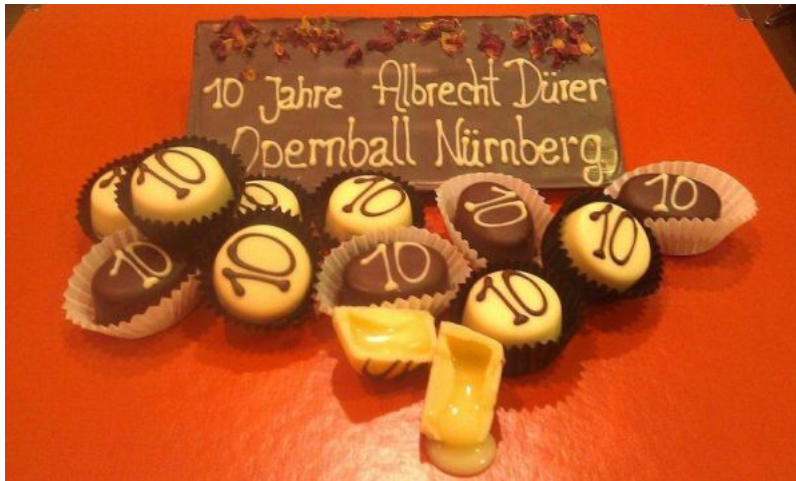


## 10. Nürnberger Opernball wird mit edlem Praline‘ gekrönt

14.09.2011, 18:13 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Goethe Schokoladentaler Manufaktur GmbH*  
Presseagentur: *Maxxomedia.PR*



Opernball Praline 2011

Die Goethe Schokoladentaler Manufaktur fertigt 2600 Pralines für verwöhnte Opernball- Gaumen und arbeitet im Akkord

Nürnberg (mxm). Während im Opernhaus des Staatstheaters die letzten Tische und Gedecke für die erlesene Gästeschar gerade gerückt werden, herrscht ein paar hundert Meter weiter ebenfalls große Hektik- verzieren und verpacken die Schokolatiers und Angestellten die letzten Pralines für den großen Abend.

Die Niederlassung der Goethe Schokoladentaler Manufaktur in der Königstrasse 49 produziert exklusiv für das Event des Jahres 2600 handgefertigte Pralines: 1300 in weiß mit edler Champagnerfüllung für die Damen und ebenso viele in Zartbitter für die Herren. „Erstmals dürfen wir für das zehnjährige Jubiläum des Nürnberger Opernballs unsere edlen Pralinen als kulinarische Erinnerung an ein exklusives Event überreichen“ freut sich die Filialeiterin Josephine Remm auf den Abend.

Seit 2010 gibt es die Filiale in der Königstrasse, die sich mit ausgewählten Schokoladen, Konfitüren, täglich 30 frischen Sorten Pralinen und anderen leckeren Spezialitäten großer Beliebtheit erfreut. Geschäftsführerin Karin Finger, u.a. ausgezeichnet als Unternehmerin des Jahres, weiß um die Vorliebe der Nürnberger um Süßes und hat eine Marktlücke entdeckt, die bundesweit für Aufsehen sorgte - große Hotelketten von Hamburg bis München schätzen ihre individuellen Köstlichkeiten aus edler Schokolade und sonnengereiften Früchte. „Wir arbeiten nur mit edlen Naturprodukten und ohne Konservierungsstoffe, alles wird stets frisch hergestellt“ versichert die Chefin.

Mit pfiffigen Kreationen, edlen Zutaten und flexiblen Konditoren erfüllt die Schokoladenchefin auch außergewöhnliche Kundenwünsche. Neben Schokokursen und -verkostungen plant die umtriebige Unternehmerin als nächstes ein Business Dinner, um auch hiesige Manager von ihren süßen Verführungen zu überzeugen.

„Ich wünsche den Gästen des Opernballs einen unvergesslich schönen Abend und möchte ihn mit einem ganz besonderen kulinarischen Betthupferl krönen“ so Karin Finger.

Text: Maxxomedia.PR

Bild: Gothe Schokoladentaler Manufaktur

## Portrait

Die Goethe Schokoladentaler Manufaktur wurde im August 2005 von Karin Finger gegründet. Damit erfüllte Sie sich den Traum ihre Leidenschaft für Schokolade, Pralinen und Früchte mit einer eigenen Produktion Realität werden zu lassen. 16 Mitarbeiter in Bad Frankenhausen, Leipzig und Nürnberg stellen feinste Konfitüren und Chutneys für zahlreiche Fünf-Sterne-Hotels sowie Gourmethändler her. Karin Finger ist Unternehmerin des Jahres 2010 und erhielt bisher zahlreiche Auszeichnungen.

---

News-ID: 570641 • Views: 1576 (Stand: 08.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/570641/10-Nuernberger-Opernball-wird-mit-edlem-Praline-gekroent.html>