

Neu von HEINDL: „Pischinger Dubai Style Nüsse“ & modernisiertes SchokoMuseum in Wien

Mit der neuen Limited Edition „Pischinger Dubai Style Nüsse“ und einem frisch gestalteten SchokoMuseum startet HEINDL in Wien in eine neue Genuss-Ära – spannende Impulse für die heimische Süßwarenbranche.



Hier gibt es viel zu erleben: Der Empfangsbereich des Schokomuseums wurde komplett neu gedacht und bietet nun ein modernes Ambiente in tropisch inspirierten Farbtönen, die an die Herkunftsregionen des Kakaos erinnern. © Beigestellt

Neue Limited-Edition im Pischinger-Kosmos

Die **Confiserie HEINDL** erweitert ihre Dubai Style-Linie mit einer neuen Variante: Die „**Pischinger Dubai Style Nüsse**“ verbinden knusprige Kadayif-Teigfäden mit feiner

Pistaziencreme, umhüllt von Vollmilkschokolade.



Die „PISCHINGER Dubai Style Nüsse“ sind die neueste Limited Edition aus der Wiener Traditions-Confiserie. © Beigestellt

Damit wird das Erfolgskonzept der bisherigen **Dubai Style-Törtchen** im HEINDL-Sortiment weitergeführt – mit orientalischem Touch und hohem Genussfaktor. Geschäftsführer **Andreas Heindl** betont, dass die Nachfrage nach den Dubai-Produkten („DubEi“ etc.) zeige, wie stark originelle Geschmackskombinationen im Premiumsegment wirken. Mit den Nuss-Varianten soll diese Dynamik weitergeführt und das

Sortiment für anspruchsvolle Schoko-Kenner gestärkt werden.

Verfügbarkeit & Preis: Verpackung: 7 Stück / 150 g

- **Preis: 7,90 €** Erhältlich in allen HEINDL-Shops in Österreich und im **HEINDL-Onlineshop**. Damit adressiert HEINDL sowohl den heimischen Markt als auch (über Onlinevertrieb) Kunden über die Landesgrenzen hinweg.

Erneueres SchokoMuseum: Erlebnis trifft Didaktik

Parallel zur Produkteinführung wurde das **SchokoMuseum** am HEINDL-Standort in Wien-Liesing umfassend renoviert und neugestaltet.



„Unser SchokoMuseum soll nicht nur die Gäste begeistern, sondern auch unseren Mitarbeiter:innen ein modernes Umfeld bieten, in dem sie ihr Wissen und ihre Begeisterung für Schokolade weitergeben können“, betont Andreas Heindl. © Felicitas Matern

Gestaltung & Besucherführung

Neuer Empfangsbereich mit tropisch inspirierten Farbtönen, Akustikelementen, Holzakzenten und optimiertem Lichtkonzept

Getrennte Bereiche: Ausstellung, Kino, interaktive Stationen

Ergonomisch gestaltete Arbeitsflächen und Räume für Mitarbeitende

Verstärkte Besucherführung mit klarer Wegeführung

Erlebnis & Programm

Es wird ein multisensorisches Erlebnis geboten:

Schokoladen-Kino (SchokoKino)

Hörfunktions-App („Hearonymus“) als Audio-Guide

Werkstatt- und Mitmachstationen, Pralinenworkshops

Einblicke in die Produktionsprozesse und Verkostungen frisch gefertigter Spezialitäten

Das Museum ist damit nicht nur Präsentationsfläche, sondern aktives Zentrum zur Markenbildung – zugleich Schulungsort und Inspirationsquelle für Bäcker, Konditoren und Chocolatiers.

Bedeutung für die Süßwarenbranche in Österreich

Die Neuerungen von HEINDL sind aus mehreren Perspektiven relevant:

Sortimentsdifferenzierung im Premiumsegment: Die Dubai Style-Linie zeigt, dass auch etablierte Marken durch kreative Neuheiten Aufmerksamkeit erzeugen können. Für andere

Hersteller und Bäckereien ein Anstoß, sich mit originellen Geschmackswelten und Limited Editions auseinanderzusetzen.

Museum als Marketinginstrument: Das neu gestaltete SchokoMuseum fungiert als Markenraum, der Besucherbindung, Social Media-Resonanz und Vermittlung von Unternehmenswerten kombiniert – ein Modell, das auch für regional arbeitende Produzenten und Direktvermarktung interessant ist.

Nachhaltigkeitsaspekte & Rohstoffkosten: Die HEINDL-Gruppe setzt schon lange auf fair gehandelten Kakao und langfristige Lieferketten – gerade vor dem Hintergrund stark steigender Rohstoffpreise ein wichtiger Wettbewerbsvorteil in Österreichs Markt.

Impulse für Kooperationen: Für Bäcker, Patisserie-Ateliers und Gastronomie ergeben sich Ansatzpunkte für Partnerschaften, beispielsweise Veranstaltungskollaborationen mit dem Museum, gemeinsame Limited Editions oder exklusive Sortimentseinführungen.

Österreichs Rahmenbedingungen & Ausblick

In Österreich zählt HEINDL zu den führenden Confiserien mit mehr als 30 Filialen und einem starken Fokus auf Export und Innovation. Die deutlich gestiegenen Kakaopreise der vergangenen Jahre haben auch das Unternehmen gefordert – dennoch setzt HEINDL auf Wertschöpfung, Qualität und Differenzierung.

Für Betriebe in Österreich, die sich in der Süßwarenproduktion oder Patisserie engagieren, kann dieser Schritt von HEINDL als Signal dienen: Die Kombination aus Produktinnovation, Erlebnisformaten und konsequenter Markenkommunikation bietet Chancen – auch im regionalen Umfeld. Wer frühzeitig auf kreative Neuheiten und Erlebnisvermarktung setzt, kann sich vom Preiswettbewerb abheben und Kundenbeziehungen vertiefen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at