



Was wir Ihnen über DAS GEHEIMNIS DER ORIGINAL SACHER-TORTE verraten dürfen

Ein Zufall schreibt Geschichte

„Dass er mir aber keine Schand' macht, heut' Abend!“ – Mit dieser Ermahnung im Jahr 1832 begann die Geschichte der Original Sacher-Torte. Diese Erfolgsgeschichte verdanken wir einem historischen Zufall: Als 1832 am Hof des Fürsten Metternich ein Dessert für besonders anspruchsvolle Gäste kreiert werden sollte, sprang Kocheleve Franz Sacher für den erkrankten Küchenchef ein. Mit einer Torten-Kreation, die keine Wünsche offen ließ. Das war die Geburtsstunde der Original Sacher-Torte – und eine Sternstunde für Genießer. Schon wenige Jahre später erfreute sich die Original Sacher-Torte internationaler Beliebtheit. Auch die figurbewusste Kaiserin Elisabeth schätzte die Torte des k. u. k. Hoflieferanten Eduard Sacher sehr.

Nur eine im Hause Sacher hergestellte Torte darf durch ein seit 1962 verbrieftes Recht als „Original“ bezeichnet werden. So wurde die Original Sacher-Torte zu einem Stück österreichischer Zeitgeschichte, das man am besten mit ungesüßtem Schlagobers genießt.

Ein Geheimnis über Generationen hinweg

Für das Gelingen einer Original Sacher-Torte kommt es nicht nur auf die perfekte Mischung der Zutaten, deren richtige Temperatur und die Luftfeuchtigkeit in der Manufaktur an. Entscheidend ist auch die exakte Abfolge der 34 Arbeitsschritte bis zur Verpackung der Torte in den edlen Holzkistchen. Für die Original Sacher-Torte werden ausschließlich Frischeier aus Freilandhaltung verwendet und verschiedene, hochwertige Schokoladen verarbeitet, die eigens für uns hergestellt werden. Und wie vor mehr als 185 Jahren wird die Original Sacher-Torte auch heute noch in Handarbeit hergestellt, ihr Rezept wird seit 1832 von Generation zu Generation weitergegeben und in einem Tresor verwahrt.

Ein kulinarisches Kunstwerk aus Österreich

Die Original Sacher-Torte ist heute auf der ganzen Welt beliebt und bekannt. Rund 360.000 Stück verlassen jedes Jahr unsere Original Sacher-Torten Manufaktur und gehen in die ganze Welt. Seit 2009 ist sie wohl auch die einzige Torte, die Gutes tut. Bekannte österreichische Künstler wie Hermann Nitsch, Xenia Hausner, Arnulf Rainer, Heimo Zobernig oder Gottfried Helnwein haben bereits exklusiv für die „Sacher Artists' Collection“ das Holzkistchen künstlerisch veredelt. Streng limitierte Ausgaben werden somit zu besonderen Kunstwerken, deren Reinerlös wohltätigen Zwecken zugute kommt.



Original Sacher-Torten Facts

- Die größte Original Sacher-Torte wurde für die Wien-Tage in Ljubljana hergestellt und hatte einen Durchmesser von 3,5 Meter.
- Für die Herstellung werden täglich zwischen 5.000 und 8.000 Eier von Hand getrennt. In der Weihnachtszeit sind es zwischen 15.000 und 21.000 Eier.
- Die Original Sacher-Torte wurde 2005 mit dem Tourismuspreis der Wiener Wirtschaft ausgezeichnet.
- Das Originalrezept kennt nur die Familie sowie die Chefkonditorin der Original Sacher-Torten Manufaktur!

Über die Sacher Hotels

Luxus, kulinarischer Genuss und gelebte Familientradition: Sacher zählt mit seinen drei Hotels in Wien, Salzburg und Seefeld, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Graz und dem neueröffneten Caffè Sacher Trieste sowie der einzigartigen Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört den „Leading Hotels of the World“ an. 1876 eröffnete Eduard Sacher das erste Luxushaus in Wien, welches sich in den letzten eineinhalb Jahrhunderten zu jenem Qualitätsunternehmen entwickelte, das Sacher heute ist. Unter der liebevollen Obhut von Alexandra Winkler und ihrem Bruder Georg Gürtler, begeistern die Sacher Hotels heute tagtäglich Besucher aus aller Welt; gepflegte Tradition, kombiniert mit einer stetigen, behutsamen Modernisierung, sorgen für einzigartige Sacher Momente.

Mediananfragen richten Sie bitte an:

Sacher Communications

communications@sacher.com | Tel.: +43 1 514 560

www.sacher.com | www.facebook.com/sacherhotels | www.facebook.com/originalsachertorte | [@sacherhotels](https://www.instagram.com/sacherhotels)