Pralinen selbst machen: Workshops im Heindl Schokomuseum entdecken!

Erfahren Sie im Pralinenworkshop der Confiserie Heindl in Wien/Liesing, wie Sie eigene Süßigkeiten herstellen können.

Liesing, Österreich - In den letzten Jahren hat die Confiserie Heindl in Wien-Liesing nicht nur die Herzen von Schokoladenliebhabern erobert, sondern auch die Neugier vieler Besucher geweckt. Bei einem Pralinenworkshop, der kürzlich stattfand, konnten die Teilnehmer kreativ werden und selbst köstliche Naschereien herstellen. Solche Workshops sind Teil des umfangreichen Angebots, das die Confiserie mittlerweile seit mehr als 50 Jahren bietet. Heindl produziert seit 1967 hochwertige Pralinen, Zuckerl und Geleebären in der Willendorfer Gasse und hat damit lokale Tradition und süße Genüsse vereint.

Geschäftsführer Andreas Heindl, der die Geschäfte seit der

Firmengründung 1953 leitet, erwähnt stolz die Modernisierung der alten Schuhpastafabrik, die nun in vollem Umfang den Bedürfnissen der Produktion gerecht wird. Die rund 12.000 Quadratmeter große Produktionsstätte beschäftigt etwa 120 Mitarbeiter, saisonal sogar bis zu 170, die mit viel Hingabe und Engagement die vielfältigen Produkte kreieren.

Einblicke ins Schokomuseum

Ein ganz besonderes Highlight ist das Heindl Schokomuseum, das seit 2001 Besuchern einen umfangreichen Einblick in die faszinierende Welt der Schokoladenherstellung bietet. Hier lernen die Gäste nicht nur, wie Gelee-Bären und Schokobananen produziert werden, sondern können auch alles Wissenswerte über die hochwertigen Zutaten erfahren, die beim Herstellungsprozess zum Einsatz kommen. Besonders der Fairtrade-Kakao, der seit 2014 verwendet wird, unterstreicht die soziale Verantwortung des Unternehmens. Das Schokomuseum legt großen Wert auf die Verwendung von 100 % Fairtrade-Kakao, was laut Gaumenfreundin nicht nur gerechte Preise für die Bauern garantiert, sondern auch ökologische und soziale Standards sichert.

Die Öffnungszeiten des Museums sind Dienstag bis Freitag von 9:00 bis 16:00 Uhr und Samstag von 9:00 bis 17:00 Uhr. Besucher können sich auch auf ein aufregendes SchokoKino und verschiedene Workshops freuen, in denen Kinder und Erwachsene lernen, ihre eigenen Pralinen zu kreieren. Besonders für Kindergeburtstage und Schulausflüge gibt es individuelle Angebote, die in einer Mischung aus Wissen und Spaß die Themen Fairtrade und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt rücken.

Kreativität und Genuss

Die Workshops sind nicht nur ein Genuss für die Geschmacksnerven, sondern bieten auch eine tolle Möglichkeit, die eigene Kreativität auszuleben. Neben klassischen Pralinen können auch Mozartkugeln und vegane Pralinen hergestellt

werden. Beim letzten Workshop waren besondere Kreationen wie Sissi Taler und Schokoherzen der Hit, die ganz individuell verziert wurden. Hierbei erhalten die Teilnehmer auch Informationen zu den verschiedenen Zutaten wie Ruby-Schokolade, die längst zum Trend in der Schokoladenwelt geworden ist.

Für die Pralinenliebhaber gibt es auch die Möglichkeit, selbst Hand an die Verpackung zu legen, was den persönlichen Bezug zu den süßen Köstlichkeiten noch verstärkt. Die Leidenschaft zur Schokolade, gepaart mit einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und Fairtrade-Aspekten, machen Heindl zu einem Vorreiter in der Wiener Süßwarenbranche.

Mit der Kombination aus handwerklicher Produktion und modernem Schokoladenwissen bietet die Confiserie Heindl einen faszinierenden Ort, um die süße Welt der Pralinen hautnah zu erleben.

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

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net