

PRESSEINFORMATION

## **Groissböck – Faschingszeit ist Krapfenzeit**

**Wien, Februar 2016 – Wer kennt sie nicht, die beliebtesten Krapfen der Stadt aus der Wiener Familienkonditorei Groissböck. Das Backwerk hat jetzt Hochsaison: Allein in den Tagen vor dem Faschingsdienstag werden mehr als 30.000 Stück der köstlichen Groissböck-Krapfen verspeist.**

Blickt man derzeit in die Backstube des Familienbetriebs so merkt man gleich: Langeweile kommt nicht auf! Im Akkord wird der Germteig geformt und an die vier Wiener Filialen der Groissböck-Konditorei geschickt. Erst dort werden die Krapfen dann mehrmals täglich vor den Augen der Kunden herausgebacken. „Das ist eines unserer Geheimnisse, warum unsere Krapfen so beliebt sind“, verrät Oliver Groissböck, Geschäftsführer und Inhaber des Konditoreibetriebs. „Neben den besten Zutaten punkten wir vor allem mit unserer Frische.“ Und damit wurden die Krapfen im Laufe von mehr als 40 Jahren zum Markenzeichen des Familienbetriebs.



### **Die beliebtesten Krapfen Wiens**

„Von der Qualität sind aber nicht nur Kunden begeistert“, erzählt Oliver Groissböck, denn die Groissböck-Krapfen sind auch mehrfacher Testsieger und erhielten auch den Titel „Bester Schlemmerkrapfen Wiens“. Kein Wunder, dass am Faschingsdienstag die Kunden die Groissböck-Filialen regelrecht stürmen – Vorbestellung ist hier sicher ein heißer Tipp!

Auch wenn sie jetzt in der Faschingszeit hoch im Kurs stehen, verspeist werden die Groissböck-Krapfen aber mittlerweile das ganze Jahr über. Der Klassiker dabei ist der Marillenkrapfen – mehr als die Hälfte der verkauften Krapfen sind solche mit Marillenfüllung. Groissböcks Kunden können aber auch noch Krapfen mit einer Vanillecremefüllung, verschiedenen Marmeladen oder einer Nougatfüllung auswählen – diese Vielfalt gibt es am Groissböck-Krapfenkiosk in der Meidlinger Hauptstraße sowie – ganz aktuell – beim Wiener Eistraum am Rathausplatz. Dort ist Groissböck das erste Mal mit dabei und verwöhnt die Eisläufer sowie Besucher und Touristen aus der ganzen Welt mit den köstlichen Krapfen.



### **Über Groissböck**

Groissböck ist ein Wiener Konditoreiunternehmen, das mit höchster Qualität und viel handwerklichem Know-how die Wiener Zuckerbäckertradition neu interpretiert. Spitzenprodukt des renommierten Familienbetriebes ist der Schlemmerkrופן, der das ganze Jahr über in den vier Wiener Filialen täglich frisch gebacken und angeboten wird. Natürliche Zutaten, Innovationsfreude und die Liebe zum Detail machen Groissböck aber auch führend im Produktbereich Torten: mit über 400 Hochzeitstorten im Jahr nimmt das Unternehmen hier eine der ersten Positionen in Österreich ein. Einzigartig ist auch die hauseigene Rösterei, die in der Filiale Neilreichgasse die Kaffeebohnen frisch vor den Augen der Kunden röstet und mahlt. Groissböck besitzt als eine von nur sieben Kaffeeröstereien in Österreich die Qualitätsröster-Auszeichnung.

Das Unternehmen beschäftigt derzeit ca. 80 Mitarbeiter, darunter sechs ausgebildete Konditormeister und 14 Lehrlinge und betreibt vier Filialen in Wien.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.groissboeck.at](http://www.groissboeck.at) und [www.facebook.com/groissboeck/](https://www.facebook.com/groissboeck/).

### **Rückfragen & Pressekontakt**

Gabriele Brandner

match pr

A-1050 Wien, Arbeitergasse 1-7

[g.brandner@matchpr.at](mailto:g.brandner@matchpr.at)

[www.matchpr.at](http://www.matchpr.at)

Tel.: +43.1.489.44.77-0

Mobil: +43.699.13.628.241