CAPELLICINI
EINE NEUE WELT
DES GENUSSES

Capellicini steht für eine neue Genusskultur. Für uns beginnt alles mit der Wertschätzung traditioneller deutscher Backkunst – und der Leidenschaft, diese Tradition behutsam weiterzuentwickeln. Wir sind überzeugt, dass wahre Qualität Zeit, Erfahrung und Hingabe braucht. Genuss kann heute mehr sein als etwas Süßes – er sollte zugleich ein Erlebnis sein und Freude schenken.



Die einzigartige Atmosphäre des WeihnachtsZaubers am Gendarmenmarkt bietet den perfekten Rahmen für unsere Kreationen. Wir möchten mit traditionellen Formen und Aromen ein Gefühl von Vertrautheit wecken und zugleich zeigen, wie vielseitig, modern und international inspiriert die deutsche Plätzchentradition sein kann. Unser Ziel ist es, diese Klassiker für den heutigen Geschmack neu zu interpretieren – mit weniger Zucker, pflanzlichen Varianten und außergewöhnlichen Zutaten.

Daniela Zehentner-Capell

VERANSTALTUNG AUF EINEN BLICK

- Veranstaltung: Capellicini beim WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt
- Zeitraum: 23. November bis 31. Dezember 2026
- Ort: Gendarmenmarkt, 10117 Berlin, Deutschland, Standnummer: 0801
- Angebot: Frisch gebackene Weihnachts-Zimtwaffeln, süße, vegane und herzhafte Capellicini-Kreationen sowie festliche Geschenke.
- Bestellen: www.capellicini.de

WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt 2026: Capellicini verzaubert Berlin mit innovativen Interpretationen traditioneller deutscher Plätzchenklassiker und frisch gebackenen Weihnachts-Zimtwaffeln

Vom 23. November bis zum 31. Dezember 2026 präsentiert die Manufaktur Capellicini mehr als 30 handgefertigte Plätzchenkreationen auf dem Berliner Gendarmenmarkt – von süß über vegan bis herzhaft.

Berlin, 15. November 2026 – Wenn sich der Berliner Gendarmenmarkt am 23. November in eine festliche Winterwelt verwandelt, dürfen sich die Besucher auf ein besonderes kulinarisches Highlight freuen: Capellicini ist erstmals beim WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt dabei und bringt traditionelle deutsche Backkultur in überraschend moderner Form ins Herz Berlins.

An ihrem Stand begeistert die Manufaktur Capellicini mit einer großen Auswahl kunstvoll handgefertigter Plätzchen und frisch gebackener Weihnachts-Zimtwaffeln. Inspiriert von authentischen deutschen Rezepten, verbindet das Sortiment hochwertige Zutaten, einen bewusst reduzierten Zuckereinsatz und außergewöhnliche Geschmackskombinationen in drei unterschiedlichen Sortimentslinien:

- Süß: Traditionelles Weihnachtsgebäck mit einer kreativen Note, etwa zarte Kokosmakronen mit Maracujafüllung und einem feinen Hauch Tonkabohne.
- Vegan: Rein pflanzlicher Genuss ohne Kompromisse, darunter der ausgezeichnete Zitronen-Mohn-Stern „BELLA“, der beim Berliner Naschmarkt 2026 im Wettbewerb „Goldene Süße Schnecke“ prämiert wurde.
- Herzhaft: Eine elegante Überraschung zur Weihnachtszeit mit aromatischen Schachbrettvariationen und erlesenen Trüffel-Parmesan-Capellicini – ideal als Begleitung zu einem Aperitif.

Geschenkideen für die Adventszeit
Neben Köstlichkeiten zum Genießen beim Bummel über den Weihnachtsmarkt bietet Capellicini an seinem Stand liebevoll zusammengestellte Geschenkboxen und exklusive Weihnachtspräsente an.

„Die einzigartige Atmosphäre des WeihnachtsZaubers am Gendarmenmarkt bietet den perfekten Rahmen für unsere Kreationen“, sagt Gründerin Daniela Zehentner-Capell. „Wir möchten mit traditionellen Formen und Aromen ein Gefühl von Vertrautheit wecken und zugleich zeigen, wie vielseitig, modern und international inspiriert die deutsche Plätzchentradition sein kann. Unser Ziel ist es, diese Klassiker für den heutigen Geschmack neu zu interpretieren – mit weniger Zucker, pflanzlichen Varianten und außergewöhnlichen Zutaten.“

Pressekontakt
Capellicini GmbH
Ansprechpartnerin: Daniela Zehentner-Capell
E-Mail: daniela@capellicini.de
Telefon: 0151-50650133
Website: www.capellicini.de



DANIELA ZEHENTNER-CAPELL

Daniela – Gründerin von Capellicini
Hallo, ich bin Daniela, die Gründerin von Capellicini, und habe eine große Leidenschaft für traditionelle deutsche Plätzchen. Ich bin eine echte Genießerin, besonders wenn es um außergewöhnliche Qualität, einzigartige Kreationen und kreativ gestaltete, handgefertigte Plätzchen geht – mit weniger Zucker, aber mehr Geschmack!

Wir haben mit traditionellen süßen Plätzchen begonnen und sie mit neuen Aromen, Gewürzen, ungewöhnlichen Kombinationen und Crossover-Kreationen weiterentwickelt – in süßen, veganen und herzhaften Varianten.

Ich lade Sie ein auf eine Reise in eine neue Welt des Genusses, in der außergewöhnliche Geschmackskombinationen und kreative Geschmackserlebnisse zusammenkommen. Genießen mit allen Sinnen: mit den Augen, dem Duft, der Textur und den vielen Facetten der Aromen. Ich bin gespannt, was Sie darüber denken – vor allem aber darauf, was Sie schmecken!

Über Capellicini
Capellicini© verbindet traditionelle deutsche Backkunst mit modernen, internationalen Einflüssen. Unter der Leitung von Gründerin Daniela Zehentner-Capell entstehen in sorgfältiger Handarbeit mehr als 30 kreative Plätzchensorten in drei Sortimentslinien: süß, vegan und herzhaft.



DREI FRAGEN AN CAPELLICINI-GRÜNDERIN DANIELA ZEHENTNER-CAPELL

Was erwartet die Besucher ab dem 23. November an Ihrem Stand auf dem WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt?

Daniela: „Wir möchten jeden Besuch an unserem Stand zu einem Erlebnis traditioneller deutscher Weihnacht für alle Sinne machen. In Deutschland gehören selbst gebackene traditionelle Weihnachtsplätzchen zu den Ritualen der Advents- und Weihnachtszeit wie der Weihnachtsbaum. Begleitet vom Duft unserer frisch gebackenen Weihnachts-Zimtwaffeln präsentieren wir mehr als 30 verschiedene Sorten handgefertigter Capellicini-Plätzchen. Die Besucher können unsere drei Welten – süß, vegan und herzhaft – entdecken und probieren und liebevoll verpackte Geschenkboxen für die Adventszeit und Heiligabend mit nach Hause nehmen."

Sie verbinden traditionelle deutsche Backkunst mit völlig neuen Ideen – darunter auch herzhafte Sorten. Wie kam es dazu?

Daniela: „Ich habe meine Kindheit in vielen verschiedenen Ländern der Welt verbracht. Aber Weihnachten war erst vollkommen, wenn die selbst gebackenen Plätzchen meiner Großmutter angekommen waren – selbst im fernen Afrika. Diese Erfahrung hat sowohl meine tiefe Wertschätzung für traditionelles deutsches Gebäck geprägt als auch meinen Wunsch, diese Klassiker zu bewahren und sie zugleich immer wieder neu zu erfinden. Wir arbeiten mit außergewöhnlich hochwertigen Zutaten, weniger Zucker und überraschenden Kombinationen von Geschmack und Aromen. Unsere herzhaften Kreationen, etwa Trüffel-Parmesan-Capellicini oder unsere aromatischen Schachbrettplätzchen, passen hervorragend zu einem Aperitif und zeigen, dass Plätzchen weit mehr sein können als eine traditionelle Begleitung zum Nachmittagskaffee."

Auf welche Ihrer Kreationen sind Sie in dieser Weihnachtssaison besonders stolz?

Daniela: „Es ist schwer, eine auszuwählen, denn sie sind alle einen Versuch wert. Bei den süßen Sorten haben wir Kokosmakronen mit Maracujafüllung und einem Hauch Tonkabohne. Bei den veganen Sorten ist es unser Zitronen-Mohn-Stern, der 2026 beim Wettbewerb des Berliner Naschmarkts mit der ‚Goldenen Süßen Schnecke' ausgezeichnet wurde. Er verkörpert genau das, was diese Kreation besonders macht: rein pflanzlich, außergewöhnlich zart, frisch im Geschmack und elegant im Aussehen – eine zeitgemäße Interpretation der großen Vielfalt traditioneller deutscher Plätzchenkultur."
Bei den herzhaften Sorten ist es wohl die Terrasse mit Trüffel-Parmesan-Ganache – ein absoluter Bestseller.