

Presseinformation
Wien, 31. Jänner 2025

Traditionsprodukt neu interpretiert: Gerstner Punschkraperl Schokolade sehr gefragt

Die Punschkraperl Schokolade von Gerstner ist derzeit in aller Munde. Bereits seit 2017 vereint das beliebte Produkt genussvoll die Werte Tradition und Innovation.

Der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker steht wie kein anderer für feine Petit Fours und exquisite Näscherereien, allen voran das beliebte runde Punschkraperl. Schon 2017 haben die erfahrenen Chocolatiers von Gerstner die Punschkraperl Schokolade – inspiriert vom klassischen Punschkraperl – entwickelt und damit den Geschmack vieler Schokoladenliebhaber:innen getroffen.

„Gerstner steht nicht für schnelllebige Trends, sondern für besten Geschmack, höchste Qualität und Tradition, kombiniert mit Kreativität und Innovation. Auch die Punschkraperl Schokolade ist kein neues Produkt, sondern ein bewährter Schatz aus unserer Hofzuckerbäckerei. Wir haben hier sozusagen das Punschkraperl für unterwegs entwickelt, eine praktische Variante für zu Hause und als Mitbringsel, die von Wiener:innen sowie Gästen aus aller Welt sehr geschätzt wird“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Punschkraperl, Germknödel & Co.

Der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker bietet eine große Auswahl an besonders hochqualitativen Schokoladen mit starkem Bezug zur Wiener Tradition. Neben der Punschkraperl Schokolade gibt es beispielsweise Germknödel Schokolade mit Mohnbiskuit und Powidl, Waffelschokolade oder die Sachertorten Schokolade mit Sacher Masse und feiner Marillen Konfitüre. Ein besonderes Highlight ist auch die Poldi Schokolade, die als Hommage an den Wal Poldi kreiert wurde, der lange das Gasthaus zum Walfisch im Wiener Prater schmückte und heute als beliebte Attraktion im Wien Museum begeistert. Auch die weiße Sisi Schokolade mit kandierten Veilchen hat einen historischen Hintergrund: Kaiserin Elisabeth besuchte Gerstner oft, um ihre geliebten kandierten Veilchen zu kaufen, die seither Sisi Veilchen genannt werden. Um den 200. Geburtstag von Johann Strauss zu ehren, ist heuer die Strauss Schokolade, eine dunkle Schokolade mit Marzipan, erhältlich.

Alle Schokoladen werden aus feinsten Zutaten hergestellt und werden in der für Gerstner bekannten Perfektion handgeschöpft.

Die Schokoladen können direkt beim Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker im Palais Todesco in der Kärntnerstraße 51 gekauft oder über den Gerstner Webshop auf www.gerstner.at bestellt werden.

Gerstner wurde 1847 von Anton Gerstner gegründet. Als K. u. K. Hofzuckerbäcker erlangte Gerstner mit seinen kunstvollen Torten und Pralinen Weltruf. Seitdem bietet die Traditionsmarke Gerstner exklusiven Genuss in Perfektion sowie Wiener Catering-Tradition von mehr als 175 Jahren. Im prachtvollen Palais Todesco in der Wiener Kärntner Straße, dem Stammhaus des Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker, mit Shop, Bar, Café-Restaurant und den Salons Privés für Veranstaltungen, werden Gäste aus aller Welt in einzigartiger Atmosphäre verwöhnt. 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 Messe Wien im Einsatz. Seit

2021 ist Gerstner Teil der GMS GOURMET GmbH, die ein Tochterunternehmen der Vivatis Holding AG ist.

Fotohinweise:

Foto: Die Punschkraperl Schokolade ist eine der ganz besonderen Schokoladenkreationen von Gerstner.

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

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at