

Wien am 7. Februar 2012

## Der Sisi-Löffel als Opernball-Damenspende 2012

### Berndorf Besteck & Wiener Zucker präsentieren den Sisi-Löffel

Die beiden österreichischen Traditionsunternehmen Berndorf Besteck und Wiener Zucker bringen mit dem Sisi-Löffel ein exklusives Stück österreichischer Tischkultur auf den Wiener Opernball 2012. Schon Kaiserin Sisi verwendete mit Vorliebe den – nach ihr benannten – Sisi-Löffel, um ihren Kaiserschmarrn mit Zucker zu bestreuen. Die Neuauflage dieses entzückenden Kunsthandwerks verbindet Tradition mit Moderne. Ein raffiniertes Detail vom kaiserlichen Hof in die heutige Zeit versetzt: Mit charmantem Design und exklusiv verpackt erobert der Sisi-Löffel die Herzen aller Damen am Opernball.

#### Der Sisi-Löffel bezaubert am Opernball

Sisi liebte ihn, den Zuckerstreulöffel mit seiner muschelförmigen Laffe und den zierlich gearbeiteten Streulöchern. Und die Damen am Opernball lieben ihn auch.

„Beim Sisi-Löffel verbindet sich Individualität mit einem Stück österreichischer Geschichte. Das ist eine faszinierende Kombination und passt zudem ausgezeichnet zu unserem Konzept des Opernballs. Wir freuen uns natürlich sehr, dass wir mit Berndorf Besteck und Wiener Zucker zwei so renommierte, österreichische Unternehmen für die Damenspende gewinnen konnten. Der Sisi-Löffel ist wirklich bezaubernd und wird nicht nur den Damen viel Freude machen“, erklärt Desirée Treichl-Stürgkh, Organisatorin des Wiener Opernballs.



Die Opernball-Edition des Sisi-Löffels  
Copyright by Berndorf Besteck

#### Der k.u.k. Hoflieferant präsentiert den Sisi-Löffel

Berndorf Besteck ist Österreichs ältester und bekanntester Anbieter für Bestecke und Tafelgeräte. 1843 von Alfred Krupp und Alexander von Schoeller gegründet, machte sich Berndorf Besteck bereits als k.u.k. Hoflieferant einen internationalen Namen. Seither kennzeichnet das Markenzeichen, der eingravierte Berndorf-Bär, die hohe Qualität und Einzigartigkeit dieser großen Besteckmarke. Mit dem Sisi-Löffel schließt Berndorf Besteck an diese langjährige Tradition an.

„Der Sisi-Löffel ist ein Stück österreichischer Tischkultur, die wir angepasst an die heutigen Bedürfnisse nicht nur erhalten, sondern auch wiederbeleben wollen. Mit Wiener Zucker, ebenfalls ein österreichisches Traditionsunternehmen, haben wir den idealen Partner für die Realisierung der Damenspende für den Opernball gefunden“, meint Ing. Andreas Jernej Geschäftsführer von Berndorf Besteck.



Der Sisi-Löffel von Berndorf  
Besteck  
Copyright by Berndorf Besteck

### **Doch was wäre der Sisi-Löffel ohne Wiener Zucker?**

Wiener Zucker ist eine Marke von AGRANA, internationaler Veredler agrarischer Rohstoffe und eines der größten börsennotierten Industrieunternehmen Österreichs. Mit seiner hohen Qualität und dem attraktiven Markenauftritt ist das Wiener Zucker – Sortiment fixer Bestandteil des süßen Lebens in Österreich.

Dipl.-Ing. Johann Marihart, AGRANA-Vorstandsvorsitzender: „Zucker ist seit 200 Jahren mit der österreichischen Geschichte verknüpft und ein wichtiger Teil unserer Tradition und Kultur. Mit dem Sisi-Löffel als Damenspende bringen wir ein Stück dieser süßen Tradition auf den Wiener Opernball. Dass wir das gemeinsam mit Berndorf Besteck machen können, freut uns besonders.“



**Der Sisi-Löffel in Aktion mit Wiener Zucker.**

Copyright by Berndorf Besteck

### **Wiener Zucker-Tradition am Opernball**

Die Zuckerproduktion blickt in Österreich auf eine lange Geschichte zurück. Ausgelöst durch die napoleonische Kontinental Sperre begann man Zucker statt aus Rohr in Übersee aus heimischen Rüben zu gewinnen. 1830 gab es in der k.u.k. Monarchie insgesamt 19 Zuckerfabriken mit einer Gesamtproduktion von 25.000 Tonnen. 1863 waren es 136 Fabriken, die erstmals den gesamten Inlandsbedarf abdeckten. AGRANA ist heute der größte Zuckerhersteller in den ehemaligen Donaumonarchieländern mit insgesamt 1 Million Tonnen Zuckergewinnung.

Wiener Zucker ist ein wichtiger Teil der österreichischen Mehlspeiskultur. Als unverwechselbarer Markenname versüßt Wiener Zucker gemeinsam mit Österreichs ältester und beliebtester Besteckmarke - Berndorf Besteck - den Opernball 2012.

### **Presseanfragen und Fotos**

Mag. Barbara Korak  
Management Impulse GmbH  
Salztorgasse 2/8  
1010 Wien  
Tel: +43/ 1/ 890 04 89  
[barbara.korak@management-impulse.com](mailto:barbara.korak@management-impulse.com)

**Berndorf Besteck- Tafelgeräte Ges.m.b.H. – [www.berndorf-besteck.co.at](http://www.berndorf-besteck.co.at)**

Berndorf – die älteste und einzige Besteckmarke Österreichs – zählt zu den bekanntesten Anbietern von Bestecken und Tafelgeräten. 1843 von den Unternehmern Alfred Krupp und Alexander von Schoeller gegründet, hat sich Berndorf Besteck zur international renommierten Marke etabliert.

Die Berndorf Besteck-Tafelgeräte Ges.m.b.H. spezialisierte sich von Beginn an auf hochwertige Edelstahlbestecke und Tafelgeräte. Dabei wird großer Wert auf innovatives Design gelegt. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts arbeitete Berndorf mit namhaften Künstlern zusammen. Bis heute noch werden international renommierte Designer immer wieder für Kooperationen gewonnen. Das Sortiment an Tafelbestecken – dessen Qualität bis heute noch durch einen eingravierten Bären garantiert ist – präsentiert sich dementsprechend variationsreich.

**AGRANA und Wiener Zucker – [www.agrana.com](http://www.agrana.com) / [www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)**

AGRANA ist das führende Zuckerunternehmen in Zentral-, Ost- und Südosteuropa, ist bei Stärke ein führender Anbieter von Spezialprodukten in Europa sowie größter Bioethanolproduzent in Österreich und Ungarn. Außerdem ist AGRANA Weltmarktführer in der Herstellung von Fruchtzubereitungen für die Molkereiindustrie und einer der führenden Produzenten von Fruchtsaftkonzentraten in Europa. Im Geschäftsjahr 2010|11 erzielte AGRANA Umsatzerlöse von rund 2 Mrd. €. AGRANA beschäftigt rund 8.000 Mitarbeiter an 53 Standorten in 26 Ländern weltweit.

Wiener Zucker – die österreichische Traditionsmarke – steht für gleichbleibend gute Qualität und ein attraktives Verpackungsdesign. Zur Zuckerkultur unseres Landes gehört aber auch die unvergleichliche Vielfalt an Wiener Zucker Sorten, die aufs Engste mit unserer Mehlspeistradition verbunden ist: Sei es die Wiener Sachertorte, Palatschinken oder der Kaiserschmarrn – eine Zutat macht alle berühmten österreichischen Mehlspeisen unnachahmlich: Wiener Zucker