

170 Jahre Pischinger & #8211; eine einzigartige Erfolgsgeschichte

Wiener Erfolgsgeschichte: Was im Jahr 1849 in einem kleinen Wiener Geschäft begonnen hat, feiert dieser Tage mit der weltgrößten Pischinger-Torte den 170. Geburtstag. Happy Birthday!



Was heute als hochmoderne Haas-Waffelbackstraße mit einer Länge von 160 Metern und einer Kapazität von 39.600 Stück Waffeln pro Stunde sowie einer rund 100 Meter langen, traditionellen Rundläufer-Backanlage 4.500 Stück Oblaten pro Stunde produziert, begann im Jahre 1849 als kleines, von Leopold Pischinger in Wien 6., Stiegengasse 8, gegründetes Unternehmen. Er ahnte nicht im Entferntesten, dass er damit als Unternehmer Geschichte schreiben wird – denn Pischinger ist heute die älteste, noch am Markt befindliche österreichische

Süßwarenmarke.

Von Anfang an versüßt Leopold Pischinger das Leben der Wienerinnen und Wiener mit seinem mittlerweile traditionellen, süßen Christbaumbehang, der dereinst auch die Christbäume von Erzherzog Rudolf und seiner Frau Stefanie sowie jenen von Kaiserin Elisabeth schmücken durfte.

In den 1880er Jahren steigt der (einzige) Sohn, Oskar (geb. 1863), in das väterliche Unternehmen ein und erfindet die in kurzer Zeit im ganzen Habsburger-Reich bekannte und beliebte „Pischinger-Torte“, die sich Kaiserin Elisabeth u.a. sogar bis nach Karlsbad nachsenden ließ. 1888 erfindet Oskar Pischinger die Stefanie-Torte zu Ehren von Kronprinzessin Stefanie und zahlreiche weitere Spezialitäten folgen.

Und schon damals muss sich das Unternehmen L. Pischinger & Sohn gegen Plagiate und Nachahmer wehren, wie Zeitungsausschnitte aus dieser Zeit belegen.

1896 stirbt der Firmengründer Leopold Pischinger und erlebt leider nicht mehr die Ernennung seines Unternehmens zum „k. u. k. Hoflieferanten“ im Jahre 1898.

Auch während der turbulenten Zeiten des ersten Weltkriegs produziert Oskar Pischinger weiter seine im In- und Ausland begehrten Torten- und Waffelspezialitäten; er stirbt am 7. Jänner 1919.

Sein Sohn, Oskar Pischinger jun., übernimmt das Unternehmen und produziert auch während der schwierigen 1930er ununterbrochen mit Firmensitz in Wien X, Rothenhofgasse 29.

Ab 1945 produziert die Gesellschaft Oskar Pischinger für rund 20 Jahre in Wr. Neustadt, bis das Werk an Bendsdorf bzw. in Folge an Victor Schmidt & Söhne übergeben wird.

Ab 1994 existiert **Pischinger** wieder als eigenständiges

Unternehmen; Inhaber und Geschäftsführer ist Stefan Gaudernak.

2004 wird die Pischinger Torte in handliche Dreiecke geschnitten und der Slogan „... um Ecken besser!“ wird kreiert.

2006 übernimmt das **FamilienunternehmenHeindl** den traditionsreichen Wiener Waffelspezialisten mit rund 30 MitarbeiterInnen und sechs Verkaufslokalen.

Heindl erweitert seinen Sitz in Wien XXIII und so kann im Jahre 2012 die gesamte Pischinger-Produktion in die Heindl-Zentrale übersiedelt werden. Im Jahre 2013 geht der erste Pischinger-TV-Werbespot „on air“.

Seit der Umstellung des gesamten Heindl-Sortiments auf 100 % Fairtrade-Kakao im Herbst 2014, sind alle Pischinger Waffelspezialitäten auch „... um Ecken fairer!“.

Anlässlich des 170-jährigen Marken-Bestehens wurde eine Jubiläumsdose im Retro-Design mit einer Auflage von 15.000 Stück aufgelegt, die innerhalb weniger Wochen bereits vergriffen war, sodass bereits mit der zweiten Auflage gestartet wurde.

Die Pischinger-Jubiläumstorte in Zahlen:

- **4,60 Meter x 1,60 Meter**
- **ca. 200 kg**
- **Rund 3.000 Portionen**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at