



»OBSERVER«

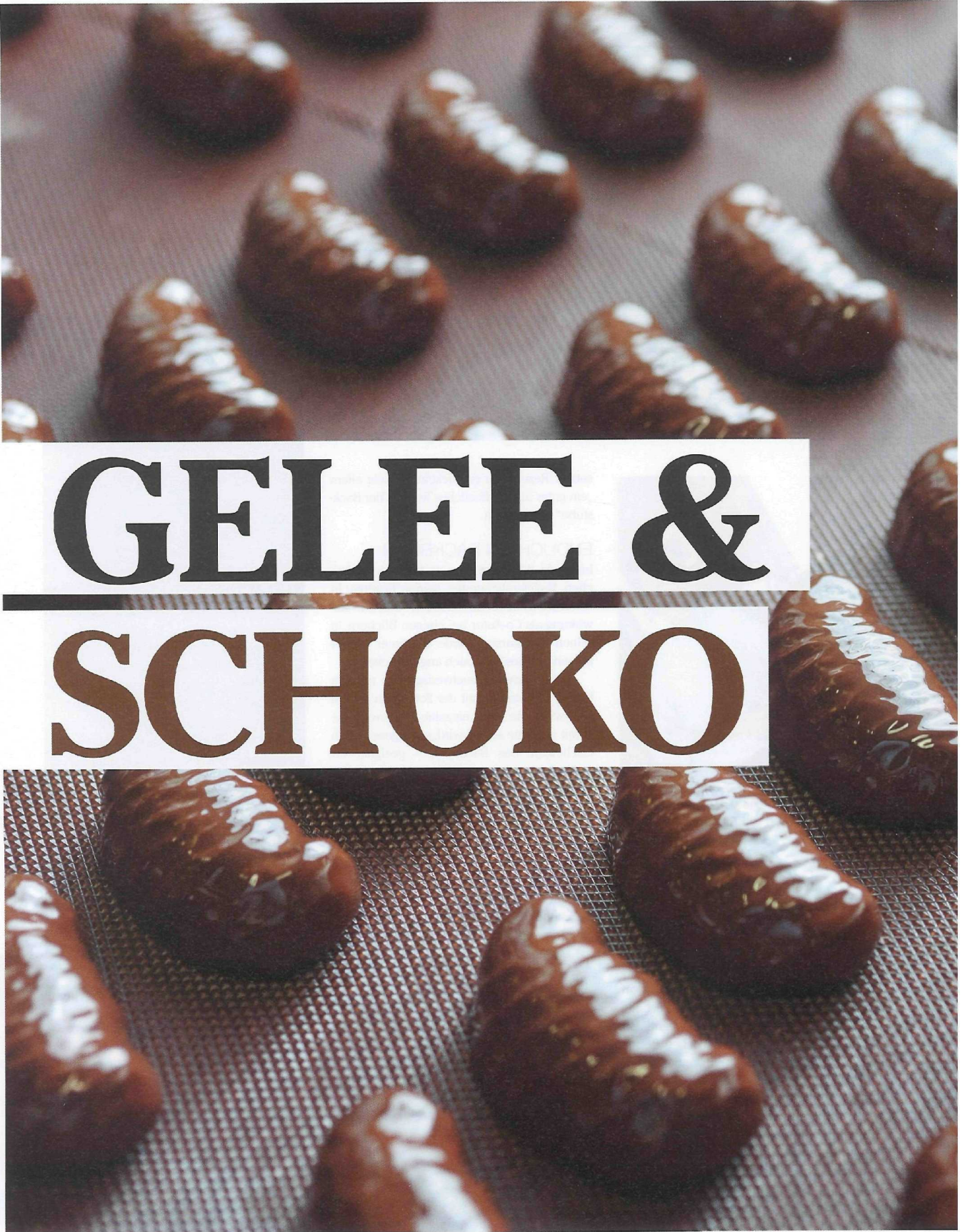
6/1
REGIONAL

Wienissimo

Position

Das Magazin des guten Geschmacks
Wien, im Juni 2018, Nr: 1, 1x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 15 000, Größe: 81,21%, easyAPQ: _
Auftr.: 1364, Clip: 11489156, SB: Confiserie Heindl

www.observer.at





Gelee-Genuss. Im Sommer schmelzen Schokolade & Co schon vor dem Verzehr. Da bieten sich die fruchtigen Gelee-Häppchen von Heindl als erfrischend leichte Alternative an.

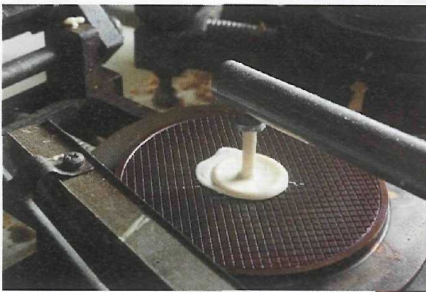
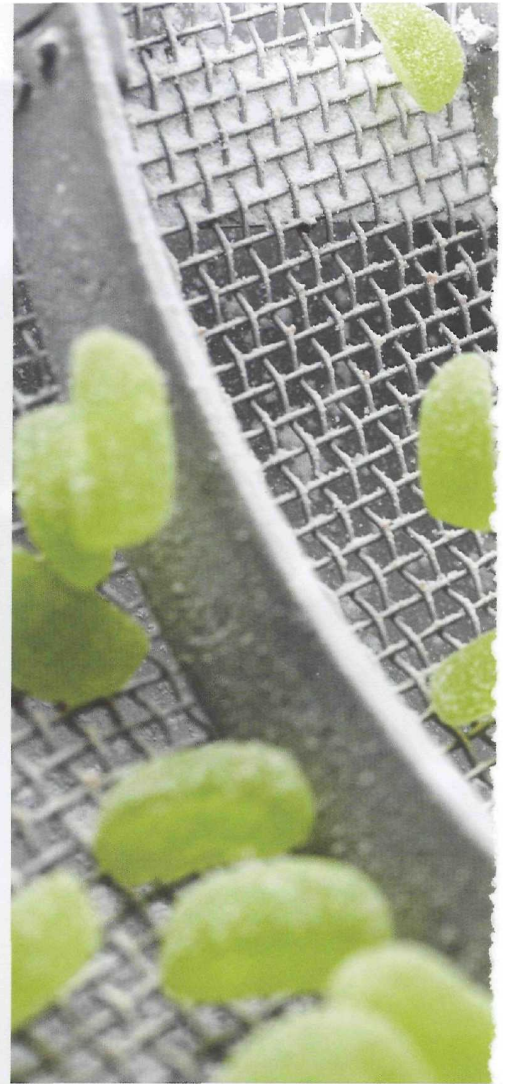
Text: **Ursula Scheidl**
Fotos: **Herbert Lehmann**

Ja, es gibt sie noch, die österreichischen Traditionsbetriebe in der Bundeshauptstadt. Seit 1953 werden bei der Confiserie Heindl köstliche Wiener Klassiker wie Rehrücken, Nussbeugel oder auch Schokokugeln in 15 delikaten Geschmacksrichtungen produziert, eine davon ist die Mozartkugel mit einem Nougatkern, umhüllt von Marzipan und zarter Edelbitter-Schokolade. Dazu kommen noch Berühmtheiten wie der Sissi-Taler oder das Maria Theresien-Dessert, um nur einige aus der Palette der 180 verschiedenen Produkte zu nennen. Und bekannt ist Heindl auch für seine unwiderstehlichen Gelees.

Konditormeister Walter Heindl senior begann gemeinsam mit seiner Frau Maria im 5. Bezirk mit der Fertigung von Likörpralinen und Konfekt. Heute sind seine Eigenkreationen als klassisches Wiener Konfekt über Wien hinaus berühmt. Zunächst wurde nur der Wiener Fachhandel beliefert, jedoch schon bald eröffnete das Ehepaar eigene Filialen mit Standorten an belebten Geschäftsstraßen und in Einkaufszentren. 1987 übernahmen die Söhne Walter (Konfektmacher) und Andreas (Konditormeister) den elterlichen Betrieb. Unter ihrer Leitung wurde der Umsatz in nur wenigen Jahren vervielfacht und das Filialnetz weiter ausgebaut. 2001 wurde der Firmensitz in Liesing erweitert, da die Nachfrage nach Qualitätsprodukten anstieg. Somit entstand auf einer Fläche von insgesamt 4.000 Quadratmetern eine der modernsten Produktionsanlagen für feinste Konfekt- und Pralinspezialitäten. Drei Produktionsstraßen mit einer



INTEGER. Das Fairtrade-Kakaoprogramm ist für Heindl und Pischinger maßgeschneidert, die Qualität der Bohnen ist hochwertig und die Bauern bekommen für ihr Produkt einen fairen Preis.



Gesamtlänge von 140 Metern gewährleisten noch flexiblere Produktionskapazitäten von rund 70 Millionen Stück Konfekt und Pralinen pro Jahr. 2001 wurde auch das 1. Wiener SchokoMuseum eröffnet. Besucher erhalten hier Einblicke in die Produktion der verschiedenen Pralinen- und Konfektkreationen.

PENIBLE QUALITÄTSKONTROLLE

Heindl ist nach dem internationalen Foodstandard zertifiziert. Es gibt ein Qualitätsmanagement, das im Sinne der Einhaltung von Vorschriften und Hygiene den gesamten Produktions- und Transportweg überwacht. Dank modernster Logistik ist eine lückenlose Rückverfolgung aller Produkte gewährleistet. Wichtig ist natürlich auch ein strenger, kontrollierter Einkauf der Zutaten. Walter Heindl: „Ich will meine Produkte mit gutem Gewissen liefern und verkaufen.“

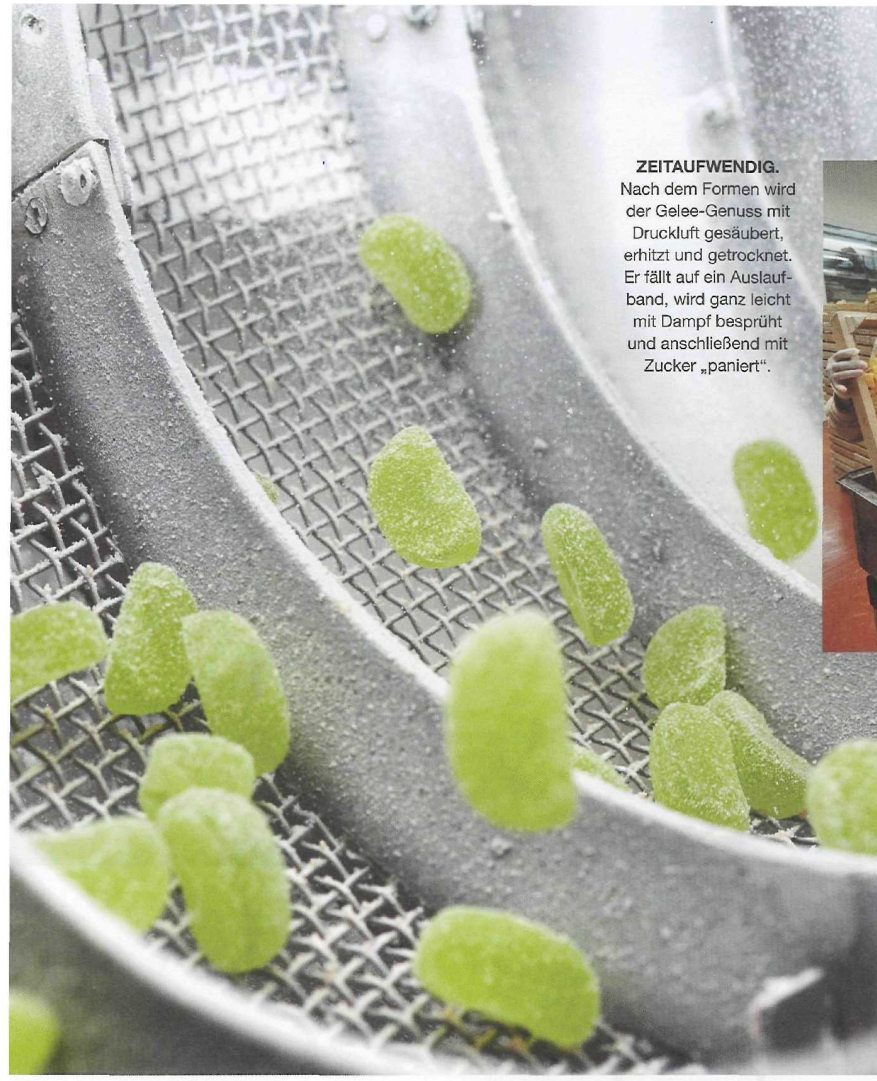
Bereits seit 1956 bietet Heindl fruchtige Gelees in verschiedenen Variationen an. Sie waren schon vegan, als die meisten noch nicht wussten, was dieses Wort bedeutet, denn – so Heindl: „Wir haben immer mit natürlichem pflanzlichem Gelee gearbeitet.“

„Das eigentliche Kapital einer Firma sind gut geschulte und motivierte Mitarbeiter.“

Walter Heindl



REGIONAL



ZEITAUFWENDIG.
Nach dem Formen wird der Gelee-Genuss mit Druckluft gesäubert, erhitzt und getrocknet. Er fällt auf ein Auslaufband, wird ganz leicht mit Dampf besprüht und anschließend mit Zucker „paniert“.



anderen werden von heimischen Lieferanten bezogen, wie z.B. Zucker, Liköre, Marmeladen sowie Weizen- und Sojamehl. Daher wurde mit Oktober 2014 das gesamte Heindl- und Pischinger-Sortiment auf 100 Prozent fair gehandelten Kakao umgestellt. Das Thema Umweltschutz hat bei Heindl Priorität. Der bedachtsame und nachhaltige Umgang mit Rohstoffen und Arbeitsmaterialien gilt für alle Bereiche – von der Anlieferung der Rohmaterialien über die Produktion bis hin zum Verkauf in den Filialen.

So gilt etwa die sorgfältige Trennung des Mülls als absolutes Muss. Alles, was sinnvollerweise mehrfach verwendet werden kann, wird in einen Wiederverwendungskreislauf eingebracht. Beispiele dafür sind die Überkartons, in denen die Pralinen-Einsätze zur Confiserie Heindl transportiert werden, aber auch Likörgebinde und Transportpaletten, die an die jeweiligen Lieferanten retourniert, weil von ihnen wiederverwendet werden. Weiters spielt bei der Auswahl der Zuliefer-Unternehmen neben der Qualität und dem Ursprung der Rohstoffe in wachsendem Maß auch der Aspekt der Umweltverträglichkeit von Produktion, Verpackung und Transport eine entscheidende Rolle.

Im Zuge der im Jahr 2012 erfolgten umfangreichen Erweiterung des Firmensitzes wurde besonderes Augenmerk auf energiesparende sowie nachhaltige Investitionen gelegt und auch der Altbestand wurde komplett thermisch saniert. Die CO₂-Einsparung beträgt dadurch rund 85 Tonnen pro Jahr. Allein die neue Photovoltaik-Anlage bringt eine CO₂-Einsparung von rund 24 Tonnen pro Jahr. Das sind insgesamt rund 10 Prozent des jährlichen Gesamtausstoßes! „Wir versuchen Nachhaltigkeit in allen Bereichen zu leben und umzusetzen“, erklärt Walter Heindl.

Grundsätzlich werden bei Heindl acht Sorten des fruchtigen Gelee-Genusses angeboten. Zusätzlich gibt es aus Pektin drei Sorten mit Apfelschmack und zwei Cola-Sorten sowie Gelees, die mit echtem Fruchtmarm hergestellt werden. Die Produktion sei relativ einfach, meint Walter Heindl, aber das Gelee brauche Zeit, um auszuhärten und einen schönen Bruch zu bekommen. Gelee besteht aus Zucker, Agar-Agar und Sirup, der dem Ganzen einen Körper gibt. Die Formen werden durch einen Gipsstempel in die Maissstärke gedrückt, sodass beispielsweise die Form einer Marille herauskommt. Die etwa 60 Grad heiße Masse wird in diese Formen gegossen. Am nächsten Tag ist das Gelee fest und wird „paniert“. Dann wird es auf ein Gitter zum Durchlüften gelegt, damit es nicht klebrig wird. Zirka zwei Tage lang wird es so stehen gelassen, damit es trocknet. Danach kann es in Säckchen gepackt und verkauft werden. Gerade im Sommer eine erfrischende Alternative zu üppigeren Naschereien.



FAMILIENTRADITION. Walter (rechts) und Andreas Heindl führen das von Walter sen. 1953 gegründete Unternehmen mit ihren Töchtern und Ehefrauen.

NACHHALTIG UND FAIR

Seit 2014 ist die Heindl-Gruppe Partner des Fairtrade-Programms für Kakao – dieses steht für festgelegte Mindestpreise für Kakaobohnen und Prämien für die Kakaobauern. Das neue Fairtrade-Kakao-Programm ist für Heindl und Pischinger maßgeschneidert – ermöglicht es doch, einen der wichtigsten Rohstoffe, Kakao, aus fairem Anbau zu beziehen. Alle