



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836



Shop-Premiere in Österreich: Sprüngli eröffnet am Flughafen Wien

Wiener Airport ist erster Österreich-Standort mit Sprüngli Store: Der bekannteste Schweizer Haut Chocolatier bietet ab sofort sein beliebtes Sortiment an feinsten Confiserie im Terminal 3 bei den G-Gates an. Erhältlich sind edle Pralinès und Truffes, ikonische Luxemburgerli sowie frische Bruchschokoladen, individuell an einer eigenen Chocolathèque zusammengestellt. Die zartschmelzenden Schokoladen-Kreationen werden nach streng gehüteten Rezepten und in Handarbeit hergestellt. Sprüngli ist zu einem Wahrzeichen der Schweiz avanciert und nun erstmalig in Österreich vertreten.

„Dass Sprüngli den Flughafen Wien als ersten Österreich-Standort ausgewählt hat, freut uns sehr. Die Schweizer Traditionsmarke steht für höchste Qualität und mehr als 180 Jahre lange Erfahrung in der Schokoladenherstellung. Im neuen Shop können Passagiere ab sofort Sprüngli-Schokolade genießen und auf ihre Reise mitnehmen. Der Shop ist eine tolle Ergänzung zum bestehenden Markenangebot“, sagt Mag. Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG.

„Der Flughafen Wien ist für uns der ideale Standort, um unsere Haute Chocolaterie neu auch in Österreich zu präsentieren – genussvolle Schokoladen, kreiert mit Leidenschaft und in handwerklicher Tradition. Als Schweizer Premium-Marke verbinden uns gemeinsame Werte wie ein ganzheitlicher Qualitäts- und Servicegedanke sowie der Sinn für Exklusivität und Innovation“ sagt Tomas Prenosil, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Sprüngli.

Sprüngli Shop im Terminal 3 mit Confiserie und exklusiven Weihnachtsgeschenken

Passagiere finden den neuen Sprüngli Shop im Terminal 3 hinter der Sicherheits- und Reisepasskontrolle bei den G-Gates. Täglich entdeckt man hier von 6 Uhr bis 22 Uhr im 45m² großen Store ein breites Sortiment an handgefertigten Eigenkreationen: An einer eigenen Chocolathèque werden frische Bruchschokoladen aus edelsten Zutaten frisch von Hand und individuell nach Wunsch zusammengestellt. Feinste Pralinés und Truffes – bereits assortiert oder individuell auswählbar – sind ein echter Hochgenuss für wahre Schokoladenliebhaber. Ebenfalls zum Genießen laden die natürlichen und ohne künstliche Farbstoffe hergestellten, luftig-leichten Macarons „Luxemburgerli“ von Sprüngli ein. Das Verkaufsgeschäft bietet zur Weihnachtszeit auch eine große Auswahl an exklusiven Weihnachtsgeschenken mit kunstvollen Schokoladen-Kreationen an.

Sprüngli – Haute Chocolatier seit 1836

Gegründet wurde das Schweizer Unternehmen Sprüngli im Jahr 1836 und war maßgeblich daran beteiligt, den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade als Beste weltweit zu begründen. Heute wird das Unternehmen in sechster Generation geführt. Sprüngli, Pionier der Grand Cru-Schokoladen, verarbeitet edelste Kakaobohnen aus den weltbesten Provinzen und achtet auf sensiblen Umgang mit der Natur und Schonung natürlicher Ressourcen. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität. Das Unternehmen ist vorrangig in der Schweiz vertreten, aber auch in Dubai, Abu Dhabi, München und ab sofort auch auf dem Flughafen Wien. Nähere Informationen unter www.viennaairport.com und www.spruengli.ch



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836



Photo 1: Der neue Sprüngli Shop auf dem Flughafen Wien befindet sich bei den G-Gates hinter der Passkontrolle.

Photo 2 (v.l.n.r.): Philipp Ahrens, Senior Vice President Center Management Flughafen Wien, Thomas Prenosil, CEO Confiserie Sprüngli, Milan Prenosil, VR-Präsident Confiserie Sprüngli, Julian Jäger, Joint CEO und COO Vienna Airport

Rückfragehinweis:

Pressestelle Flughafen Wien AG
Peter Kleemann, Unternehmenssprecher
Tel.: (+43-1-) 7007-23000
E-Mail: p.kleemann@viennaairport.com
Website: www.viennaairport.com

 www.facebook.com/flughafenwien
 twitter.com/flughafen_wien