

Vom Tauerngipfel zum Genussgipfel

Die Konditorei Pletzer ist ein Familienbetrieb im Zentrum von Mittersill, der schon seit vielen Generationen mit Leidenschaft und Fachverständnis für das Zuckerbäcker-Handwerk geführt wird.

Lana Haas

Die haus-eigene Schokolade ist Herzensangelegenheit von Beginn der Herstellung im eigenen Konditoreibetrieb an und darüber hinaus Beweis für die Kreativität und Einzigartigkeit der Familie Pletzer.

Vater der Mittersiller Schokolade ist Erich Pletzer. Die Inspiration kam von der bekannten Zotter-Schokolade, allerdings wollte der Mittersiller Konditormeister seine eigene, eben eine ganz besondere Schokolade herstellen. Neben der geschmacklichen Qualität war ihm dabei wichtig, dass nicht eine klassische „Schokotafel“, sondern eine ganz markante Produktform aus dem Regal heraussticht.

„Tauerngipfel“ war das Ergebnis dieser Überlegungen: Eine Schokolade in Dreiecks-Form, nachempfunden den heimischen Bergen. Die Idee dazu kam Erich Pletzer bei einer gemeinsamen Bergtour mit seiner Frau in den Tauern. Die Schokolade sollte eine Gipfelform erhalten, das Dreieck und eben den klangvollen Namen „Tauerngipfel“.

Das Wichtigste ist den Schokoladepro-

duzenten aus dem Pinzgau, beste Qualität zu bieten, und dass die Rohstoffe ausnahmslos aus der Region stammen. Auch die Zutaten, wie zum Beispiel die „Moosbee“ (Heidelbeeren) und die „Granggn“ (Preiselbeeren) stammen aus dem Pinzgau. Erklärtes Ziel ist es, beste Schokolade aus frischen, regionalen Zutaten herzustellen. Die originelle Verpackung mit Motiven aus den heimischen Bergen soll zusätzliches Highlight sein.

Mittlerweile gibt es 17 verschiedene Sorten, die im eigenen Geschäft in Mittersill sowie in einigen ausgewählten Spezialitätengeschäften und in ganz Österreich verkauft werden.

Jede Schokoladen-Sorte erzählt ihre eigene kurze Entstehungsgeschichte, diese liegt jeder Tafel bei.

Die Herstellung erfolgt in Handarbeit von Senior-Chef Erich Pletzer – persönlich. Die Basis der „Tauerngipfel“ bilden Edeldkouvertüren, die mit viel Liebe und Sorgfalt zu der feinen Schokolade verarbeitet werden. Einzigartigkeit steht dabei über allem, von Massenproduktion will man sich im Hause Pletzer klar distanzieren. Pro Jahr werden in etwa 50.000 Tafeln Schokolade der Mittersiller Schokolade verkauft.

Der „Tauerngipfel“ ist ein edles Schokoladen-Produkt, das durch seine Einzigartigkeit überzeugt und zu den „Klassikern“ der Schokoladensorten zählt.

Sponsored by



P L E T Z E R



Die Pletzer-Schokolade ist etwas ganz Besonderes, sie verzaubert jeden von groß bis klein. Auf dem Bild sieht man vier verschiedene Sorten von vielen.



LANA HAAS

Even if you cannot give anything more, give thanks .