

Über 1.400 Gäste bei großem Cheesecake-Festival im Marriott Wien!

Am 31. Mai 2025 fanden über 1.400 Gäste im Vienna Marriott Hotel das Cheesecake Tasting mit sechs kreativen Sorten.



Parkring 12A, 1010 Wien, Österreich - Am 31. Mai 2025 verwandelte sich das Vienna Marriott Hotel in Wien in ein Mekka für Cheesecake-Liebhaber. Über 1.400 Gäste nahmen an dem Event teil, das als traditionelles Cheesecake Tasting bekannt ist. Laut **Leadersnet** wurden dabei beeindruckende 8.400 Cheesecake-Stücke verspeist.

Das Event begann ab 12 Uhr und ging solange der Vorrat reichte. Der Eintritt war frei und eine Reservierung nicht notwendig, weshalb sich die Gäste auf ein „First come, first cheesecake“-Prinzip einließen. Veranstalter waren der Chef Pâtissier Gilles Guillot und das Team des Hotels, die mit kreativen Rezepten für Begeisterung sorgten.

Kreative Kreationen und Zutaten

Die Teilnehmer konnten sich auf sechs verschiedene Cheesecake-Sorten freuen. Zu den Highlights zählten der Vanille-Milchreis-Cheesecake, der Limoncello-Cheesecake, sowie kreative Variationen wie der Weiße Schokolade-Rhabarber-Cheesecake. Besonders erwähnenswert ist der Himbeer-Streusel-Cheesecake, dessen Rezept vom Foodblogger Marcel Drabits stammt, und der Veilchen-Cheesecake, der in Zusammenarbeit mit FK Austria Wien kreiert wurde.

Das Siegerstück der Veranstaltung war der Schokolade-Kaffee-Cheesecake, dessen Boden aus Kaffeesatz gebacken wurde. Diese besondere Kreation wird bis zum nächsten Cheesecake Tasting im Vienna Marriott Hotel verfügbar sein, sowohl vor Ort als auch als „Pastry To Go“. General Manager Dieter Fenz äußerte sich begeistert über den Erfolg des Events und kündigte ein weiteres Tasting-Event im Herbst 2025 an.

Ein Blick auf die Cheesecake-Szene in Wien

Wien bietet nicht nur im Marriott Hotel besondere Cheesecake-Kreationen. Laut **1000things** gibt es zahlreiche Cafés und Restaurants, die sich auf den genussvollen Nachtsch spezialisiert haben. Zum Beispiel bietet das Café 7Stern saisonale Cheesecake-Variationen an, während das Crème de la Crème eine große Auswahl an Mehlspeisen, einschließlich Cheesecake, hat.

Ein weiterer beliebter Ort ist das Brass Monkey, bekannt für seine Cheesecake-Cupcakes. Und auch das Dstrikt Steakhouse bietet eine eigene Version des Cheesekakes in verschiedenen Portionsgrößen an. Die Vielfalt ist groß und die Möglichkeiten, einen köstlichen Cheesecake in Wien zu genießen, sind nahezu unbegrenzt.

Mit Trends und neuen Kreationen bleibt der Cheesecake sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen ein beliebter Genuss.

Die Begeisterung über das Cheesecake Tasting im Vienna Marriott Hotel zeigt, wie sehr die Wiener an ihren süßen Leckereien hängen und wie wichtig solche Veranstaltungen für die kulinarische Vielfalt der Stadt sind.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Parkring 12A, 1010 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.leadersnet.at• wienerbezirksblatt.at• www.1000thingsmagazine.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at