

Genießen Sie Schokolade: Werden Sie zum Pralinen-Profi bei Heindl!

Entdecken Sie den Pralinenworkshop der Confiserie Heindl in Wien-Liesing: Kreatives Schokoladenerlebnis für alle!



Liesing, Österreich - Eine süße Verführung erwartet alle Naschkatzen in Wien-Liesing! Die Confiserie Heindl, seit 1953 in der Schokoladenproduktion tätig und seit 1967 in Liesing ansässig, bietet nicht nur köstliche Pralinen und Zuckerl, sondern auch die Möglichkeit, selbst kreativ zu werden. Bei einem kürzlich besuchten Pralinenworkshop erlebten die Teilnehmer, wie man eigene Pralinen erschaffen kann. Die Stelle der Schokoladenkunst ist in der Willendorfer Gasse untergebracht, wo auf über 12.000 Quadratmetern eine wahre Schokoladenwelt entsteht.

Die Confiserie Heindl hat sich stets weiterentwickelt. Geschäftsführer Andreas Heindl erzählt von der Modernisierung

einer ehemaligen Schuhpastafabrik, die nun als Produktionsstätte dient. Rund 120 Mitarbeiter kümmern sich um die Herstellung der Leckereien, während in der Hochsaison bis zu 170 Beschäftigte das Team verstärken. Hinzu kommt die Marke Pischinger, die seit 2006 Teil des Unternehmens ist und deren knusprige Waffeln ebenfalls hier gefertigt werden.

Einblick ins Schokoladenhandwerk

Jede Neuigkeit in der Heindl Welt geht jedoch über rein materielle Aspekte hinaus. Seit der Eröffnung des **Schokomuseums** im Jahr 2001 erhalten Besucher spannende Einblicke in die Pralinen- und Konfekterzeugung. Das Museum legt besonderen Wert auf die Verwendung von 100 % Fairtrade-Kakao, seit 2014 ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Besucher erfahren beim Rundgang durch die Produktionsstätten, wie Gelee-Bären und Schokobananen hergestellt werden. Und für die kleinen Entdecker gibt es spezielle Kindergeburtstags-Programme mit aufregenden Aktivitäten.

Während des Pralinenworkshops, der ein Highlight des Schokomuseums ist, lernen die Teilnehmer nicht nur die Grundlagen der Pralinenherstellung, sondern können auch köstliche Variationen wie Mozartkugeln und vegane Herrlichkeiten kreieren. So können die Naschenden mit viel Freude Sissi Taler verzieren oder vegane Dattel-Kreationen herstellen.

Das Engagement für Fairtrade

Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Engagement von Heindl im Bereich Fairtrade. Wie auf **Gaumenfreundin** zu lesen ist, steht das Fairtrade-Siegel für mehr als nur einen fairen Preis: Es garantiert soziale und ökologische Standards, die für die Produzenten von entscheidender Bedeutung sind. Das Unternehmen möchte so nicht nur qualitativ hochwertige Produkte anbieten, sondern auch einen Beitrag zu besseren

Arbeitsbedingungen und nachhaltigen Anbaumethoden für die Kakao-Produzenten leisten.

Die Workshops im Schokomuseum sind nicht nur unterhaltsam, sondern bieten auch Informationen über die verwendeten Zutaten, darunter die besonders gefragte Ruby-Schokolade. Zudem können sich Schulklassen auf maßgeschneiderte Führungen freuen, die die Themen Fairtrade und Nachhaltigkeit aufgreifen.

Wer Lust auf Schokolade hat und vielleicht sogar selbst Hand anlegen möchte, ist bei Heindl genau richtig. Die Pralinen- und Schoko-Workshops haben jeden Dienstag bis Freitag von 9:00 bis 16:00 Uhr sowie am Samstag von 9:00 bis 17:00 Uhr geöffnet. Auch während der Corona-Pandemie wurden Regeln wie Maskenpflicht und Abstandsregeln eingeführt, um den Besuchern ein sicheres Erlebnis zu gewährleisten.

Ein Besuch bei Heindl ist also nicht nur ein Genuss, sondern auch eine spannende Reise in die Welt der Schokolade – für Groß und Klein!

Details	
Ort	Liesing, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • heindl.co.at • www.gaumenfreundin.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at