

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Wachstum

Süße Kreationen für jeden Geschmack

Evelyne Goldenits, Evelyne's KuchenEck

Evelyne Goldenits Kreationen überzeugen feinste Gaumen und sind auch für Menschen mit Allergien verträglich. Bereits in meiner Jugend entdeckte ich meine Begeisterung fürs Backen. Als ich mich vor zwei Jahren beruflich neuorientieren wollte, habe ich diese Leidenschaft durch die Ausbildung zur Meisterkonditorin zu meinem Beruf gemacht und „Evelyne's KuchenEck“ in Eisenstadt gegründet.

"Was mir besonders am Herzen liegt, ist für meine KundInnen etwas zu erzeugen, was ich selbst auch gerne esse – mit besten Zutaten aus der Region, ohne künstliche Zusatzstoffe."

Durch viele Gespräche mit unterschiedlichsten Altersgruppen in meinem Umfeld zeigte sich, dass Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten rasant zunehmen und ein Umdenken in der Ernährung notwendig ist. Dieser Erfahrungsaustausch hat mich schließlich in der Entscheidung, meinen Schwerpunkt auf eine allergen- und glutenfreie Produktion zu legen, bestärkt. Heute erzeuge ich hochwertige allergen-, gluten- und laktosefreie Produkte mit besonderen Zutaten, die ebenso gut schmecken – natürlich frisch aus der Backstube und für jeden Anlass. In meinem

„Evelynes KuchenEck“ gibt es aber nicht nur auf Wunsch allergen-, gluten- und laktosefreie Mehlspeisen, sondern auch klassische haus- und handgemachte Kuchen, Schnitten, Pralinen, Torten, Kleingebäck, Desserts etc. Für meine Kundinnen und Kunden möchte ich etwas erzeugen, was ich selbst auch gerne esse – mit besten Zutaten aus der Region, ohne künstliche Zusatzstoffe. Meine Backwaren sind aber nicht nur von höchster Qualität und mit vollem Geschmack, sondern auch stets mit viel Liebe zubereitet - denn Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. <https://www.kucheneck.at/>
Online seit 07.01.2020 (Aktualisiert: 29.09.2022)