

Drucken**Nachrichten: Tübingen**

20.06.2008

ChocOLART goes Bioland**Tübinger Schoko-Festival kooperiert dieses Jahr mit regionalen Milcherzeugern****Beim 3. Internationalen Schokoladenfestival, der „ChocolART“, soll nur Biomilch der „Kleinen Molkerei“ ausgeschenkt werden.**

Milch aus regionaler Herstellung und feine Schokolade sollen auf dem 3. Internationalen Schokoladenfestival „ChocolART“ in Tübingen vom 2. bis 7. Dezember 2008 eine innige Verbindung eingehen. Dafür standen Herbert Tressel, Hans-Peter Schwarz und Harald Kurz (von links) gestern im Kuhstall von Thomas Schäfer (rechts) auf dem Birkenhof in Bodelshausen. Bild: Rippmann

Bodelshausen. Eine Pressekonferenz besonderer Art gaben gestern Herbert Tressel, HGV-Vorstand Hans-Peter Schwarz und Harald Kurz von der „Kleinen Molkerei“ im Kuhstall von Biolandwirt Thomas Schäfer. Zusammen wollen sie dafür sorgen, dass auf der ChocolART 2008 angebotene Trinkschokolade ausschließlich aus regionaler Biomilch zubereitet wird.

„Wir wollen mit dieser Aktion ein Zeichen dafür setzen, dass wir unsere hiesigen Bioland-Bauern und regionale Kreisläufe unterstützen“, sagte Hans-Peter Schwarz. Beim Österreich-Urlaub habe er viel über die Erzeuger-Problematik bei hochwertiger Milch gelernt. „Top-Chocolatiers“ hätten ihn auf die Bedeutung der Ausgangsprodukte für erstklassigen Schokoladen-Geschmack aufmerksam gemacht: „Was lag näher, als beide Top-Produkte zu kombinieren?“

2- bis 3000 Liter**Trinkschokolade**

Deshalb wird mit allen Marktbesckern der 3. ChocolART vereinbart, dass sie nur Bioland-Milch vom Tübinger Milchwerk ausschenken dürfen. Dass die „Kleine Molkerei“ die benötigte Menge – Herbert Tressel rechnet mit 2- bis 3000 Litern – in der Zeit von 2. bis 7. Dezember liefern kann, ist laut Harald Kurz sichergestellt. „Täglich frisch“ soll den Marktbesckern entweder Vollmilch oder teilentrahmte Milch geliefert werden. In Glasflaschen.

„Damit sparen wir Müll und sorgen für kurze Lieferwege“, sagt Hans-Peter Schwarz. Doch nicht nur ökologisch will man Zeichen setzen, sondern auch das Qualitätsbewusstsein bei den Konsumenten wecken. Dass man auch aus naturbelassener Biomilch mit 4,1 Prozent Fett festen Cappuchino-Schaum herstellen kann, demonstrierte Thomas Schäfer. Für ihn als Erzeuger ist es „wichtig, dass endlich mal was passiert“. Kleine Schritte wie die HGV-Aktion, hofft er, bringen die Biolandwirtschaft weiter voran „als große Worte der Politiker“.

Auch in diesem Jahr wollen die beiden Organisatoren der ChocolART, Hans-Peter Schwarz und Herbert Tressel, in der Tübinger Innenstadt ein unverwechselbares Einkaufs- und Genuss-Erlebnis schaffen. An 80 Ständen werden über 100 Chocolatiers aus der ganzen Welt ihre Kreationen aus Kakaobohnen und weiteren Zutaten zum Probieren und Verkauf anbieten. Die dienstältesten deutschen Fernsehköche Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhöfer werden im Rathaus zu einer Schoko-Koch-Back-Show antreten.

Große Gala mit Stars**vom Zimmertheater**

Schoko-Gourmet-Menüs, Schoko-Verkostungen, die Themen Wein, Whisky und Schokolade stehen ebenso auf dem Programm wie Kochkurse, Massagen mit und Kunst aus Schokolade. Für Kinder gibt es einen Schoko-Tag am 6. Dezember. Zum selben Datum feiert das Zimmertheater sein 50-jähriges Bestehen im Rahmen der ChocolART mit einer großen Gala im Rathaus, an der alte Stars wie Dominique Horwitz und Maren Kroymann teilnehmen werden. Lichtkünstler werden die Altstadt, insbesondere den Marktplatz, Tübingens „Schokoladenseite“ illuminieren.