

Presseinformation
Wien, 15. Jänner 2024

Kulinarische Genüsse von Gerstner beim Wiener Opernball 2024

Gerstner verwöhnt die Gäste des 66. Wiener Opernballs mit Wiener Traditionsgerichten, edlen Spezialitäten, delikaten Snacks und verführerischen Näschiereien.

Die Kooperation zwischen der Wiener Staatsoper und Gerstner vereint kulturellen und kulinarischen Genuss und feiert 2024 ihr 155-jähriges Jubiläum. Damals wie heute serviert Gerstner den Gästen der Wiener Staatsoper Hochgenuss in bewährter Perfektion und Tradition. Ein jährliches Highlight ist der Wiener Opernball, für den Gerstner sowohl altbewährte Klassiker als auch moderne Speisenvariationen aus vorwiegend heimischen Zutaten kredenzt. 272 Mitarbeiter:innen sorgen dabei die ganze Nacht bei 139 Logen, 267 Tischen und 11 Buffets für das Wohl von tausenden Gästen und servieren exquisite Köstlichkeiten und kühle Erfrischungen.

„Gerstner steht für besten Geschmack, erlesene Qualität, Perfektion und höchste Kompetenz. Die Wiener Staatsoper vertraut bereits seit 1869 auf diese Kompetenz. Jedes Jahr überlegt sich unser Team von Gerstner für den Opernball neben altbewährten Klassikern und Wiener Traditionsgerichten auch neue besondere Spezialitäten. Nachhaltigkeit spielt bei der Wahl der Speisen eine immer größere Rolle, daher wollen wir den Gästen auch ein abwechslungsreiches vegetarisches und veganes Angebot zur Verfügung stellen. Bei der Wahl unserer hochwertigen Zutaten vertraut Gerstner zu einem großen Teil auf österreichische Lieferanten“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Feinste Spezialitäten am Wiener Opernball

Neben den bekannten Gerstner Opernballwürsteln, der Anton Gerstner Gulaschsuppe und Sandwiches, beispielsweise mit Roastbeef oder Vulcano Schinken, setzt der traditionsreiche Opernball-Caterer mit Bio-Würsteln und einem vegetarischen und veganen Angebot zusätzlich auf Nachhaltigkeit. Barbara Gerstners veganer Linseneintopf mit frischen Kräutern sorgt für pflanzlichen Genuss bei den Ballgästen. Auch die beliebten Sandwiches überzeugen als vegetarische und vegane Variante mit Brie de Meaux mit Walnuss und Traube sowie mediterranem Ratatouille-Aufstrich mit Olive und Rucola. Die Gäste in den Logen können zudem feine Fines de Claire Austern und Kaviar genießen.

Gerstners beliebte Näschiereien für den süßen Abschluss

Bekannt ist Gerstner für seine feinen Näschiereien, die auch bei den Gästen des Opernballs besonders begehrt sind. Konfekt wie die traditionsreichen getunkten Erdbeeren im Frack oder Petit Fours wie der Pariser Spitz oder Punschkraperl bilden den süßen Abschluss der Ballnacht. Besonders hervorzuheben ist das Petit Fours „Oper“ mit Nougat und Pistazie, das der erfolgreichen Kooperation zwischen Gerstner und der Wiener Staatsoper gewidmet ist.

Nachwuchs-Kräfte aus österreichischen Tourismusschulen

Das Gerstner-Team freut sich auch heuer auf die Unterstützung von gut ausgebildeten Nachwuchs-Kräften aus österreichischen Tourismusschulen in Vöcklabruck, Bad Gleichenberg, Neusiedl am See, Bad Ischl, Krems und Bad Leonfelden. Sie können auf dem Ballereignis des Jahres einzigartige berufliche und persönliche Erfahrungen sammeln und sind eine großartige Bereicherung.

Die Traditionsmarke Gerstner bietet exklusiven Genuss in Perfektion sowie Wiener Catering-Tradition von mehr als 175 Jahren. Von fantastischen Locations über facettenreiche Kulinarik in erlesener Qualität bis hin zum perfekten Service – Gerstner steht für Catering auf höchstem Niveau. Bekannt als Caterer des Opernballs ist Gerstner in den berühmtesten Häusern Wiens vertreten, zum Beispiel in der Wiener Staatsoper oder dem Wiener Musikverein und auch bei Messen und Kongressen auf der Reed Messe Wien im Einsatz. Gerstner wurde 1847 von Anton Gerstner gegründet. Als K. u. K. Hofzuckerbäcker erlangte Gerstner mit seinen kunstvollen Torten und Pralinen Weltruf. Seit 2021 ist Gerstner Teil der GMS GOURMET GmbH. Im prachtvollen Palais Todesco in der Wiener Kärntner Straße, dem Stammhaus mit Shop, Bar, Café-Restaurant und den Salons Privés für Veranstaltungen, werden Gäste aus aller Welt in einzigartiger Atmosphäre verwöhnt. Ausgewählte Köstlichkeiten aus der Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckerei kann man sich über einen Webshop auch für den privaten Genuss nach Hause liefern lassen. www.gerstner.at

Fotohinweise:

Foto 1: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET. © GOURMET

Foto 2: Exquisite Spezialitäten: Feine Fines de Claire Austern und Kaviar. © GOURMET_Aaron Jiang

Foto 3: Gerstner ist bekannt für feinste Näschereien. © GOURMET_Aaron Jiang

Foto 4: Die beliebten Sandwiches überzeugen sowohl mit Fleisch und Fisch als auch als vegetarische und vegane Variante. © GOURMET_Aaron Jiang

Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)