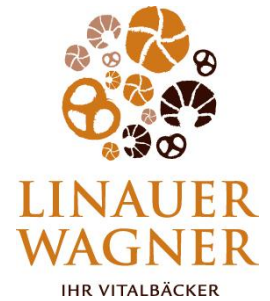


Presseinformation

Wien, 13.03.2016



Hochzeitstortentrends 2016

- Highlights für die aktuelle Saison von Linauer & Wagner

Neben dem Brautpaar steht in vielen Fällen die Hochzeitstorte im Mittelpunkt des großen Festes. Sie sollte sowohl im Geschmack als auch in Form und Deko einzigartig sein. Jedes Jahr gibt es viel Neues rund um das süße Highlight des Hochzeitsfestes, die Konditorinnen und Konditoren von Linauer & Wagner gelten mit ihren köstlichen Kreationen als Trendsetter in diesem Bereich.

Hochzeitstortentrend 1: Naked Cake

Transparenz ist nicht nur bei Lebensmitteln und Herstellungsweisen ein Trend, auch bei Hochzeitstorten. In der aktuellen Saison werden daher verstärkt Torten in allen Größen nachgefragt – von 10 bis 100 und mehr Portionen – die sich ohne überdeckendes Zuckerbeiwerk präsentieren, die sogenannten „Naked Cakes“. „Hier lassen sich alle Schichten – wie Creme, Marmelade oder Biskuitteig – von außen erkennen. Es verlangt natürlich präziseste Konditorkunst, um einen perfekten Eindruck am Hochzeitsfest zu hinterlassen“, so Bäckermeister Karl Linauer. Thematisch liegt heuer der Vintage-Style, etwa gehalten in den Farben Weiß, Pfirsich und Gold, voll im Trend.

Hochzeitstortentrend 2: Rondo delicioso

Mit der Rondo delicioso-Hochzeitstorte hat die Bäckerei Linauer & Wagner vor drei Jahren die Hochzeitstorte neu erfunden. Diese besteht aus beliebig vielen Einzeltörtchen unterschiedlicher Geschmacksrichtungen, die kunstvoll zu einer eindrucksvollen Hochzeitstorte arrangiert werden. Ganz oben ist auch Platz für eine kleine Torte für das Hochzeitspaar, damit auch das Ritual des Anschneidens der Torte zelebriert werden kann. In den vergangenen Jahren hat sich diese Spezialität zum wahren Renner entwickelt. Da bekanntlich die Geschmäcker der Gäste – aber

oft auch des Brautpaares – verschieden sind, liegt man mit der Rondo delicioso-Hochzeitstorte in jedem Fall richtig. Sie präsentiert sich als Werk vollendeter Konditorkunst in unterschiedlichen Ausprägungen. Gewählt werden kann aus kleinen Törtchen vieler verschiedener Geschmacksrichtungen: vom klassischen Malakoff und dem erfrischenden Mango-Limette bis hin zum fruchtigen Erdbeer-Joghurt, dem leichten Mohn-Topfen-Himbeere, dem schmackhaften Walnuss, dem süßen Schoko-Banane oder dem klassischen Tiramisu.

Hochzeitstortentrend 3: Sweet Table

Immer mehr Brautpaare verzichten auf die klassische, große Hochzeitstorte und lassen stattdessen einen „Sweet-Table“ gestalten. Auf diesem findet sich ein vielfältiges Angebot unterschiedlichster, süßer Köstlichkeiten. Eine kleinere Hochzeitstorte wird dabei von Cake Pops, extravaganen Keksen, überzogenen Muffins oder individuellen Cupcakes flankiert.

Hochzeitstortenberatung von Linauer & Wagner

Service wird bei Linauer & Wagner groß geschrieben. Aus diesem Grund beschäftigt die Bäckerei eigene HochzeitstortenberaterInnen. Denn: die Zugänge der Brautpaare sind unterschiedlich. Manche wollen sich überraschen lassen, manche wissen exakt, wie die Torte auszusehen hat, andere wiederum sehen die Hochzeitstorte als Erinnerung an bestimmte Erlebnisse, wieder andere blicken nur auf die Kalorien. So vielfältig wie die Brautpaare, so unterschiedlich sind auch deren Ansprüche und Wünsche. Die Hochzeitstortenberatung bei Linauer & Wagner ist kostenlos, beinhaltet auch die Verkostungen von Tortenstücken und richtet sich an Hochzeitsgesellschaften jeder Größe. Natürlich übernehmen die Experten von Linauer & Wagner auch die Lieferung und den Aufbau bzw. das Arrangement der Hochzeitstorte am großen Festtag vor Ort – damit das Brautpaar die Zeremonie in vollen Zügen und entspannt genießen kann. Wer die Hochzeitsorten-Beratung von Linauer & Wagner in Anspruch nehmen möchte, wendet sich direkt an die BeraterInnen unter: hochzeitstorten@linauer.at oder in der Zeit von 8:00 bis 18:00 Uhr unter der Tel.Nr.: 02622/23607-0. In der Filiale in Wien 11, Gadnergasse 2-4, findet jeden 3. Freitag im Monat ein ganzer Beratungstag statt. Um Antwort wird gebeten!

Über die Bäckerei Linauer & Wagner

Die Bäckerei Linauer wurde vor 63 Jahren, im Jahr 1953, von Herta und Karl Linauer in Wiener Neustadt gegründet. 1989 ging man eine Vertriebspartnerschaft mit der Bäckerei Wagner in Eisenstadt ein, die mittlerweile 21 Standorte (14 Linauer-Filialen, 7 Wagner-Filialen) umfasst, in denen 140 Mitarbeiter arbeiten. Durch diese innovative und vorausschauende Kooperation konnte 2008 der gemeinsame Bäckerei-Standort in Lichtenwörth errichtet werden. Neben dem Verkauf in den Filialen (täglich rund 8.000 Kunden) beliefert die Gruppe auch den Handel und die Gastronomie. Unter der Marke „Karl's Backgenuss“ werden Gastronomie und Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 400 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2014 einen Umsatz von rund 35 Millionen Euro.

Bildtext

Bild 1: Absolut im Hochzeitstorten-Trend: Naked Cake by Linauer & Wagner

© Holoubek, Abdruck für die Presse kostenfrei

Bild 2: Eine Hochzeitstorte mit vielen Geschmacksrichtungen: Rondo delicioso von Linauer & Wagner

© Holoubek, Abdruck für die Presse kostenfrei

Weitere Information für die Presse

www.linauer-wagner.at

www.karls.at

www.facebook.com/LinauerundWagner

www.facebook.com/karlsbackgenuss

oder

Mag. Karin Munk

k.munk@absolut-pr.at

0664/ 254 66 13

Mag. Edgar Pürstinger

e.puerstinger@absolut-pr.at

0699/11 32 0727

ABSOLUT! PR & Consulting

K.Munk GmbH

Paul Troger Gasse 30

3003 Gablitz

Tel.: +43 2231 68 4 69

www.absolut-pr.at