## Eldorado für Schokoholics in den Ringstrassen-Galerien

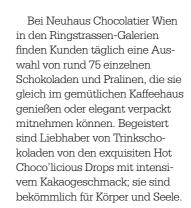
Schokolade – süße Versuchung, der kaum jemand widerstehen kann.

WIEN. Von zartbitter, hell und weiß zur neuesten Komposition in pink, pur, gefüllt, belegt, als formvollendete Praline oder in flüssiger Form – Schokolade, so heißt es, macht glücklich, wirkt aphrodisierend, steigert Leistung und Durchblutung und soll sogar süchtig machen. Nach Meinung der Historiker geht der Anbau der Kakaobohne bis ins Jahr 1.000 vor Christus zurück, nach Überlieferung der Maya war die Kakaopflanze göttlichen Ursprungs. Im 16. Jahrhundert kam das Getränk aus der bitteren Bohne erstmals nach Europa. im Laufe des 17. Jahrhunderts eroberte sie die Königshöfe von Paris und London sowie den Kaiserhof in Wien, wo sie zum Statussymbol der herrschenden Schicht wurde. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Trinkschokolade zur festen Schokolade. Heute naschen Herr und Frau Österreicher im Durchschnitt 8,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr, manche weniger und viele mehr. Österreich liegt damit im europäischen Spitzenfeld hinter Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden. Die Wiener Ringstrassen-Galerien sind ein Eldorado für Schokoholics.



Alles rund um die Praline

Bei Neuhaus Chocolatier Wien dreht sich alles um Schokolade. Und um den Menschen. Familie Neuhaus begann als Apothekerfamilie, bevor sie die Schokolade in den Mittelpunkt ihres Lebens stellte. Seit 1857 verwöhnt Neuhaus seine Kunden mit Kompositionen aus feinsten natürlichen Zutaten. Die Leidenschaft und das Fingerspitzengefühl für Textur, Geschmack, Geruch, Farbe und Form schmeckt man in jeder



## Billa Corso bietet Schokolade, so weit das Auge reicht

Billa Corso in den Ringstrassen-Galerien verwöhnt mit 210 verschiedenen Tafeln Schokolade.

Von Bioschokoladen mit exotischen Zutaten, fairtrade und veganen Sorten, Produkten bekannter internationaler Marken bis hin zu schokoladigen Eigenkreationen bietet Billa Corso eine Vielzahl von verschiedenen Tafelschokoladen in unterschiedlichen Preisklassen. Natürlich dürfen auch Evergreens wie Mozartkugeln und besonders in der kalten Jahreszeit auch Lebkuchen nicht fehlen. Cremige Schokolade-Des-

serts, der klassische Schokopudding und zarte, von Schokolade in mehreren Schichten umhüllte Früchte runden das Sortiment ab.

Bei Billa Corso findet die passionierte Bäckerin auch alle (nicht nur) schokoladigen Zutaten für ihre Weihnachtsbäckerei. Wenn es schnell und trotzdem gut sein soll, dann bietet das breite Sortiment an frischen Backwaren bei Billa Corso eine große Auswahl für den süßen Genuss zum Mitnehmen.







Kärntner Ring 5–7 und 9–13 A-1010 Wien Tel.: +43 1 5125181 www.ringstrassen-galerien.at