



Die wohl süßeste Art Danke zu sagen

Exklusive Muttertagsedition der Original Sacher-Torte von Kera Till

Kera Till, eine der gefragtesten internationalen Illustratorinnen für Mode- und Lifestyle, hat zum Muttertag für die Original Sacher-Torte ein neues Gewand entworfen. Die Special Edition ist streng limitiert und nur für kurze Zeit in allen Sacher Betrieben sowie weltweit auf shop.sacher.com erhältlich. Bei Sacher gibt es rund um den Muttertag zudem zahlreiche weitere zauberhafte Momente zu schenken und zu erleben.

Die Original Sacher-Torte in der einzigartigen Special Edition zum Muttertag ist das perfekte Geschenk, um „Danke“ zu sagen. „Seit 1832 wird die Original Sacher-Torte nach einem geheimen Rezept in 34 Schritten per Hand gefertigt. Zum Muttertag kommt noch ein weiterer Schritt hinzu: Mit Kera Till konnten wir eine international gefragte Künstlerin gewinnen, die mit ihrer einzigartigen Illustration zu diesem schönen Anlass beschenken Müttern ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird“, freut sich Alexandra Winkler, Mit-Eigentümerin der Sacher Betriebe, über das limitierte Banderolen-Design. „Für mich war es ein langgehegter Wunsch, mit Sacher zusammenzuarbeiten. Als Sacher Fan freut es mich besonders, für die weltberühmte Torte ein exklusives Gewand zum Muttertag gestalten zu können“, erklärt die Künstlerin aus München.

Ein Traum aus Schokolade im Kreis der Familie

„Die Original Sacher-Torte begleitet mich seit meiner Kindheit. Meine Eltern haben mir früher immer eine Original Sacher-Torte aus Wien mitgebracht, heute bewahre ich in einer der klassischen Tortenkistchen aus Holz die Stifte für meine Arbeit auf.“ Für das Verpackungsmotiv hat sich Kera Till ganz von der zauberhaften Sacher-Welt inspirieren lassen. „Der berühmte Eingang in das Hotel Sacher Wien, die herrlichen Blumenarrangements und die zuvorkommenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das sind die Motive, die Sacher für mich ausmachen.“

Um die eigene Mama mit diesem exquisiten Geschenk zu überraschen, kann die Sonderedition der Original Sacher-Torte ab sofort in der Confiserie in Wien, im Hotel in Salzburg sowie in den Cafés Graz und Innsbruck abgeholt oder ganz bequem auf shop.sacher.com bestellt und weltweit verschickt werden (vorbehaltlich Länder mit Zoll- und



Liefereinschränkungen). Die Auflage in dem klassischen Holzkistchen mit einer von der Künstlerin gestalteten Verpackung ist limitiert und nur für kurze Zeit verfügbar.

Sacher-Momente zum Muttertag

Rund um den Muttertag gibt es neben der Limited Edition der Original Sacher-Torte zahlreiche Möglichkeiten, Müttern bei Sacher etwas Gutes zu tun: Das Übernachtungspaket „Sacher Suites“ verspricht zeitlosen Luxus in prachtvollem Ambiente in Wien und Salzburg. Die eigens für das Boutique Spa im Hotel Sacher Wien entwickelte Kosmetiklinie „Time to Chocolate“ sorgt bei einer Massage für eine außergewöhnliche Auszeit à la Sacher. In Salzburg lässt sich der herrliche Ausblick auf die Salzach und die Altstadt ganz besonders entspannt bei regionalen Köstlichkeiten vom Brunch-Buffer genießen, denn für die kleinen Gäste wird ein buntes Unterhaltungsprogramm geboten.

Mehr Information zu den Angeboten & zur Buchung:

<https://www.sacher.com/de/muttertag>

Bildmaterial zur freien Verwendung:

<https://www.sacher.com/de/presse/pressebilder-muttertag>

Über Sacher

Luxus, kulinarischer Genuss und gelebte Familientradition: Sacher zählt mit seinen beiden Hotels in Wien und Salzburg, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Graz und Innsbruck sowie der einzigartigen Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört den „Leading Hotels of the World“ an. 1876 eröffnete Eduard Sacher das erste Luxushaus in Wien, welches sich in den letzten eineinhalb Jahrhunderten zu jenem Qualitätsunternehmen entwickelte, das Sacher heute ist. Unter der liebevollen Obhut von Alexandra Winkler und ihrem Bruder Georg Gürtler, begeistern die Sacher Hotels heute tagtäglich Besucher aus aller Welt; gepflegte Tradition, kombiniert mit einer stetigen, behutsamen Modernisierung, sorgen für einzigartige Sacher Momente.

Rückfragehinweis:

Sacher Communications

communications@sacher.com | Tel.: +43 1 51456 1276

www.sacher.com | www.facebook.com/sacherhotels | www.facebook.com/originalsachertorte | @sacherhotels



SACHER