

Presseinformation
Wien, 11. Februar 2025

Exklusive Kulinarik auf höchstem Niveau von Gerstner am Wiener Opernball

Gerstner verwöhnt die Gäste des 67. Wiener Opernballs mit Wiener Traditionsgerichten, edlen Spezialitäten, delikaten Snacks und verführerischen Näschiereien.

Gerstner Catering & Events – der Genuss-Caterer – steht für exklusive Kulinarik auf höchstem Niveau. Seit über 175 Jahren kombiniert Gerstner Wiener Catering-Tradition mit Perfektion und begeistert jährlich auch die Gäste des Wiener Opernballs mit facettenreicher Kulinarik, ausgezeichnetem Service und unvergesslichen Momenten.

„Die Wiener Staatsoper und Gerstner sorgen bereits seit 1869 gemeinsam für kulturellen und kulinarischen Genuss. Und auch am Wiener Opernball garantiert Gerstner jährlich mit herzhaften Spezialitäten und süßen Näschiereien ganz besondere Genussmomente bei den Gästen. Jede unserer Bars und Stände bietet eigene kulinarische Highlights und ist definitiv einen Besuch wert. Neben altbewährten Klassikern bietet unser Team mit einem vegetarischen und veganen Angebot Abwechslung und Nachhaltigkeit. Bei der Wahl unserer hochwertigen Zutaten vertraut Gerstner zu einem großen Teil auf österreichische Lieferant:innen“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Feinste Spezialitäten am Wiener Opernball

Klassiker wie die Gerstner Opernballwürsteln, BIO-Käsekrainer, Anton Gerstners Gulaschsuppe und Brötchen mit Roastbeef oder Vulcano Schinken treffen auf vegane und vegetarische Köstlichkeiten wie Barbara Gerstners Linseneintopf und Brötchen mit Brie de Meaux oder mediterranem Ratatouille-Aufstrich mit Olive und Rucola. Die Gäste in den Logen können zudem feine Fines de Claire Austern und Kaviar genießen.

Gerstners beliebte Näschiereien für den süßen Abschluss

Neben den pikanten Klassikern zählen auch die die süßen Gerstner-Kreationen zu den Highlights einer unvergesslichen Ballnacht. „Erdbeeren im Frack“, Petit Fours und das traditionsreiche Punschkräpferl sind bei den Ballgästen besonders beliebt und dürfen nicht fehlen. Das Petit Fours „Oper“, eine Hommage an die Zusammenarbeit mit der Wiener Staatsoper, ist ein Muss für Liebhaber feiner Süßwaren.

Nachwuchs-Kräfte aus österreichischen Tourismusschulen

290 engagierte Mitarbeiter:innen sorgen während der gesamten Ballnacht an 140 Logen, 266 Tischen und 11 Buffets dafür, dass tausende Gäste mit exquisiten Köstlichkeiten und erfrischenden Getränken verwöhnt werden. Das erfahrene und traditionsbewusste Gerstner-Team, das für exzellenten Service und höchste Qualität steht, wird auch in diesem Jahr von talentierten Nachwuchskräften unterstützt. Diese kommen von renommierten österreichischen Tourismusschulen in Vöcklabruck, Bad Gleichenberg, Neusiedl am See, Bad Ischl, Krems und Bad Leonfelden. Die jungen Fachkräfte haben die Gelegenheit, auf dem bedeutendsten Ballereignis des Jahres wertvolle berufliche und persönliche Erfahrungen zu sammeln. Mit ihrer Leidenschaft und ihrem Können sind sie nicht nur eine großartige Bereicherung für das Team, sondern tragen auch dazu bei, den Wiener Opernball 2025 zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Gäste zu machen.

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. Im Schloss Schönbrunn werden Gäste im Café-Restaurant von Gerstner in kaiserlicher Atmosphäre verwöhnt und können bei der K. u. K. Hofzuckerbäckershow live dabei sein, wie feinsten Wiener Apfelstrudel zubereitet wird. 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 im Vienna Congress & Convention Center im Einsatz. Seit 2021 ist Gerstner Teil der GMS GOURMET GmbH, die ein Tochterunternehmen der Vivatis Holding AG ist. www.gerstner.at

Fotohinweise:

Foto 1: Exquisite Spezialitäten: Feine Fines de Claire Austern und Blinis mit Kaviar.

Foto 2: Gerstner ist bekannt für feinste Näschiereien.

Foto 3: Die beliebten Sandwiches überzeugen sowohl mit Fleisch und Fisch als auch als vegetarische und vegane Variante.

© GOURMET_Aaron Jiang. 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](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)