



# Genuss kennt keine Grenzen

## Schweiz genießen - Schweiz erleben; Tastings, Seminare und Lesungen auf der chocolART 2011

### Schweizer Käse, Kirschdestillate und Schokolade in Harmonie

Ein Genussabend mit Dominik Flammer und Alois Immoos. Dominik Flammer, Autor des mit der .Goldenen Feder der Gastronomischen Akademie Deutschland. ausgezeichneten Standardwerks. Schweizer Käse präsentiert außergewöhnliche Neukreationen aus der Käseküche der führenden Schweizer Käsekreatoren wie Willi Schmid, Michel Berroud und Maria Meyer. Zum Abschluss und als Referenz an die .chocolART. werden gar als Weltpremiere zwei von Dominik Flammer zusammen mit dem Schweizer Schokoladenexperten Alois Immoos initiierten neuen Käsekreationen des großen Toggenburger Käsekünstlers Willi Schmid zu degustieren sein. Käse, die mit Schweizer Herkunftsschokolade affinert wurden, einer aus Büffel-, der andere aus Ziegenmilch. Einzigartige Käse, zu deren Verkostung Alois Immoos erstklassige Innerschweizer Kirsch-Edelbrandvariationen serviert.

### Genuss hoch 2: Chocolat Grand Cru & Single Malt Whisky

Mit **Alois Immoos**: Ursprung und Geschichte der weltbesten Schokolade in perfekter Abstimmung mit den meist prämierten Single Malt Whiskies. Entdecken Sie die exquisite Verschmelzung von sechs Grand Cru Spezialitäten zusammen mit fünf ausgesuchten Single Malt Whiskies, 12 bis 30 jährig von Glenfiddich und Balvenie. Die Abstimmung erfolgte in den schottischen Malt Distillieren durch Alois Immoos [www.chocimo.ch](http://www.chocimo.ch), zusammen mit Maltmaster David Stewart. Sensorische Begleitung, zum Genuss, denn wer weiß was er schmeckt kann besser unterscheiden und bewusst genießen.

### Schweizer Schokotastings

Zusammen mit Alois Immoos, Förderer edler Cacao- & Chocolat Kultur und Initiant der ersten Sensoriksprache für Edelschokolade. Genießen Sie acht einzigartige Proben von Chocolat Grand Cru aus Edelcacao von drei Kontinenten und den besten Anbaugebieten! Mit sensorischer Begleitung können Sie die Bedeutung und den Einfluss der Cacao Sorte, der Herkunft und deren Verarbeitung auf die Schokoladenqualität entdecken und erkennen, Wissen erhöht den Genuss.

### In vino veritas – la dolce vita

Direkt am Tübinger Marktplatz liest der Schauspieler und Rundfunkmoderator Wolfgang Bödiger (Berlin) Geschichten, Anekdoten und Gedichte zum Thema .Oh' du liebe Weihnachtszeit. für Hartgesottene mit Werken von Klab und, Kastner, Beltz und nicht ganz so harmlose Wunschzettel von unseren lieben Kleinen. Umrahmt wird das Ganze – wenn nötig – von Aussagen prominenter Zeitgenossen zum Thema Wein und Schokolade. Etwas zum Lachen, zum Schmunzeln und – wenn man will – zum Nachdenken. Kulinarisch begleitet wird die Lesung von köstlichen Weinen und edlen Schokoladen (Confiserie Berner) aus der Schweiz.

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen unter [www.chocolART.de/programm/](http://www.chocolART.de/programm/)

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:  
chocolART – Marketing;  
Tübingen Erleben GmbH  
Ansprechpartner: Corinna Graßler  
72070 Tübingen, Holzmarkt 7  
Tel.: 07071-25 700 69  
E-Mail: [corinna.grassler@chocolART.de](mailto:corinna.grassler@chocolART.de)  
Homepage: [www.chocolART.de](http://www.chocolART.de)



Facebook-Fansite: [Schokoladenfestival.chocolART](https://www.facebook.com/Schokoladenfestival.chocolART)