

Chocolart - Mit Anbietern aus aller Welt: Von 2. bis 7. Dezember ist Tübingen wieder Schokoladenstadt

Für Naschkatzen und Genießer

VON MIRJAM SPERLICH



Von der bitteren Kakao-Bohne zur süßen Lust. Die Chocolart präsentiert die ganze Bandbreite.
 ARCHIVFOTO: NIETHAMMER

TÜBINGEN. Schokolade macht glücklich, heißt es. Grund sich zu freuen gibt es demnächst eine Menge in der Tübinger Altstadt, wenn das Schokoladenfestival Chocolart ansteht. Von Dienstag, 2. Dezember, 10 Uhr bis Sonntag, 7. Dezember, 19 Uhr, geht das süße Fest. Schon mehrfach haben andere Städte und professionelle Event-Agenturen mittlerweile versucht, das Tübinger Schoko-Event zu kopieren. Wirklich erreicht hat niemand den Erfolg der Chocolart, haben Hans-Peter Schwarz und Herbert Tressel, die ehrenamtlichen Veranstalter vom Handels- und Gewerbeverein, festgestellt.

Und in diesem Jahr haben sie sich noch mehr ins Zeug gelegt. In der dritten Auflage erreicht die Chocolart eine »Größenordnung, die europaweit einzigartig ist«, so Schwarz. Nicht nur, dass 80 Chocolatiers aus zwölf Ländern der Welt kommen - darunter Ghana, Ecuador, USA, Italien, Dänemark, Niederlande, Schweiz, Österreich und Belgien. Noch einmal zwanzig Händler mehr als im Vorjahr bieten sechs Tage lang ihre süße Ware in Tübingen feil.

Erstmals Absagen verschickt

Händler, die nicht den Ansprüchen der engagierten Veranstalter entsprachen, wurden nicht mehr eingeladen. In diesem Jahr habe man erstmals Absagen verschickt, so Schwarz, während man in den Vorjahren nicht so wählerisch sein konnte.

Dabei haben die Organisatoren darauf geachtet, nicht nur Anbieter des Luxus-Segments in die Stadt zu holen. »Eine noch bessere Durchmischung, was die Produkte und die Preise angeht«, stellt Schwarz in Aussicht. Schließlich sollen auch Familien auf dem Schokoladenfest ihren Spaß haben, die es sich nicht leisten können, für ein kleines, leckeres Täfelchen oder ein Häppchen edler Pralines mehrere Euro hinzublättern.

Und so kommen neben kleinen, feinen handverlesenen Anbietern auch Firmen wie Bahlsen, Gubor und Rüberzahl. Ritter Sport baut wieder eine große Schokoladenwerkstatt auf, Klett aus Nehren führt das Gießen von Hohlfiguren vor.

Bereits 40 Reisebusse haben sich angemeldet, die die Chocolart als »tolle Alternative zu den Weihnachtsmärkten sehen«, freut sich Schwarz. Und davon, dass in der Vorweihnachtszeit kauflustige Menschen nach Tübingen gelockt werden, so seine Überzeugung, profitieren auch die Einzelhändler in der Stadt.

Auch das Begleitprogramm ist noch einmal eine Nummer habhafter als in den Vorjahren. Zu den Highlights zählen Schwarz und Tressel die Kochshow im Rathaus mit »Deutschlands dienstältesten Fernsehköchen und Kochbuchautoren« Martina Meuth und ihrem Ehemann Bernd Neuner-Duttenhofer. Die beiden seien bekannt dafür, »dass sie Dinge kochen, die man zu Hause auch wirklich nachkochen kann«.

Das Programm beinhaltet 100 Einzelveranstaltungen, darunter kulturelle, literarische, historische und natürlich gastronomische Leckerbissen. Zehn Tübinger Restaurants bieten während der Chocolart Schoko-Menüs, am Wochenende lädt der Lions Club im »Lamm« zu Wildschwein in Schokoladensoße.

Nikolaustag ist Kindertag

Dazu kommen Lesungen, begleitet von Schoko-, Wein- und Whiskyverkostungen, Koch- und Pralinenkurse, Theateraufführungen und vieles mehr. Für einige der Veranstaltungen sollte man sich rechtzeitig anmelden. Das komplette

Programm ist im Internet zu finden.

Den Samstag, 6. Dezember, haben die Organisatoren zum Kindertag erklärt. Koch- und Backaktionen gehören dazu, ein Angebot der Mini-Köche, eine süße Märchenstunde und andere Lesungen, ein Comic-Workshop und eine Schoko-Disco im Top Ten. Da Nikolaustag ist, können die Kinder, die am Vortag einen Stiefel abgegeben haben, in den Fenstern der beteiligten HGV-Geschäfte nachschauen, wo sie ihn gefüllt wiederfinden.

An der Qualität des Marktes haben Hans Peter Schwarz und Herbert Tressel auch in anderer Hinsicht gefeilt. Zum Konzept in diesem Jahr gehört, dass Milchmoder Getränke ausschließlich mit Biomilch aus der Tübinger Molkerei zubereitet werden. Für die Macher ist das mit nicht wenig Aufwand verbunden, weil sie die Milch täglich frisch ausliefern müssen. »Wir wollten ein Signal setzen. Wir denken regional, und die Milch schmeckt einfach besser«, erklärt Tressel. Ein weiterer Beitrag zur Müllvermeidung sind 20 000 Chocolart-Tassen, die bei einem bayrischen Hersteller bestellt wurden. (GEA)

Externe Links

- www.chocolart.de (http://www.chocolart.de)

© Reutlinger General-Anzeiger 2008

Burgstraße 1-7 | 72764 Reutlingen | Internet: <http://www.gea.de> | E-Mail: gea@gea.de
Telefon: 07121-302-0 | Fax: 07121-302-677

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit Genehmigung des Reutlinger General-Anzeiger.