

# Presseaussendung

(Wien, im Mai.2019)

## **Mozartkugeln & Sissi-Pralinen selbst gemacht: Neuer Pralinen-Workshop im SchokoMuseum!**

Seit 2018 bietet das SchokoMuseum erfolgreich Pralinen-Workshops am Standort der Confiserie Heindl in Wien Inzersdorf an. Nun wird das Event-Portfolio um Mozartkugel- und Sissi-Pralinen-Workshops erweitert.

Im Rahmen dieses Workshops erfahren die TeilnehmerInnen alles rund um Nougat und Marzipan und kreieren unter Anleitung ihre eigenen Mozartkugeln und Sissi-Pralinen. Dabei können die Hobby-KonfektmacherInnen zahlreiche Kostproben aus dem Sortiment der Confiserie Heindl und Waffelspezialitäten von Pischinger verkosten. Anschließend gibt es eine exklusive Führung durch das SchokoMuseum nach den offiziellen Öffnungszeiten.

### **Zur Buchung:**

Die Veranstaltung beinhaltet den Workshop und eine exklusive Führung durch das SchokoMuseum nach den offiziellen Öffnungszeiten. Während des Events gibt es zahlreiche Kostproben aus dem Sortiment der Confiserie Heindl und Pischinger.

Dauer: 2 Stunden, Preis pro Person € 30,- (private Gruppen ab € 375,-)

Tickets unter: <https://bit.ly/2Cif5XT>

Interessierte können aus einer Vielzahl an Terminen wählen. Auch exklusive Veranstaltungen für Gruppen, Geburtstags- bzw. Firmenfeier werden seitens Schokomuseum angeboten.

---

### **Heindl-Mozartkugel**

Die Heindl-Mozartkugel war die erste 100%- Fairtrade-Mozartkugel Österreichs und wird aus hochwertigen Rohstoffen, ohne künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel mit viel Liebe zum Detail mitten in Wien hergestellt. Typisch für die Heindl-Mozartkugel ist die halb-cremige, dunkle Nougatcreme umhüllt von zartem Marzipan, getunkt in Edelbitter-Schokolade.

### **Sissi-Pralinen**

Als Hommage an die verstorbene Kaiserin Elisabeth wurde 1998 – anlässlich ihres 100. Todestages - dieses edle Pralinen-Dessert kreiert und erfreut sich nun mehr seit über 20 Jahren großer Beliebtheit. Die Hülle besteht aus Vollmilchschokolade, die Pralinen sind mit einer exquisiten Marillen-Marzipan-Creme und Mandel-Nougatcreme gefüllt.

## **SchokoMuseum Wien**

Das SchokoMuseum wurde 2001 am Firmenstandort der Confiserie Heindl gegründet und zählt etwa 55 Tsd. BesucherInnen im Jahr. Im SchokoMuseum der Confiserie Heindl erfahren BesucherInnen alles Wissenswerte rund um das Thema Schokolade. Sie bekommen exklusive Einblicke in die Produktion der Heindl- und Pischinger-Spezialitäten; Kostproben, Führungen und Workshops für große und kleine Naschkatzen und Schokotiger sind weitere Highlights aus dem umfangreichen Programm. Web: [www.schokomuseum.at](http://www.schokomuseum.at)

### **Kontakt:**

Judit Rabenstein, Leitung SchokoMuseum, [j.rabenstein@heindl.co.at](mailto:j.rabenstein@heindl.co.at), +43 1 667 21 10 61