

Presseinformation  
Wien, 27. Juni 2023

## **Gerstner feiert 150 Jahre Wiener Weltausstellung mit exquisiten Jubiläumsprodukten**

*Bei der Weltausstellung 1873 in Wien wurde Gerstner mit der Bewirtung im Kaiserpavillon betraut. Neue Kreationen wie die Rotunden Torte laden die Gäste dazu ein, das 150-Jahr-Jubiläum genussvoll mit Gerstner zu feiern.*

Im Jahr 1873 nahm Anton Gerstner, Gründer der Traditionsmarke Gerstner, mit seinen Produkten an der Wiener Weltausstellung teil und erhielt eine Goldmedaille für seine Ausstellungsstücke. Er wurde aber auch von Kaiser Franz Joseph höchstpersönlich beauftragt, bei der Weltausstellung für das leibliche Wohl der Gäste im Kaiserpavillon Sorge zu tragen. Der Grundstein für das Catering in Österreich war gelegt und Gerstner mit dem vom Kaiser verliehenen Titel „K. u. K. Hoflieferant“ künftig bei sämtlichen Veranstaltungen, Banketten und Empfängen am Hof für das Catering verantwortlich. Auch Kaiserin Elisabeth besuchte Gerstner oft, um ihre geliebten kandierten Veilchen zu kaufen, die seither Sisi-Veilchen genannt werden.

„Die Weltausstellung war nicht nur für die Stadt Wien und Österreich ein besonderes Event. Auch Gerstner hat mit der Weltausstellung Berühmtheit erlangt und ab diesem Jahr bei vielen wichtigen historischen Ereignissen das Buffet ausgerichtet, zum Beispiel bei der Unterzeichnung des Österreichischen Staatsvertrages. Deshalb wollen wir das besondere Jubiläum der Weltausstellung feiern und wie ginge das besser als mit zwei genussvollen Jubiläumsprodukten“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

### **Die Rotunden Torte – 150 Jahre Weltausstellung**

Für das Jubiläum der Weltausstellung erweitert Gerstner seine Auswahl an Torten um die Rotunden Torte -150 Jahre Weltausstellung. Die Torte besteht aus einem saftigen Nussboden mit Schokoladen-Oberscreme gefüllt, überzogen mit einer Milkschokoladenglasur und dekoriert mit gerösteten Mandeln. Der Name bezieht sich auf das Gebäude, in dem die Eröffnung der Wiener Weltausstellung stattgefunden hat. Die Rotunde im Wiener Prater war zur damaligen Zeit mit 108 Metern Durchmesser der größte Kuppelbau der Welt.

### **Feine Zartbitter-Kirsch-Schokolade**

Gerstner steht besonders für die Vielfalt an unterschiedlichen Backwaren, Torten, Schnitten, Strudeln und Petit Fours, welche bis heute großteils nach Originalrezept gebacken und zubereitet werden. Darüber hinaus für Pralinen, Konfekt und Trüffel, aber auch für zeitgenössische Interpretationen von Schokoladen. Das zweite Jubiläumsprodukt ist daher eine Zartbitter-Kirsch-Schokolade: Feinste Zartbitterschokolade gefüllt mit Schokoladenbiskuit, Kirschwasser und Weichselmarmelade, verfeinert mit Cocktailkirschen und Knusperstücken. Mit der Weltausstellung startete auch die Begeisterung der Wiener:innen für die japanische Kultur, welche auch maßgeblich den Wiener Jugendstil geprägt hat. Die Zartbitter-Kirsch-Schokolade spielt auf die Kirschblüte an – ein wichtiges Symbol in der japanischen Kultur.

Beide Produkte werden zumindest bis Herbst erhältlich sein.

### **Über Gerstner:**

Die Traditionsmarke Gerstner bietet exklusiven Genuss in Perfektion sowie Wiener Catering-Tradition von mehr als 175 Jahren. Von fantastischen Locations über facettenreiche Kulinarik in erlesener Qualität bis hin zum perfekten Service – Gerstner steht für Catering auf höchstem Niveau. Bekannt als Caterer des Opernballs ist Gerstner in den berühmtesten Häusern Wiens vertreten, zum Beispiel in der Wiener Staatsoper oder dem Wiener Musikverein und auch bei Messen und Kongressen auf der Reed Messe Wien im Einsatz. Gerstner wurde 1847 von Anton Gerstner gegründet. Als K. u. K. Hofzuckerbäcker erlangte Gerstner mit seinen kunstvollen Torten und Pralinen Weltruf. Seit 2021 ist Gerstner Teil der GMS GOURMET GmbH. Im prachtvollen Palais Todesco in der Wiener Kärntner Straße, dem Stammhaus mit Shop, Bar, Café-Restaurant und den Salons Privés für Veranstaltungen, werden Gäste aus aller Welt in einzigartiger Atmosphäre verwöhnt. Ausgewählte Köstlichkeiten aus der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckerei kann man sich über einen Webshop auch für den privaten Genuss nach Hause liefern lassen. [www.gerstner.at](http://www.gerstner.at)

### Fotohinweise:

Foto 1: Die Gerstner Rotunden Torte - 150 Jahre Weltausstellung mit saftigem Nussboden und Schokoladen-Oberschme.

Foto 2: Feinste Gerstner Zartbitterschokolade gefüllt mit Schokoladenbiskuit, Kirschwasser & Weichselmarmelade, verfeinert mit Cocktaillirschen und Knusperstücken.

Foto 3: Der Gerstner-Shop im Erdgeschoss der Kärntner Straße 51 mit den erlesenen Produkten des Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckers.

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

### Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, [martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)