

Presseinformation
Wien, 07. Dezember 2022

Wiener Rathauskeller erstmals mit Würstelstand am Wiener Christkindlmarkt am Rathausplatz

Für das 100% BIO-Angebot wurde der Würstelstand mit dem Prädikat „Natürlich gut essen“ in Gold zertifiziert. BIO-Würstel, fleischreduzierte & vegane Alternativen und hausgemachter Punsch können noch bis zum 26. Dezember genossen werden.

Inmitten der kulinarischen Vielfalt des Wiener Christkindlmarkts am Rathausplatz findet sich heuer auch erstmals der Wiener Rathauskeller mit seinem Würstelstand. Beim vorweihnachtlichen Besuch können Besucher:innen des Würstelstandes alle Hauptspeisen, Beilagen und Getränke in 100% BIO-Qualität genießen. Neben Klassikern wie Bratwürstel, Käsekrainer und Debreziner stehen auch eine fleischreduzierte und eine vegane Alternative sowie Gebäck und Beilagen auf der Speisekarte. An kalten Tagen spenden hausgemachter Beeren-, Apfel- oder Kinderpunsch in BIO-Qualität Wärme.

Konzept für mehr Nachhaltigkeit

„Die Unternehmens- und Nachhaltigkeitspolitik von GOURMET passt genau zum neuen Öko-Konzept des traditionellen Wiener Christkindlmarkts. Mehr vegetarische und vegane Angebote sowie hochwertige BIO-Zutaten freuen unsere Gäste und die Umwelt. Der Würstelstand des Wiener Rathauskellers ist daher auch mit dem Prädikat „Natürlich gut essen“ in Gold zertifiziert – eine besondere Auszeichnung, die uns als BIO-Pionier sehr wichtig ist“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Eine BIO-Zertifizierung oder das OekoBusiness-Wien-Prädikat „Natürlich gut essen“ ist heuer Voraussetzung für die Gastronomie am Wiener Christkindlmarkt am Rathausplatz.

Der Würstelstand für alle

Besondere Highlights sind – wie auch schon beim Film Festival am Wiener Rathausplatz – die fleischreduzierten Würsteln von Rebel Meat, die aus 40% Fleisch und 60% Gemüse gemacht werden sowie die veganen Pilzwürsteln von Hut & Stiel.

Der Wiener Christkindlmarkt am Rathausplatz ist noch täglich bis zum 26. Dezember geöffnet. Der Würstelstand des Wiener Rathauskellers hat die Nummer 84.

Über den Wiener Rathauskeller

Seit seiner Eröffnung 1899 gilt der **Wiener Rathauskeller** als „Sitz des guten Geschmacks“. Hier treffen Tradition und Genuss in einzigartigem Ambiente aufeinander. Kulinarisch verwöhnt das Team des Wiener Rathauskeller mit saisonal wechselnden Gerichten und feinsten Wiener Küche mit zeitgenössischen Trends. Der Wiener Rathauskeller ist Teil von GOURMET und ein innovativer Catering-Partner für besondere Anlässe – von der Firmenfeier, über private Feste bis zu exklusiven Empfängen und Veranstaltungen. Mehr Information unter dazu auf der neuen Website: www.wiener-rathauskeller.at

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt

höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien, und den Wiener Rathauskeller und bietet Catering-Service in Top-Event-Locations wie der Wiener Stadthalle und der Reed Exhibitions Messe Wien an. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Fotohinweise:

Foto 1: Heuer ist der Wiener Rathauskeller erstmals mit seinem Würstelstand beim Wiener Christkindlmarkt am Rathausplatz vertreten.

Foto 2: Die Besucher:innen des Würstelstandes können die Schmankerln in 100% BIO-Qualität genießen.

Foto 3: Der Würstelstand am Wiener Christkindlmarkt am Rathausplatz ist noch bis zum 26. Dezember geöffnet.

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

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation
Martina Baumeister MSc
Mobil: +43 664 966 45 42
martina.baumeister@gourmet.at

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

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>