

Süße Träume in Rudolfsheim: Die Konditorei Cacao begeistert!

Entdecken Sie die neuen kulinarischen Highlights in Rudolfsheim-Fünfhaus: die Konditorei „Cacao“ und die serbische Bäckerei „Skroz Dobra pekara“.



Märzstraße 27, 1150 Wien, Österreich - In der Märzstraße 27, im Herzen von Rudolfsheim-Fünfhaus, hat sich ein süßer Neuzugang etabliert: die Konditorei „Cacao“. Albina Hafizović, die kreative Kraft hinter dieser Oase des Genusses, hat die kleine aber feine Bäckerei Anfang März 2023 eröffnet. Ihre Leidenschaft für das Backen, die sie aus der Freude ihrer Freunde nach dem Kreieren von über 50 verschiedenen Keksen schöpfte, verleiht der Konditorei ihren einzigartigen Charakter. In einem Viertel, das zunehmend an kulinarischer Vielfalt gewinnt, hat „Cacao“ schnell die Aufmerksamkeit auf sich gezogen.

Mit einer gelungenen Mischung aus traditionellen österreichischen Tortenklassikern, wie der beliebten Sachertorte, und internationalen Kreationen, darunter die extravagante „Dubai-Torte“ und eine Reihe der köstlichen Mousseedesserts, spricht „Cacao“ nicht nur Naschkatzen an, sondern auch all jene, die das Besondere suchen. Das Team um Albina beginnt jeden Tag mit einem gemeinsamen Kaffee, um Ideen zu entwickeln, und plant eine Sortimentserweiterung um hausgemachtes Eis.

Ein neuer Geschmack im Viertel

Die Konkurrenz schläft nicht, insbesondere mit der Eröffnung der serbischen Bäckerei-Kette „Skroz Dobra pekara“, die ebenfalls in Rudolfsheim-Fünfhaus Fuß gefasst hat. Dort konnten die Besucher kürzlich serbische Leckerbissen wie Plazma- und Jaffa-Kekse probieren. Diese Verkostung fand in der Bäckerei „Extra“ in der Sechshauser Straße 77 statt, wo auch warme Speisen wie Pita angeboten wurden. Petar Stanisavljevic, der Besitzer des neuen Backshops, hat es sich zum Ziel gesetzt, die Fünfhauser mit köstlichen serbischen Torten zu verwöhnen, was die kulinarische Landschaft des Stadtteils weiter bereichert.

Der Trend zur Vielfalt in der Patisserie ist nicht zu übersehen, und laut einem Artikel von Puratos, gibt es zukunftssträchtige Entwicklungen in der Süßwarenbranche. Verbraucher legen viel Wert auf ansprechende Ästhetik und eine geschmackliche Vertrautheit bei neuen Lebensmitteln. 73 % der Konsumenten wünschen sich, dass neue Produkte vertraute Elemente enthalten. Diese Erkenntnis unterstreicht den Erfolgskurs von „Cacao“ und ähnlichen Betrieben, die auf Handwerkskunst und ansprechendes Design setzen.

Zukünftige Pläne

„Cacao“ hat sich nicht nur im Geschmack einen Namen gemacht, sondern auch durch die sorgfältige Raumgestaltung und die meisterhafte technische Ausstattung. Albina Hafizović

hat alle Herausforderungen mit großer Beharrlichkeit gemeistert und somit einen Ort geschaffen, der für alle Generationen zugänglich ist. Die Bäckerei hat von Dienstag bis Samstag von 9 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Besondere Einblicke in das Tagesgeschäft und die neuesten Rezeptideen werden regelmäßig auf dem Instagram-Kanal von „Cacao“ geteilt.

Die süßen Tortenträume in Rudolfsheim-Fünfhaus haben das Potenzial, ein beliebtes Ziel für alle Naschkatzen und Feinschmecker zu werden. Und vielleicht ziehen auch die Balkan-Spezialitäten bald in die Herzen der Wiener ein. Während der Stadtteil immer lebendiger wird, bleibt die Frage: Wo wird der nächste süße Halt sein?

Für weitere Informationen über „Cacao“ besuchen Sie die Website: **MeinBezirk**. Mehr über die serbische Bäckerei „Skroz Dobra pekara“ erfahren Sie hier: **Heute**. Und die neuesten Trends in der Patisserie, wie das Würfelcroissant, finden Sie auf **Puratos**.

Details	
Ort	Märzstraße 27, 1150 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.heute.at• www.puratos.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at