

»chocolART« und »Unsere kleine Molkerei« kooperieren

# Glücklichmacher aus Biomilch

Wer sich diesen Dezember auf der »chocolART« an einer heißen Schokolade wärmt, unterstützt auch die Biomilchbauern aus der Region. Trinkschokolade aus hochwertiger Biolandmilch – diese schmackhafte Kombination wird es dann an allen Verkaufsständen geben. Die Macher des Schokoladenfestivals kooperieren dabei mit dem Tübinger Betrieb »Unsere kleine Molkerei«.

**TÜBINGEN.** »Wir wollen ein Zeichen setzen für beste Qualität und damit regionale Kreisläufe unterstützen«, erklärt HGV-Vorstand Hans-Peter Schwarz, Mit-Organisator der »chocolART«. Auf einer Reise durch Österreich sei er auf einem Biobauernhof mit dem Landwirt ins Gespräch gekommen und habe sich von

dem Produkt überzeugen lassen. Da auch rund um Tübingen Biomilcherzeuger angesiedelt seien, kam er auf die Idee, die beiden »Top-Produkte« – Biolandmilch und hochwertige Trinkschokolade – auf dem nächsten Festival zu kombinieren. So werden alle Teilnehmer verpflichtet, für die trinkbaren Glücklichmacher ausschließlich die in Pfand-Glasflaschen gelieferte Biolandmilch der »Kleinen Molkerei« zu verwenden. »Das«, so Schwarz weiter, spare auch Müll ein »und wir sorgen für kurze Lieferwege«. »chocolART«-Mit-Organisator Herbert Tressel will mit der Aktion vor allem das Bewusstsein der Leute schärfen – »das zahlt sich aus – in der Lebensqualität«.

Harald Kurz von der »Kleinen Molkerei« war von der Idee, von Anfang an begeistert, denn da-

bei werde »unser regionaler Gedanke weiter getragen«. Ihm bereiten die zusätzlichen 2000 bis 3000 Liter Milch, die fürs Festival benötigt werden, kein Kopfzerbrechen – bei der Versorgung dürften, so Kurz, keine Engpässe entstehen. Die Chocolatiers hätten die Wahl zwischen zwei Fettstufen – der höheren mit rund 4,1 prozentigem Anteil oder in der reduzierten Stufe mit 1,5 Prozent Fett. Dass Milchschaum auch mit na-

turbellensener Milch funktioniert, demonstrierte Landwirt Thomas Schäfer, auf dessen Biolandhof in Bodelshausen die Aktion vorgestellt wurde. Auch er ist begeistert von der Idee und findet es in Zusammenhang mit der aktuellen Milchpreis-Diskussion wichtig, »dass etwas Handfestes passiert«. Kleinere Schritte wie diese, so hofft er, bringen vielleicht mehr als »große Worte der Politiker«.

Die Planungen für die diesjährige »chocolART« sind schon weit vorangeschritten. So werden rund 100 Chocolatiers aus zahlreichen Ländern an 80 Ständen in der Tübinger Altstadt zu Gast

sein. Zur Schoko-Koch-Back-Show im Rathaus werden die »Alt-Stars« unter den Fernsehköchen, Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer, erwartet. Zahlreiche Restaurants wollen wieder Schokoladen-Menüs anbieten. Auch andere »chocolART«-Klassiker wie Schoko-Tastings, -Massagen, -Kochkurse oder -Theater stehen ebenso auf dem Programm. –ph

**Das dritte internationale Schokoladenfestival »chocolART« findet vom 2. bis 7. Dezember mit zahlreichen Gästen in der Tübinger Altstadt statt.**

Donnerstag, 26. Juni 2008

Wochenblatt



»chocolART«-Organisatoren Herbert Tressel und Hans-Peter Schwarz, Harald Kurz von der »Kleinen Molkerei« und Biolandbauer Thomas Schäfer (v. l. n. r.) stellen die Aktion im Kuhstall des Schäfer'schen Biolandhofes vor. Foto: Petra