



## Die Geschichte

Von der Gründung bis heute: Wie sich die Confiserie Heindl entwickelte.

SEITE 2-3



## Die Produkte

Zergehen auf der Zunge: Wie die Heindl-Spezialitäten hergestellt werden.

SEITE 4-5

# CONFISERIE HEINDL

## SERVICE

ENTGELTICHE  
BEILAGE

20. SEPTEMBER 2018

BEILAGE IM KURIER



## Botschafter für Genuss

**65-Jahr-Jubiläum.** Schoko Maroni, Sissi Taler, Original Wiener Nougat oder Nussbeugel – die Familie Heindl sorgt dafür, dass uns die süßen Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen

Es ist ein ereignisreiches Jahr. 1953 löst Dwight D. Eisenhower Harry S. Truman als US-Präsident ab, der sowjetische Machthaber Josef Stalin stirbt, Samuel Becketts „Warten auf Godot“ feiert seine Uraufführung, Edmund Hillary und Tenzing Norgay sind die ersten Menschen, die den Mount Everest bezwingen und die Oscar-Verleihung wird zum ersten Mal im Fernsehen übertragen.

Vom Weltgeschehen unbemerkt, wird in Wien ein Unternehmen gegründet. Der Konditormeister Walter Heindl und seine Frau Maria eröffnen einen Betrieb, in dem sie Likörpralinen herstellen. Die Spezialitäten aus feinsten Zutaten werden ein Verkaufsschlager – schon bald darauf müssen sich Walter und Maria Heindl nach einer größeren Produktionsstätte umsehen.

### Wahre Gustostücke

Bis heute ist die Confiserie ein Familienunternehmen. Geführt wird sie mittlerweile von den Söhnen der Firmengründer, nämlich den Brüdern Walter und Andreas, die nach wie vor mit viel Herzblut und Liebe feinste Leckereien aus Schokolade produzieren. Allein das Sortiment hat sich deutlich verändert. „Likörpralinen sind heute nicht mehr so gefragt“, erklärt



Seit 65 Jahren  
verwöhnt die  
Familie Heindl  
die Österreicher  
mit  
Pralinenspezialitäten



Walter Heindl. „Aber mit unseren zwei Brands – Heindl als Pralinenspezialist und Pischinger als Waffelspezialist – treffen wir den Geschmack der ÖsterreicherInnen.“

Wie sich die einstmalige kleine Pralinenmanufaktur weiterentwickelt hat, ist beeindruckend. Insgesamt wird in dem Unternehmen, das mittlerweile seit 1967 im 23. Bezirk beheimatet ist, ein Sortiment von über 180 Artikeln hergestellt, das in 31 Filialen erhältlich ist. Damit ist Heindl der größte Süßwaren-Einzelhändler Österreichs.

Im Sortiment finden sich viele Spezialitäten, auf die LiebhaberInnen von Süßigkeiten immer schon sehnsüchtig warten – das beste Beispiel sind die beliebten Schoko Maroni, die seit Kurzem wieder und stets produktionsfrisch erhältlich sind.

### Voller Ideen

Damit nicht genug, haben Walter und Andreas Heindl auch noch das Schokomuseum eröffnet. Dem wichtigsten Rohstoff für ihre Spezialitäten – nämlich dem Kakao – wird dort Respekt ge-

zollt. Dort können Besucher nicht nur mit allen Sinnen in die Welt der Schokolade eintauchen, sondern auch in die der Familie Heindl – ab und zu führt einer der beiden Brüder sogar seine Gäste persönlich durch das Museum.

Heuer feiert die Confiserie ihren 65. Geburtstag. Viele neue Ideen, innovative Ansätze und die dritte Generation der Familie Heindl sorgen dafür, dass auch in Zukunft niemand auf Heindl-Spezialitäten verzichten muss.

# Wir wollten immer die Besten sein

**In unseren Adern fließt Schokolade – und zwar von Kindesbeinen an.**

Als wir 1987 das Unternehmen von unseren Eltern übernommen haben, waren wir voll Ideen und Tatendrang – daran hat sich bis heute nichts geändert. Auch heute noch kreieren wir ständig neue Pralinen – und seit der Übernahme von Pischinger 2006 – auch immer wieder neue Waffel-Spezialitäten. Eines war uns allerdings immer wichtig: Wir wollten nie „die Größten“ sein, sondern immer nur „die Besten“; unser Anspruch an Qualität & Frische ist sehr hoch und deshalb verarbeiten wir für unsere Produkte nur die besten Rohstoffe und Zutaten, die nach überlieferten Familienrezepturen auf modernsten Anlagen zu jenen Köstlichkeiten werden, für die wir mittlerweile weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Diese Grundsätze haben wir von unseren Eltern übernommen und fühlen uns ihnen heute mehr denn je verpflichtet.

Das größte Kapital unseres Unternehmens sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ohne ihr Know-how, Engagement und Hingabe zu ihrem Beruf, kann man ein Unternehmen langfristig nicht erfolgreich führen. Wir versuchen stets eine gute Mischung aus erfahrenen, langjährigen Kräften zu finden, denen wir junge, engagierte Kolleginnen und Kollegen zur Seite stellen, die so vom Fachwissen der Älteren profitieren. Sehr gerne engagieren wir auch neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die bereits zur Generation 50+ zählen und haben stets die besten Erfahrungen damit gemacht.

Auch unserem Standort in Wien Liesing halten wir seit mehr als 50 Jahren die Treue: Was dort 1967, nach der Übersiedlung von der Blütengasse, als kleines Unternehmen mit rund 25 Beschäftigten begann, ist heute eine weltweit exportierende Unternehmensgruppe mit 25 Mio. Jahresumsatz, 31 Filialen und rund 250 Beschäftigten. Im Anschluss an die insgesamt dritte Aus- und Umbauphase der Heindl-Zentrale im Jahr 2012 konnte der seit 2006 zum Unternehmen gehörende Waffel-Spezialist Pischinger mit der gesamten Produktion an den Heindl-Standort übersiedelt werden. Nach mehr als 30 gemeinsamen Jahren als Geschäftsführer unseres Familienunternehmens freuen wir uns sehr, dass sich bereits die nächste Generation tatkräftig im Unternehmen engagiert und sich mit vielen innovativen Ideen und Ansätzen einbringt.

In diesem Sinne danken wir allen, die uns über all die Jahre die Treue gehalten haben und versprechen, dass sich unsere Familie auch in Zukunft mit großer Leidenschaft ganz der „süßen Sache“ widmen wird!

Ihr

*Walter Heindl & Andreas Heindl*



## 1953

**Die Gründung** Der Konditormeister Walter Heindl und seine Frau Maria eröffnen in Margareten, im 5. Bezirk, eine kleine Schokoladenwarenfabrik. In Handarbeit stellen sie dort hauptsächlich Likörpralinen her. „Das waren echte Spezialitäten und sehr aufwändig in der Produktion“, erzählt sein Sohn Walter Heindl, der die Confiserie heute mit seinem Bruder Andreas leitet. „Zuerst wurden Likörpastillen gefertigt, die händisch in die Pralinen gelegt wurden, dann folgten zwei Schichten mit Creme und dann wurden die Pralinen mit Schokolade überzogen.“

Doch der Aufwand zahlte sich aus: Die Erzeugnisse waren bei den Wienern und Wienerinnen extrem beliebt. Schon nach drei Jahren waren die Räumlichkeiten zu klein und die Schokoladefabrik musste das erste Mal übersiedeln. Die neue Adresse lautete Blütengasse 9 – heute steht hier im dritten Bezirk das berühmte Hundertwasserhaus.

## 1967

**Der Standort** Doch schon bald wurde auch das Gebäude in der Blütengasse dem Unternehmen nicht mehr gerecht – es war zu klein für das, was die Confiserie Heindl produzierte. Also machte sich das Ehepaar Heindl erneut auf die Suche nach mehr Fläche. Fündig wurde es im 23. Bezirk, in der Willendorfer Gasse, wo sie ein größeres Grundstück und Produktionsgebäude erstanden. Bis heute werden die Heindl-Spezialitäten in Liesing hergestellt, auch das beliebte SchokoMuseum ist hier zu finden. Walter und Maria Heindl stellten ihre Likörpralinen zunächst nur für den Wiener Fachhandel her. Doch sie erkannten, dass ihr Spezialitäten Potenzial für mehr hatten: Um sie einer noch größeren Käuferschicht anbieten zu können, eröffneten sie 1973 ihre erste eigene Filiale in der Wiener Reschgasse, nahe der beliebten Einkaufsstraße, der Meidlinger Hauptstraße. Das Netz wurde bis heute kontinuierlich auf aktuell 31 Filialen ausgebaut.

## 1987

**Die Übergabe** Dass die Söhne von Walter und Maria Heindl, Walter junior und Andreas, in die Fußstapfen der Eltern treten würden, war klar. Schon von klein auf interessierten sich die Buben für das Handwerk und erlernten es von der Pike auf. Während Walter die Ausbildung zum Konfektmacher machte, absolvierte sein Bruder Andreas eine Konditorlehre. So waren sie bestens gerüstet, dereinst den elterlichen Betrieb zu übernehmen. 1987 war es dann soweit: Walter und Maria Heindl gingen in den wohlverdienten Ruhestand und übergaben die Confiserie an ihre Söhne. Andreas und Walter krepelten die Ärmel hoch. Innerhalb weniger Jahre erweiterten sie das Sortiment, sodass sie den Fans der schokoladigen Köstlichkeiten schon bald viel Genuss bereiten konnten. Auch das Filialnetz bauten sie sukzessive aus. So konnten sie auch den Umsatz in nur wenigen Jahren vervielfachen.

**IMPRESSUM** Medieninhaber und Verleger: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H. & Co KG, 1191 Wien, Muthgasse 2 **Projektleitung:** Bettina Strohmayer, Tel.: 05/1727 23967, E-Mail: bettina.strohmayer@kurier.at **Redaktion, Produktion, Fotos:** THEMA Redaktion **Layout:** KURIER Produktion **Hersteller:** Mediaprint Zeitungsdruckerei Ges.m.b.H. & Co. KG, Richard-Strauss-Straße 23, 1230 Wien

## Auszeichnungen für das tägliche Engagement

**Keine Kompromisse.** Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, können sich einem Audit unterziehen. Das bedeutet, dass sie sich einem international gültigen Bewertungssystem der Global Food Safety Initiative GFSI unterziehen. Es geht darum, dem Großhandel und dem Endverbraucher Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Externe Prüfer nehmen den Betrieb genau unter die Lupe. Auch Heindl nimmt am International Food Standard IFS teil – und erzielt jedes Mal

international food standard



hervorragende Ergebnisse. Von 100 Punkten kann das Familienunternehmen stolz auf 96 verweisen – eine Marke, die nur wenige Produzenten aufweisen. „An den fehlenden Punkten arbeiten wir“, sagt Walter Heindl.

Auch die Staatliche Auszeichnungen wurde Heindl durch den Bundesminister für Wirtschaft verliehen. Sie bedeutet, dass sich die Familie durch außergewöhnliche Leistungen um die österreichische Wirtschaft verdient gemacht hat.

Als die Heindl Gruppe 2006 Pischinger übernahm und die beiden Unternehmen an einem Standort zusammenführen wollte, standen im Hauptsitz in Liesing zunächst umfangreiche Umbauten an. Im Zuge dessen sollten weitreichende Maßnahmen gesetzt werden, um den ökologischen Fußabdruck zu verbessern.

**Lohnende Investitionen** Somit wurden mehrere Dinge in Angriff genommen: So wurde zunächst der Altbestand des Unternehmens komplett thermisch saniert. Allein dadurch kann die Heindl Gruppe Jahr für Jahr rund 85 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr einsparen. Doch auch Neues kam dazu: Auf dem Dach des

## Weil es einfach wichtig ist

**Ökologie.** Wer mit Naturprodukten arbeitet, dem liegt die Umwelt am Herzen

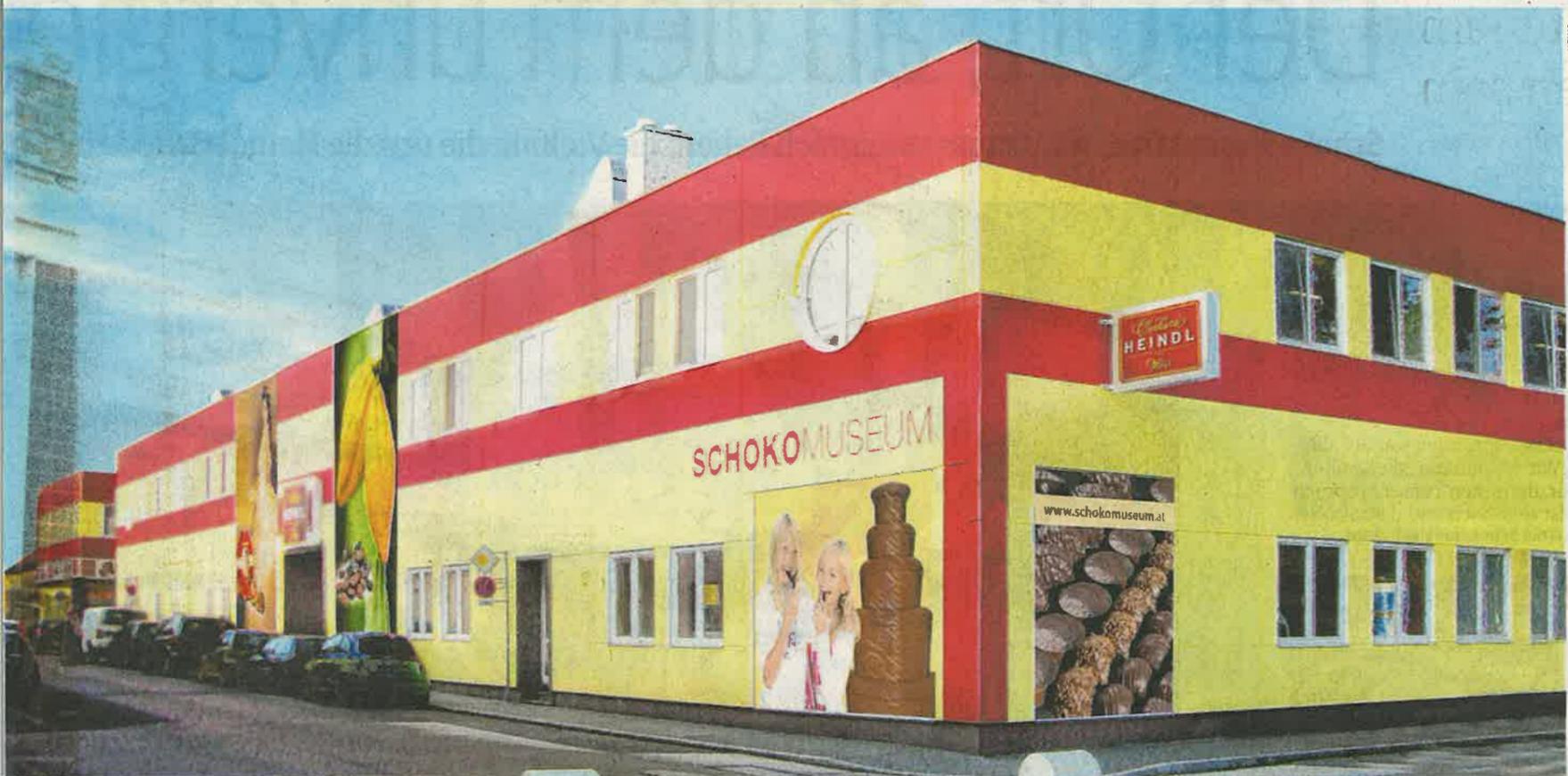


Nachhaltigkeit ist der Heindl Gruppe ein wichtiges Anliegen

Unternehmenssitzes wurde eine Fotovoltaik-Anlage installiert. Sie war zu diesem Zeitpunkt die größte private Anlage dieser Art in Wien. Die Investition von rund 280.000 Euro hat sich allerdings be-

reits amortisiert, denn sie bringt eine jährliche CO<sub>2</sub>-Einsparung von rund 24 Tonnen. Darüber hinaus wurde im Bereich der alten und neuen Produktionsräume zusätzlich eine Frischluft-Lüftungs-

anlage installiert. Zudem wird die Abwärme der Maschinen-Kompressoren mittels Wärmerückgewinnung für den gesamten Warmwasser-Bedarf und für die Beheizung der rund 300 Meter langen Schoko-Leitungen verwendet, was wesentliche Energieeinsparungen mit sich bringt. Aber auch unspektakulärere Maßnahmen wurden umgesetzt: So wird weitestgehend auf Überkartons im Bereich Lager/Auslieferung verzichtet. Zudem werden keinerlei umweltschädliche Lacke zur „Oberflächen-Veredelung“ der Bonbonieren verwendet. Neben dem Öko-Profit-Gütesiegel ist dies nur eine Auswahl an Maßnahmen, die im Umweltbereich umgesetzt wurden.



HEINDL  
Einst und jetzt: Als Maria und Walter Heindl ihre Schokoladefabrik gründeten, reichte ein kleines Einfamilienhaus. Heute umfasst die moderne Firmenzentrale mehr als 12.000 Quadratmeter

# Die Confiserie von einst bis heute

## Unternehmensgruppe Heindl.

Von einem Zwei-Personen-Unternehmen zu einem exportierenden Betrieb – mit viel Fleiß, Know-how und dem Mut zu stetigen Weiterentwicklungen kann sich die Familie Heindl auf einem international heiß umkämpften Markt erfolgreich behaupten.

**2001** **Die Erweiterung** Die Confiserie Heindl erlebte durch Walter und Andreas Heindl einen wahren Höhenflug. Die Erweiterung des Sortiments und der Ausbau des Filialennetzes erforderte aber auch eine noch größere Produktion. Da in der Liesinger Willendorfer Gasse noch angrenzende Grundstücke frei waren, konnten die Brüder diese erstehen und an einen Ausbau der Produktionsstätte denken. 2001 war es dann soweit: Der bestehende Betrieb wurde umgebaut und erweitert. Somit waren auf einer Fläche von 4000 Quadratmetern drei Produktionsstraßen mit einer Gesamtlänge von 140 Metern untergebracht. Sie gewährleisteten wesentlich flexiblere Produktionskapazitäten bei höchsten Qualitätsstandards. Durch die Erweiterung war es möglich, dass in der Confiserie Heindl rund 70 Millionen Stück Konfekt und Pralinen pro Jahr hergestellt wurden. Die Erweiterung brachte noch etwas mit sich: Endlich war genug Platz, um die Idee des SchokoMuseums zu realisieren.

**2003** **Die Weiterführung** Schon Maria und Walter Heindl hatten an einen Direktverkauf gedacht und die erste Filiale eröffnet. Diesen Weg setzen die Söhne fort – stetig kamen neue Geschäfte in guten Lagen dazu. Zunächst waren diese nur auf Wien beschränkt, doch schon bald wurde auch hier weitergedacht. Filialen in Niederösterreich kamen dazu. Heute umfasst das Netz Geschäfte in Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Kärnten (mehr dazu auf Seite 6).

**2006** **Die Übernahme** Als Andreas und Walter Heindl zu Ohren kam, dass der berühmte österreichische Waffelproduzent Pischinger einen Nachfolger suchte, überlegten die Brüder nicht lange. Als größter Süßwaren-Einzelhändler in Österreich übernahmen sie das Unternehmen samt 30 MitarbeiterInnen. Somit war die Fortführung der 1849 gegründeten Traditionsmarke gesichert. Zu den Produkten, die Pischinger herstellt, zählt nicht nur die Original Pischinger Oblaten-Torte – die übrigens weltberühmt ist –, sondern auch die allseits beliebten Waffelecken mit einer Geschmacksvielfalt von Karamell bis Zitrone. Die bekannten und beliebten Waffelspezialitäten waren und sind eine ideale Ergänzung zum Heindl-Pralinensortiment.

**2012** **Die Zusammenführung** Nach langer und reiflicher Planung starteten Andreas und Walter Heindl mit der Zusammenführung der Pischinger und Heindl-Produktion. Im ersten Schritt wurde die Zentrale in der Willendorfer Gasse ein weiteres Mal um- und ausgebaut. Mit einer Investitionssumme von etwa zehn Millionen Euro wurde die Unternehmenszentrale auf insgesamt 12.000 Quadratmeter erweitert – 4800 Quadratmeter entfallen auf die Produktionsflächen, der Rest auf Lager- und Büroflächen sowie das SchokoMuseum.

Im Zuge des neuerlichen Umbaus setzen Andreas und Walter Heindl auch das um, was ihnen schon lange wichtig war: Sie konnten wichtige Beiträge zum Umweltschutz leisten. So wurde etwa auf dem Dach die größte private Fotovoltaik-Anlage Wiens installiert (mehr dazu im Kasten auf der rechten Seite). Die Übersiedlung von Pischinger war ein kleiner Kraftakt: Vor Weihnachten wurden alle MitarbeiterInnen auf Urlaub geschickt. Als sie am 7. Jänner wieder in die Arbeit kamen, waren alle Maschinen von Pischinger in dem Unternehmenssitz in Liesing fix und fertig aufgebaut. Die Produktion konnte ihren Betrieb aufnehmen.

**2014** **Die soziale Komponente** Seit jeher setzt Heindl auf sorgfältig ausgewählte Grundzutaten für die Produktion ihrer Schokoladespezialitäten. Dabei steht die Regionalität ganz weit vorne. So kommen etwa der Zucker aus dem Marchfeld, die verwendeten Marmeladen von Darbo aus Tirol und der Likör von der Firma Mückstein aus Wien. „Bei der Schokolade spielen andere Kriterien eine Rolle – nämlich Fairtrade“, betont Walter Heindl. Waren, die das Siegel tragen dürfen, werden unter bestimmten sozialen, ökologischen und ökonomischen Kriterien produziert. Als das Fairtrade-Kakaoprogramm ins Leben gerufen wurde, nahmen für Andreas und Walter Heindl sofort teil. Somit waren sie die ersten österreichischen Süßwarenfabrikanten, die das neu entwickelte Siegel auf ihren Produkten tragen durften. Seit mittlerweile vier Jahren wird im Hause Heindl ausschließlich 100-prozent fair gehandelter Kakao für alle Pralinen- und Konfektkreationen, aber auch für alle Schoko-Hohlfiguren, verwendet. Dies gilt natürlich auch für den zweiten Brand des Unternehmens: Auch alle Waffel-Spezialitäten der Marke Pischinger werden mit Fairtrade-Kakao produziert.

**2018** **Die Ist-Situation** 65 Jahre nach der Gründung ist die Confiserie Heindl nach wie vor in Familienbesitz. Mittlerweile ist schon die dritte Generation im Unternehmen tätig – Walters und Andreas Töchter Barbara, Caroline, Nicole und Jeannine sind mit ebenso viel Leidenschaft dabei wie ihre Väter. Sie haben auch schon neue Geschäftsideen eingebacht: So war es Barbaras Idee, den SchokoClub ins Leben zu rufen. Die Mitglieder erhalten Vergünstigungen, eine Geburtstagsüberraschung, exklusive Gutscheine und vieles mehr (mehr dazu auf Seite 8). Jeannine entwickelte das SchokoMuseum weiter und machte es zu dem, was es heute ist.

Die Heindl-Gruppe ist durch die Produktion, ihre beiden Brands und 31 Confiserie-Fachgeschäften nicht nur einer der größten Süßwaren-Einzelhändler in Österreich, sondern auch ein weltweit exportierendes Unternehmen. Fragt man Walter Heindl nach dem Erfolgsrezept, so antwortet er: „Es ist ein guter Mix aus engagierten und qualifizierten älteren und jungen MitarbeiterInnen, die sich für das Unternehmen einsetzen, hochwertigen Rohstoffen, Fachwissen, Erfahrung, modernste Produktionstechnik und – nicht zu vergessen – Bodenständigkeit.“

[www.heindl.co.at](http://www.heindl.co.at)

# Der Ort, an dem unvergleichlich

**Schoko-Produktion.** Man muss sie einfach lieben, die Vielfalt, die uns die Heindl Gruppe beschert



Auch für die Hohlfiguren wird die Schokolade von Hand in die Formen gefüllt



Bei Heindl werden auch traditionelle Schokofiguren wie Nikolaus oder Weihnachtsmännchen hergestellt



Jede Praline wird Stück für Stück und einzeln von Hand mit viel Liebe und Vorsicht in die Packungen eingelegt



In jeder Produktionskette sind Kontrollen eingebaut. Passt etwas nicht, etwa Gewicht oder Aussehen, wird die Schokobanane als Bruch verkauft

**E**in himmlischer Duft liegt in der Luft. Der Geruch von karamellisiertem Zucker vermischt sich mit dem gerösteter Haselnüsse. Die Aromen lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Mit Recht: In der Produktionshalle von Heindl wird gerade etwas hergestellt, was man nur mehr hier findet. „Wir sind die Einzigen, die noch das Original Wiener Nougat machen“, sagt Walter Heindl nicht ohne Stolz. „Es enthält kein Fremdfett, sondern besteht nur aus Kakaobutter, gerösteten Haselnüssen, karamellisier-

tem Zucker und feinsten Schokolade. Wiener Nougat hat einen unverwechselbaren Geschmack.“ Fast wäre das Wissen um das traditionelle und aufwendige Herstellungsverfahren gänzlich verschwunden, hätte das Familienunternehmen nicht im Jahr 2006 den Waffelspezialisten Pischinger übernommen. „Ich hatte ja das Glück, das Konditorenhandwerk bei einer renommierten Firma von der Pike auf zu lernen. Auch die Herstellung von Wiener Nougat gehörte dazu“, so Walter Heindl. „Als ich bei Pischinger in der Produktions-

hallen die alten Kupferkessel und Walzwerke gesehen habe, wusste ich, dass jetzt der Zeitpunkt gekommen war, dieses klassische Nougat wieder zu erzeugen.“

## Süße Vielfalt

Doch es ist nicht nur das Original Wiener Nougat, das die Herzen aller Schoko-Gourmets höher schlagen lässt. Bei Heindl gibt es viele Spezialitäten, die ihresgleichen suchen. Vor allem im Herbst können es Kenner kaum noch erwarten, bis ein Produkt endlich wieder in den Filialen zu

finden ist: Die Schoko Maroni sind eine saisonale Spezialität, die vom Herbst bis etwa Ostern in den Heindl-Shops sind. „Die Schoko Maroni sind eines unserer wichtigsten Produkte und wir sind sehr stolz drauf“, erzählt Walter Heindl. „Es war ein langer Weg, bis es uns gelungen ist, viel von der zarten Masse in wenig Schokolade zu hüllen, sodass der volle Maroni-Geschmack erhalten bleibt.“ Rund ein Jahr Entwicklungszeit kostete es Walter Heindl und seinen Maroni-Bauern, bis sie mit dem Endergebnis zufrieden waren. Das Produkt überzeugte schließlich nicht nur die beiden, sondern auch die österreichischen GenießerInnen. Die rund 180 Tonnen Schoko Maroni, die Jahr für Jahr bei Heindl erzeugt werden, gehen weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln.

## Inhaltsstoffe wohlbekannt

**Vegan.** Ein Teil des Heindl-Sortiments kommt ohne tierische Zutaten aus

Immer mehr Menschen in Österreich verzichten bewusst auf Produkte tierischen Ursprungs. Das heißt allerdings nicht, dass Vega-

ner Kostverächter oder keine Genießer sind. Heindl hat den Trend der Zeit erkannt – und etliche Produkte im Sortiment, die auch

Vaganer ohne Probleme naschen dürfen.

### Genuss ohne Reue

„Das liegt daran, dass wir

bei der Schokolade nicht mit Fremdfetten, sondern nur mit dem Kakaofett arbeiten“, erklärt Chef Walter Heindl. Somit finden sich bei einem Großteil der Konfekt- und Pralinen-Spezialitäten keinerlei tierische Zutaten auf der Inhaltsliste. Das betrifft auch die legendären Schoko Maroni, die köstliche Orangenspalten, Rumpflaumen oder Nussbeugeln. Damit nicht genug: Auch das umfangreiche Sortiment an fruchtig-frischem Gelee ist völlig vegan. Auf der Homepage findet sich eine Auflistung, welche Produkte noch dazu gehören.

**Original Wiener Nougat wird nur mehr von Heindl produziert**



# chlicher Genuss entsteht

ert. Alle Leckereien werden in der Zentrale in Wien-Liesing hergestellt. Ein Lokalaugenschein



Heindl-Spezialität: Bei der Schoko Maroni wird feinste Masse mit Schokolade überzogen



Die beliebten Pischinger-Ecken werden mit Haselnusstückchen bestreut



Ein paar Schritte weiter mengt sich ein weiterer köstlicher Geruch dazu. Es riecht wie ein Sonntag in Omas Küche. Das liegt daran, dass auch sämtliche Waffelspezialitäten von Pischinger in Wien-Liesing produziert werden. „Das Herzstück unserer gesamten Anlage ist die Küche, wo alle Rohmassen für die Produktionsstraßen hergestellt werden – vom Waffelteig bis zu der Grundmasse für das Wiener Nougat machen wir alles selber“, erläutert Walter Heindl, während er durch den Betrieb führt. „Die Zutaten, die wir verwenden, kommen dabei alle aus der Region – bis auf die Schokolade natürlich, die dafür mit dem Fairtrade-Kakao-Programm-Siegel ausgezeichnet ist.“ Der frisch gerührte Waffelteig wird in einer der Produktionsstraßen auf 21 Waffeleisen, die sich im Kreis drehen, verteilt. Nach nur einer Minute sind sie fertig, fahren automatisch weiter. „Als nächstes wird auf zwei Oblaten Haselnusscreme aufgetragen, eine dritte wird als Deckel draufgelegt“, sagt der Chef und zeigt auf ein Förderband. „Nach dem Köhlen werden sie geschnitten, hauchdünn mit Schokolade überzogen, mit Nüssen bestreut und ein zweites Mal Schokolade getunkt.“ So ist gewährleistet, dass die Nüsse frisch und knackig bleiben.

## Köstlich wie eh und je

Weiter geht es in der Produktion. Hier riecht es nach Schokolade. Kein Wunder, hier entstehen ja auch feinste Pralinen. Zunächst wird Schokolade in Förmchen gegossen, diese werden kurz gerüttelt, gekühlt und danach umgedreht, damit die noch flüssige Schokolade ab-

rinnt. „Diese wird natürlich nicht entsorgt, sondern wird neu temperiert und kommt in den Kreislauf zurück“, so Walter Heindl. „Übrig bleibt ein Förmchen, das gekühlt und anschließend etwa mit Krokantmasse gefüllt wird.“ Zum Schluss wird die Praline noch mit Schokolade abgedeckt, gekühlt und durchläuft eine Sicherheitskontrolle. Danach wird sie verpackt und kommt tags drauf in den Handel.

Bei Heindl gibt es unzählige süße Leckereien. Ideen gäbe es noch viel mehr. „Ich habe 50 neue Rezepte in der Schreibschublade, die wir jederzeit in Produktion schicken könnten“, erzählt Walter Heindl. „Nur müssten wir dafür etwas anderes aus dem Sortiment nehmen – und verraten Sie mir, was das sein soll? Alle unsere Produkte sind zu gut, um darauf zu verzichten.“



Beliebt seit 1849 – die Original Pischinger Oblaten-Torten

## Ein Programm, das gegen Ungerechtigkeiten ankämpft

**Gemeinsam stark.** Gehört hat von dem Siegel schon jeder, was genau dahinter steckt, aber vielleicht nicht. Viele der Bauern in sogenannten Dritte-Welt-Staaten arbeiten hart, werden aber sozial ausgebeutet. Niedrige Dumping-Preise bei gleichzeitig geringem Absatz treibt sie an den Rand des Existenzminimums. Damit die harte Arbeit gerecht entlohnt wird, wurde Fairtrade ins Leben gerufen. Wer das Siegel auf seinen enderzeugnissen tragen möchte, verpflichtet sich, beim Rohstoffeinkauf faire Preise zu bezahlen. Vor dem Start des Fairtrade-Kakao-programms kamen nur 1,2 Prozent des Kakaos weltweit zu gerechten Bedingungen auf den Markt. Das hat sich

geändert: Schon ein Jahr nach Einführung des Siegels verkauften die Bauern alleine auf dem deutschen Markt 70 Prozent mehr Fairtrade-Kakao – bei dementsprechenden Preisen.

Auch das Familienunternehmen Heindl sieht sich der Gerechtigkeit verpflichtet. Seit dem Beitritt zum Fairtrade-Kakao-Programm im Jahr 2014 wird im Hause Heindl ausschließlich 100 % Fairtrade-Kakao verarbeitet.

Sehnsüchtig erwartet: der alljährliche Maroni-Saisonstart im Hause Heindl



# Im Dienste der süßen Sache

**Interview.** Barbara Heindl leitet seit 2009 die Eigenfilialen. Im Gespräch erzählt sie, was das Konzept dahinter ist

## Welches Filialkonzept verfolgt Heindl?

**Barbara Heindl:** In unseren Filialen präsentieren wir Klassiker wie Rehrücken und Nussbeugel, die weltweit beliebten süßen Berühmtheiten wie Mozart Kugeln und Mozart Herzen; weiters Sissi Taler, die fruchtigen Gelee-Produkte sowie eine große Auswahl an Snacks für Zwischendurch. Auch die begehrten Schoko Maroni und Pischinger Waffeln finden ihren Platz in unseren Regalen. Dem umfangreichen veganen Sortiment widmen wir einen eigenen, auffällenden Bereich und diesen möchten wir noch weiter ausbauen. Unsere Pick&Mix Stationen, wo man Praline für Praline ganz nach Belieben aus vielen Sorten wählen kann, heben wir ebenso speziell hervor. Das Besondere bei uns ist, neben der Qualität auch die Frische, da wir unsere Produkte immer produktionsfrisch mit eigenen Lkws in unsere Filialen liefern.

## Was ist das Besondere am Heindl-Service?

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir motivierte und gut ausgebildete MitarbeiterInnen haben. Wir wählen unsere MitarbeiterInnen sehr gezielt aus – dabei ist die Persönlichkeit für uns entscheidend. Objektiv unter 20 oder 50 plus ist, spielt bei uns keine Rolle. In einem Familienbetrieb arbeiten ohnehin mehrere Generationen zusammen und davon profitieren alle. Erfahrene MitarbeiterInnen geben ihr Wissen weiter und jüngere bringen frischen Wind und neue Perspektiven. Unsere VerkaufsberaterInnen werden regelmäßig geschult und kennen sich daher nicht nur mit den Rohstoffen, den Produkten sowie deren Herstellung aus, sie beraten auch gerne bei individuellen Fragen und Wünschen.

## Wie sieht die Filialstruktur aus und ist eine Erweiterung des Filialnetzes auch im Westen geplant?

Insgesamt betreiben wir 31 Filialen in Österreich und sind somit größter Süßwareneinzelhändler im Bundesgebiet. Vier davon werden derzeit als Franchise-Filialen geführt und wir würden uns freuen, wenn noch weitere Standorte im Westen hinzukommen. Interessant wären z.B. Filialen in Salzburg, Kufstein und Innsbruck,



Barbara Heindl hat vor sieben Jahren den SchokoClub ins Leben gerufen, der von den KundInnen begeistert angenommen wurde

die entweder von sehr motivierten MitarbeiterInnen oder selbständigen Franchise-PartnerInnen geführt werden. Der Franchise-Partner profitiert dabei von einer starken, österreichischen Marke, unserem erprobten Filialkonzept und langjähriger Erfahrung im Handel. Außerdem bieten wir umfangreiches Know-how und Unterstützung bei Schulungen und Marketingmaßnahmen als Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

## Welche neuen Filialen gibt es?

Diesen Sommer haben wir eine Filiale in den City Arkaden in Klagenfurt eröffnet, die vom Start weg – trotz der Hitzewelle – schon sehr gute Umsätze erzielt. Eine unserer ältesten Filialen, die SCS, die wir seit 20 Jah-

ren betreiben, wurde dieses Jahr auf das neue Konzept umgebaut und erstrahlt jetzt in neuem Glanz. Ganz aktuell eröffnet jetzt im September ein Franchise-Partner im huma eleven einen neuen Standort.

## Welche Aktivitäten verfolgen Sie zur Stärkung Ihrer Filialen?

Ich habe vor über sieben Jahren unseren SchokoClub ins Leben gerufen, der mittlerweile über 100.000 Mitglieder hat. Für uns ist es wichtig, unseren StammkundInnen Vorteile zu bieten: Neben laufend wechselnden Aktionen bekommen SchokoClub-Mitglieder auch Einladungen zu Veranstaltungen und Events, Gutscheine zu Weihnachten, Ostern und zum Geburtstag. Besonders beliebt ist unser

Herbst-Fest, das dieses Jahr im Zeichen unseres 65-Jahr-Jubiläums steht und am 21. und 22. September von 9 bis 17 Uhr, in unserem SchokoMuseum in Wien XXIII stattfinden wird. Es wird jede Menge Schoko Maroni frisch vom Band zu verkosten geben. Für alle Club-Mitglieder ist die Teilnahme mit einer Begleitperson kostenlos. Workshops, auch speziell für Kinder, werden ebenfalls angeboten. Wir freuen uns natürlich über zahlreiches Erscheinen.

## Welche Aktivitäten setzen Sie im digitalen Bereich?

Vor ungefähr einem Jahr haben wir unsere Websites neu überarbeitet und sind stetig dabei zu optimieren. Neue Schwerpunkte sind unter anderem die genauen Infos zu unseren Produkten und deren Nährstoffe, aber auch z.B. die Möglichkeit, über unseren Private-Label-Service Pralinen in individuell gestaltetem Verpackungs-Design, wie etwa mit Fotos, Logos oder selbst gewähltem Text für Hochzeiten, Taufen oder andere Events, bestellen zu können. Schon lange sind wir sowohl mit der Marke Heindl als auch Pischinger auf Facebook aktiv und zeigen, was aktuell in den Filialen passiert, welche Aktionen es gerade gibt oder über welche neuen Produkte sich die KundInnen freuen können. Ganz neu ist unser Instagram-Account, dort präsentieren wir z.B. Rezeptideen mit Heindl-Produkten und bieten in den Stories kurze Einblicke in den Alltag einer Konfekteherzeugung, die Entstehung unserer Produkte und was gerade live bei uns passiert.

## Auf der Suche nach dem perfekten Geschenk?

In der Heindl-Zentrale in der Willendorfer Gasse befindet sich ein großer Raum, in dem es das ganze Jahr über aussieht, als ob gerade Geburtstag gefeiert wird ... oder Weihnachten ... oder Ostern. Es ist die Kreativabteilung des Unternehmens. Hier werden laufend neue Ideen ausgebrütet, mit welchen Geschenk-Sets man die KundInnen überraschen könnte. Für Hal-

loween etwa werden Bonbonieren mit Kürbissen und Kerzen dekoriert und geschmackvoll verpackt. Diese fertigen Sets sind dann in allen Filialen erhältlich.

Wer ein Präsent sucht, bei den Sets aber nicht fündig wird, kann sich in jeder Filiale einen Geschenkkorb zusammenstellen lassen. Natürlich werden auch alle Bonbonieren gerne als Präsent verpackt.



## Nicht nur für Schokoladetiger

**Besondere Angebote.**

Alles über den Heindl SchokoClub

Es ist so einfach: Wer Mitglied im SchokoClub werden will, der braucht nur im Internet ein Formular ausfüllen und auf „senden“ drücken. Einige Wochen später ist die begehrte Karte dann im Postfach.

Wer seine Mitgliedskarte sofort sein eigen nennen will, der füllt den Antrag einfach in der nächsten Heindl-Filiale aus und kann sie sofort mit nach Hause nehmen. Soweit, so gut. Was aber bedeutet es, ein Mitglied im

SchokoClub zu sein. Nun, es entstehen keine Pflichten, keine Kosten, aber man kommt in den Genuss vieler Vorteile. Und das sind sie:

- exklusive Gutscheine
- regelmäßig Angebote und Rabatte
- Geburtstagsüberraschung
- Erhalt der SchokoNews
- -20 % auf den Eintritt ins Heindl SchokoMuseum

INTERNET  
www.heindl.co.at



Die Heindl-VerkäuferInnen machen aus jeder Schokospezialität mit viel Fingerspitzengefühl ein wunderschönes Präsent



Die kompetenten VerkaufsberaterInnen unterstützen bei individuellen Fragen



Vanessa Schachlhuber wurde jüngst als „Bester Lehrling“ der Sparte Lebensmittelhandel ausgezeichnet. Stefan Vielnascher schließt demnächst seine Ausbildung als Bonbon- und Konfektmacher ab.

# Süßer Nachwuchs

**Job.** Von Einzelhandelskaufmann/frau bis KonfektmacherIn – bei Heindl haben Lehrlinge beste Chancen

Es ist jeden Tag eine Freude das Geschäft aufzusperren!“ So einen optimistischen Satz hört man nicht alle Tage. Noch dazu von einer jungen Frau, die in ihrem Beruf zweifellos ihre Berufung gefunden hat. „Ich hatte immer schon ein Faible für Süßes. Dass ich bei Heindl eine Lehrstelle bekommen habe und hier meine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau machen darf, ist ein Privileg“, sagt Vanessa Schachlhuber. Ein Privileg, das sie jeden Tag mit viel Enthusiasmus und noch mehr Fachkompetenz erfüllt. Aktuell arbeitet sie im Heindl Flagship-Store am Wiener Kohlmarkt. Dort sorgt sie ständig für süßen Nachschub in den Regalen, der immer frisch aus der Produktion im 23. Bezirk angeliefert wird. Die Kernkompetenz aber liegt in der KundInnenberatung. „Im ersten Bezirk verwöhnen wir viele TouristInnen, die unsere Sissi Taler, Mozart Kugeln und Maria Theresia Desserts schätzen. Wir freuen uns auch über viele StammkundInnen, die regelmäßig ihre Schokovorräte bei uns auffüllen und gleichzeitig Ausschau nach unseren Neuheiten halten“, sagt Schachlhuber, die ungeschliffene KundInnen auch mal mit der einen oder anderen Kostprobe charmant „überzeugt“. Überzeugt

hat die sympathische Fachfrau auch die Jury des 66. Berufswettbewerbs der kaufmännischen Jugend Wiens. Da hat sich die motivierte Verkäuferin gegen MitbewerberInnen aus ganz Österreich durchgesetzt und den ersten Platz in der Sparte Lebensmittelhandel erobert. Nicht nur den. Mit Elan erobert sie jeden Tag auch die Herzen ihrer KundInnen – und mit Orangen Spalten, Schoko Maroni, Original Wiener Nougat und, und, und – ein zart-schmelzender Hochgenuss am Gaumen, den auch Schachlhuber persönlich mag.

## In der Produktion

Dass KundInnen in den Genuss dieser und vieler anderen süßen Köstlichkeiten mehr kommen, dafür sorgt hinter den Kulissen ein hoch versiertes Produktionsteam, unter ihnen Stefan Vielnascher, Lehrling im zweiten Lehrjahr für Bonbon- und Konfektmacher. Mit dieser Ausbildung ist Vielnascher bei Heindl genau richtig. „Aufgrund der vielseitigen Produktpalette ist die Arbeit außerordentlich breit gefächert, dadurch lernt man hier sehr viel“, sagt der gebürtige Weinviertler. Da werden handwerkliche Fähigkeiten

ebenso vermittelt, wie der Umgang mit Lebensmitteln und den verschiedenen Maschinen, die die süßen Versuchungen in dieser Breite und Qualität letztlich perfektionieren. Für eigene Ideen und Kreativität bleibt dennoch Raum. „Wir tüfteln ständig an neuen Süßwaren und es freut mich, dass man sich auch als Lehrling einbringen kann“, sagt der 19-Jährige, der demnächst die Abschlussprüfung machen wird. Und dann? „Hoffe ich, dass ich weiter bei Heindl arbeiten kann, denn ich liebe meine Arbeit, aber auch die sympathische, familiäre Atmosphäre im Haus.“

## Nachgefragt

### Teamegeist

Die Confiterie Heindl ist ein familiengeführter Familienbetrieb seit 1953 – mit seiner hohen Produktqualität und vielfältigen Spezialitätenpalette heute ein „Big Player“ am Süßwarenmarkt. Aktuell arbeiten über 250 Menschen in den unterschiedlichsten Sparten für das Unternehmen – vom ZuckerbäckerInnen und KonfektmacherInnen über Backoffice-MitarbeiterInnen, LagerarbeiterInnen, Verkaufspersonal bis hin zu SystemadministratorInnen, HaustechnikerInnen und MechatronikerInnen. Diese und weitere Fachkräfte werden immer wieder gesucht, wobei man auch ältere ArbeitnehmerInnen jenseits der 50 wertschätzt. Aktuelle Jobangebote auf: [www.heindl.co.at](http://www.heindl.co.at)



Re: Stefan Vielnascher lernt bei Heindl Bonbon- und Konfektmacher. Ein Job, der handwerkliches Können und Liebe zum Detail erfordert. Li.: Verwöhnen KundInnen mit süßer Ware – Vanessa Schachlhuber und ihre Auszubildnerin, Nathalie Medzech



# Eintauchen in eine neue Welt

**SchokoMuseum.** Ein Muss für alle Naschkatzen ist ein Besuch im Heindl SchokoMuseum. Exklusive Führungen durch die Welt der Schokolade, Events und Workshops lassen die Augen von Klein und Groß aufleuchten.



FOTOS: TOM ZONYGA (3), HEINDL (3)

Die drei unterschiedlich gefüllten Schokobrunnen laden Groß und Klein zum Naschen ein

## Selbst aktiv werden

**Pralinen-Workshops:** Was man sich nicht entgehen lassen sollte – vor allem, wenn man ganz narrisch auf Süßes ist – ist die Teilnahme an einem der Pralinen-Workshops, die direkt im SchokoMuseum am Standort der Heindl-Zentrale angeboten werden. In den Workshops erfahren die TeilnehmerInnen Wissenswertes über die unterschiedlichen Nougat-Sorten, welche Zutaten man für die Zubereitung von Marzipan braucht sowie Infos über das richtige Temperieren von Schokolade. Mit den ExpertInnen vor Ort werden köstliche Pralinen zum Mitnehmen und Nachmachen für zu Hause kreiert.

Der Workshop beginnt mit einer Führung im Museum und einem kurzen Film über die Geschichte der Schokolade – auf Wunsch begleitet mit einem Aperitif. Die Veranstaltungen für Erwachsene dauern bis zu drei Stunden und können über die Website gebucht werden. Auch exklusive Termine können von Gruppen und Firmen gebucht werden.

**Schoko-Workshops für Kinder:** Sehr beliebt sind die unterschiedlichen Schoko-Workshops für Kinder. Je nach Saison werden für Muttertag, im Rahmen des Feiernspiels oder als Wochenendprogramm schokoladige Workshops für Kinder ab 5 Jahren im SchokoMuseum angeboten. Je nach Alter können sich die Kinder bei den Workshops in der Erstellung von Nougat- und Marzipan-Kugeln oder kreativen Pralinen üben und diese mit flüssiger Schokolade in unterschiedlichen Farben überziehen und mit Streusel, Kokos oder Perlen verzieren. Die selbsterstellten Kreationen werden edel verpackt und mit nach Hause genommen. Alle Termine finden Sie auf unserer Website.



Filme im SchokoKino und bei den unterschiedlichen Stationen informieren die Besucher



Viele Stationen laden zum Verkosten ein



Wie die Kakaofrucht von Südamerika nach Europa kam, wird im geschichtlichen Teil verraten



Neben vielen Infos kommt im SchokoMuseum auch der Genuss nicht zu kurz

Schon die Azteken wussten, was gut ist. Sie bereiteten aus Wasser, Kakao, Chili und Vanille ein Getränk zu, das als gesundheitsfördernd galt. Auch die Maya liebten ihr Xocolatl, wobei das Getränk ausschließlich den Männern vorbehalten war. Die Kakaobohne war damals so wertvoll, dass sie auch als Zahlungsmittel diente.

Interessante Geschichten wie diese, erfährt man im SchokoMuseum. Der wichtigsten Zutat der Heindl Pralinen, Waffelecken und Schoko Maroni, dem Kakao, wird hier gehuldigt. Neben der historischen Aufarbeitung bekommen die BesucherInnen hier vor allem Einblicke in die Herstellung und Verarbeitung vom Rohstoff Kakao in Schokolade zu Pralinen.

### Ein langer Weg

Ein Film zeigt eindrucksvoll auf, wie lange es dauert, bis aus den Samen der Kakaofrucht eine auf der Zunge schmelzende Praline wird. Bei der anschließenden Führung wird das Wissen dann noch vertieft. Ein Schwerpunkt liegt dabei auch auf der Produktion. So sind hier unterschiedliche

Hohlkörper und Tablett gefüllt mit Maisstärke zur Herstellung von Pralinen zu sehen, daneben traditionelle Geräte wie alte Geliereessel oder eine historische Zuckermaschine, die sage und schreibe sechzehn Zuckerl pro Arbeitsgang erzeugen konnte.

### Von der Schulklasse bis zum Seniorenclub

Das SchokoMuseum ist sehr beliebt bei Schulklassen, Gruppenreisenden, privaten Freundesrunden und SeniorInnenorganisationen, da gegen Terminvereinbarung exklusive Führungen durch das Museum sowie verschiedene Pralinen-Workshops angeboten werden.

Bei den Führungen gibt es auf Wunsch unterschiedliche Schwerpunkte: Schülerinnen und Schüler interessieren sich stark für die Themen rund um die Fairtrade-Kakao-Zertifizierung, Nachhaltigkeit in der Produktion und alternative Energiegewinnung sowie für die veganen Produkte des Heindl- und Pischinger-Sortiments. SeniorInnen hingegen genießen bei der Führung den geschichtlichen Hintergrund der Kakaobohne,

Anekdoten aus der Firmengeschichte sowie die Erzählungen, wie früher Schokoladen-Produkte, Bonbons und Pralinen hergestellt wurden.

### Kindergeburtstag im SchokoMuseum

Immer beliebter werden auch die Kindergeburtstagsfeiern im SchokoMuseum: Dabei betreut ein eigener Event-Manager das Geburtstagskind samt seinen Gästen, führt sie exklusiv durch das Museum und erstellt mit den Laien-Chocolatiers im Rahmen eines Schokoladen-Workshops köstliche Pralinen zum mit nach Hause nehmen.

Seit September gibt es sogar die Möglichkeit, freie Termine online über die SchokoMuseum-Website zu buchen. Events und Workshops werden auch von Firmen und privaten Gruppen gerne gebucht, erfreuen sich doch die schokoladigen Workshops bei Groß und Klein einer großen Beliebtheit. Infos und Termine finden Sie auf der Website.

INTERNET  
www.schokomuseum.at



Die Pralinen-Workshops sind über die Website buchbar