

Schloss-Kaffee Hohenems

Das 1948 eröffnete Schloss-Kaffee Hohenems befindet sich im oberen Teil von Hohenems am Schlossplatz gegenüber dem Renaissancepalast. Schon der Name ist Programm. Die Räumlichkeiten präsentieren sich dem Gast standesgemäß anspruchsvoll. Das dezent gehaltene Kaffeehaus mit der Holzvertäfelung und den dick gepolsterten Sitzgelegenheiten bietet die typische Atmosphäre. Im Jahr 1979 wurde der Pavillon mit rund 50 Sitzplätzen angebaut. Der großzügige Garten mit duftenden Blumen, saftigem Grün und plätscherndem Wasser wird wahrgenommen als Oase der Erholung mitten im Stadtzentrum. Selbst bei Regen oder Wind lässt es sich dort gut sitzen durch die flexible Überdachung, die vor solchen Wetterlaunen prima schützt.

In diesen durchdacht gestalteten Räumlichkeiten ist der Café- und Konditoreibetrieb angemessen untergebracht. In der Küche und Konditorei werden ausschließlich erstklassige Rohstoffe wie frische Früchte, heimische Milchprodukte und edelste Schokoladen verarbeitet. Zusammen mit hohem Konditoreihandwerk entstehen so unverwechselbare Spezialitäten von höchstem Genuss. Dabei achtet Konditormeister Gunther Fenkart auf ernährungsbewusste Zusammensetzung. Von Zucker wird nur so viel als notwendig beigegeben. Nach dem Motto „Die Menge macht's“ kann man im Schlosskaffee ohne Figuren-Alarm ein Stück Torte genießen. Neben traditionellen Torten wie Schwarzwälder Kirsch oder Sachertorte werden dort ständig wechselnde Spezialitäten geboten, die sich nach dem saisonalen Angebot an frischen Früchten richten. Am Wochenende stehen bis zu 30 verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl. Das Paradies der Naschkatzen ist weithin bekannt.

Viel gefragt sind die individuell gestalteten Festtagstorten aus der Backstube des Schloss-Kaffees. Selbst das komplette Dekomaterial ist eine Eigenanfertigung und damit von hoher Güte. Neuester Hit sind schmackhafte Fototorten als persönliche Geschenkidee. Bei leckeren Petit fours, dekorativ auf Spiegelplatten angerichtet, isst das Auge genüsslich mit. Für das kompetente Team in der Backstube sind die unterschiedlichen Gestaltungswünsche von klassisch bis modern problemlos erfüllbar. Aber auch die Füllungen der Torten haben es in sich. Sie können zu vielfältigen Geschmacksrichtungen gemischt werden. Pfiifige und coole Idee ist die Hochzeitstorte mit hausgemachtem Eis.

Die feinen Pralinés im Schloss-Kaffee sind kulinarisch unschlagbar. Je nach Jahreszeiten stehen bis zu 20 unterschiedliche Sorten zur Auswahl. Die handgearbeiteten Edelschokoladen werden aus feinstem karibischen Kakao hergestellt. Marzipan aus geschmackvollen Mittelmeermandeln und zartschmelzender Nougat garantieren ein unerhörtes Genusserlebnis. In exquisiten Naschwerk reihen sich ebenfalls die handgemachten Schokoladentafeln ein – ein wahres Genießer-Schloss, dieses Schlosskaffee.

Der Vertrieb der Schokolade erfolgt auch außerhalb des Geschäftes in Feinkostläden, Vinotheken und anderen ausgesuchten Läden selbst außerhalb Vorarlbergs. Produktinfos dazu können aus der Homepage entnommen werden.

Der gelernte Konditor verrät seine Geheimnisse zwar nicht, aber gewährt Interessierten Einblick in seine Schokomanufaktur. „Im Schaumraum kann der Besucher Schokolade-Herstellung beobachten“, erklärt Gunther Fenkart. In den Führungen wird Wissenswertes über die Produktion von Schokolade und Pralinen vermittelt. Und damit die Besucher auch das Glücksgefühl verspüren, werden sie mit Kostproben verschiedener Kakaos und Schokoladen versorgt.

Schlosskaffee
Familie Fenkart KG
Schlossplatz 10
A-6845 Hohenems

Telefon 0 55 76 / 7 23 56

E-Mail info@schokoladengenuss.at

Internet www.schokoladengenuss.at