeistert. Als eine der bedeutendsten Weltstädte des Konditoreihandwerks hat Wien eine lange Tradition in der Herstellung von exquisiten Süßspeisen. Seit 1876 können die Schokokreationen der hauseigenen Patisserie im einzigartigen Ambiente des Café Central verkostet werden. Ob Café Central Torte, Pain au Chocolat oder Trüffeltorte – die süße Auswahl in der Tortenvitrine lädt ein zu einem wahren Fest für Schokoladenenthusiast:innen.

Süßer Jahresverbrauch im Café Central: 12,7 Tonnen pure Schokolade

Mit ihrer reichhaltigen und cremigen Textur, dem verlockenden Duft und unvergleichlichem Geschmack ist Schokolade ein Symbol für Genuss. Jährlich werden in der Zuckerbäckerei des Café Central 12,7 Tonnen Schokolade für die Herstellung von Patisserie-Kreationen verwendet. Das sind insgesamt 127.000 Tafeln Schokolade. 7.000 kg der handgeschöpften Schokolade stammen vom Schweizer Familienunternehmen Maestrani, 5.000 kg kommen aus einer Lübecker Manufaktur, 500 kg sind Callebaut Kuvertüre aus Belgien und 200 kg sind Valrhona-Schokolade aus Frankreich.

Traditionelle Backkunst mit modernem Touch im Café Central

Sämtliche Süßigkeiten werden in der Patisserie des Café Central von Hand erzeugt. Auf Kreativität und traditionelle Handwerkskunst wird höchsten Wert gelegt. Qualität und Frische sind die Grundzutaten der Rezepte, das schmeckt man bei allen süßen Kreationen aus dem Café Central.

„Bei uns in der Patisserie des Café Central wird echte Wiener Backtradition gelebt. Wir stellen alle Mehlspeisen in aufwändiger Handarbeit her, auf künstliche Aromen oder chemische Zusätze verzichten wir dabei komplett“, erklärte Veronika Schmidt, Sous Chefin der Patisserie, ihr Credo beim Backen. Natürlich finden sich in der Tortenvitrine Klassiker wie die Café Central Torte und der Wiener Gugelhupf. Die Zuckerbäcker:innen des Hauses experimentieren aber auch gerne mit speziellen Aromenverbindungen oder überraschenden Konsistenzen.

Frauenpower in der Patisserie

Manuela Radlherr, Chefin der Patisserie, und Sous-Chefin Veronika Schmidt leiten ein Team von 15 Zuckerbäcker:innen, davon 13 Frauen. Damit ist die Backstube des Central die größte frauengeführte Patisserie des Landes. Das Besondere daran – noch immer haben in den meisten Patisserien Männer das Sagen. Das starke Frauenteam im Central macht hier sicher einiges anders, Stichwort Kreativität und Teamspirit. Außerdem wird komplett auf Fertigprodukte verzichtet und trotz der Größe der Patisserie alles per Hand produziert. Die 22-jährige Jung-Konditorin Anna Sauer arbeitet erst seit kurzem in der Konditorei des Central und hat in ihren jungen Jahren bereits viel erreicht. Sie hat 2022 gemeinsam mit Veronika Schmidt bei den Patisserie-Weltmeisterschaften die „Medallion for Excellence“ für Österreich gewonnen. Die beiden trainieren aktuell für ihre Teilnahme an den europäischen Meisterschaften EuroSkills.

Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäle Wien

Palais Events Veranstaltungen GmbH Herrengasse 14, 1010 Wien | T. +43/1/533 37 63 | F. +43/1/533 37 63-38 | office@palaisevents.at | palaisevents.at
FN 355 868 k, Firmenbuchgericht HG Wien, Sitz: Wien, UID: ATU 661 39 813 | Erste Group Bank AG, IBAN: AT64 2010 0600 1498 4400 BIC: GIBAA1WG

Eine kurze Geschichte der Schokolade

Bereits seit ca. 1.500 v. Chr. wurde Kakao in den verschiedenen Hochkulturen Zentral- und Südamerikas genutzt. Kakao diente nicht nur als Zahlungsmittel, sondern auch als Heilmittel. Ganz besondere Bedeutung erlangte der Kakao in religiösen Ritualen. Bei den Mayas und den Azteken wurde Kakao als bitteres Getränk zubereitet, das auf aztekisch Xocolatl (von xoco ‚bitter‘ und atl ‚Wasser‘) genannt wurde. Xocolatl ist auch sprachlich der Ursprung unseres Wortes Schokolade. Wie viele Genussmittel aus der „neuen Welt“ verbreitete sich Kakao von Spanien ausgehend in ganz Europa. Gehandelt wurde nicht mit dem fertigen Produkt, sondern mit Kakaobohnen. Mit dem heutigen Massengut hatte die Schokolade allerdings wenig zu tun. Sie wurde als heißes Getränk serviert und erst im 19. Jahrhundert in Tafelform erzeugt. Bis dahin galt sie als teures Luxusprodukt. Zunächst war der Genuss von Trinkschokolade der höfischen Gesellschaft vorbehalten. Das heiße Getränk galt als Heilmittel und Sinnbild des Genusses und Müßiggangs – nachgesagt wurde der Schokolade auch eine erotisierende Wirkung. Die bürgerlichen Oberschichten Wiens gingen ab 1725 in die Kaffeehäuser der Stadt, um die edle Süßigkeit zu genießen. Seitdem hat sich Wien zu einem Hotspot für Schokoladenliebhaber:innen aus aller Welt entwickelt. Das Café Central setzt diese traditionsreiche Geschichte fort.

PRESSERÜCKFRAGEN

Mag. Andrea Hansal, MSc.
VERKEHRBUERO
Leiterin Konzernkommunikation & Pressesprecherin
Jakov-Lind-Straße 15, 1020 Wien
Tel.: 0664/6258044
presse@verkehrsbuero.com
www.verkehrsbuero.com

VERKEHRBUERO

Das VERKEHRBUERO ist Österreichs führendes Tourismusunternehmen mit den Geschäftsbereichen TRAVEL und HOSPITALITY. Der Jahresumsatz 2021 betrug 204,6 Mio. Euro (bilanziert nach IFRS). Unter dem Dach der Österreichisches Verkehrsbüro Aktiengesellschaft sind die operativen Geschäftsbereiche in Tochtergesellschaften organisiert.

Der Geschäftsbereich VERKEHRBUERO TRAVEL fokussiert sich ganz auf Leisure Touristik (Freizeitreisen). Im Bereich des stationären Vertriebs werden Kund:innen in 76 Reisebüros in ganz Österreich (davon 74 Ruefa Reisebüros, 1 Eurotours Reisebüro und 1 Intertravel Büro) beraten und serviert und können die Angebote (von klassischen Badereisen bis hin zu hochwertigen Fern-, Studien- und Schiffsreisen) selbstverständlich auch online und digital nutzen. Im Bereich Veranstalter hat sich Eurotours International als Vollsortimenter im Multi-Channel-Vertrieb in der DACH-Region und den angrenzenden Nachbarländern eine führende Position erarbeitet und ist zudem der größte Anbieter von Reisen im Direktvertrieb. Die Kolleg:innen des Bereichs VERKEHRBUERO TRAVEL zeigen ihre Kompetenzen und langjährige Erfahrung auch in der Organisation von Gruppen- und Incentive-Reisen, Events und Kongressen (Austropa Interconvention). Die Kolleg:innen der DDSG Blue Danube sorgen mit ihren Schiffen für besondere Momente auf Fahrten durch die Wachau und entlang des Wiener Donaukanals.

Im Geschäftsbereich VERKEHRBUERO HOSPITALITY sind die Austria Trend Hotels, die BASSSENA Hotels Wien Messe Prater und Wien Donaustadt oder auch die Radisson Blu und Radisson Individuals Hotels der ideale Ausgangspunkt für City- und Geschäftsreisende mit 21 Hotels in Österreich und Slowenien. Die Schloß Schönbrunn Grand Suite komplettiert das Portfolio. Die führende österreichische Hotelgruppe bietet zudem Veranstaltungsflächen für Events aller Art. Palais Events betreibt die historischen Locations Palais Ferstel, Palais Daun-Kinsky, die Wiener Börsensäle sowie das Café Central.

Palais Ferstel / Café Central / Palais Daun-Kinsky / Börsensäle Wien

Palais Events Veranstaltungen GmbH Herrengasse 14, 1010 Wien | T. +43/1/533 37 63 | F. +43/1/533 37 63-38 | office@palaisevents.at | palaisevents.at
FN 355 868 k, Firmenbuchgericht HG Wien, Sitz: Wien, UID: ATU 661 39 813 | Erste Group Bank AG, IBAN: AT64 2010 0600 1498 4400 BIC: GIBAA1WG