



# Schokoladenseiten

**Schokolade macht glücklich!** Das ist bekannt und sogar wissenschaftlich bewiesen.

Mit Schokolade als Programmpunkt und Reisebaustein auch Gruppenreiseveranstalter glücklich machen kann, das hat OMNIBUSREVUE für Sie zusammengestellt.

**S**chweizer Schokoladenkunst mit langer Tradition. 1852 legte Aquilino Maestrani in Luzern den Grundstein für Schweizer Schokoladenkunst. Heute ist das Unternehmen in Besitz dreier Familien. Diese sind nicht mit Aquilino verwandt, führen aber seine Tradition ganz in seinem Sinne weiter. Nach der Fusion der maestrani Schweizer Schokoladen AG mit dem Familienbetrieb Munz (1998) erbauten die Eigentümer eine neue Produktionsstätte und verlegten ihren Produktionsbetrieb von St. Gallen nach Flawil. Seitdem werden die Schokoladen- und Confiterie-Spezialitäten der Marken maestrani, MINOR und Munz sowie die

Private Labels und Werbeschokoladen ausschliesslich in Flawil produziert. Ein Besuch im Schoggiland lohnt sich immer: Attraktive Aktions-Angebote, tolle Geschenkideen für jede Gelegenheit und liebevoll gewonnene Leckereien machen den Fabrikbesuch zu einem Schlaraffenland. Von der 80 Meter langen Besuchergalerie aus können Gruppenreisende die Produktion der Köstlichkeiten live verfolgen. Modernste Video-Terminals an verschiedenen Standorten vermitteln viel Wissenswertes über das Unternehmen, die Schokoladenherstellung und die verschiedenen Produktionstechnologien. Das kleine Museum bietet einen Rückblick auf über 150 Jahre Fir-

mengeschichte. Für den Besuch der Galerie sind Gruppen über zehn Personen unbedingt frühzeitig anzumelden unter 00 41 / 71 / 2 28 38 88 oder

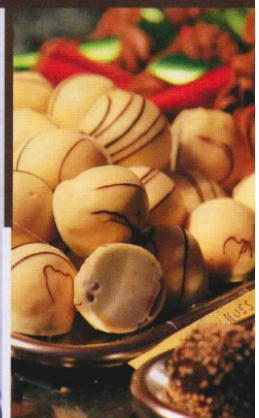
[www.maestrani.ch](http://www.maestrani.ch)

## DIE SÜSSE VARIANTE ALS TRÜFFEL ODER DIE SCHARFE MIT CHILI – SCHOKOLADE IST 'NE SÜNDE WERT

**Schokolade** so weit der Gaumen reicht. Die „chocolART“ 2010 erhebt Genuss zum Erlebnis für alle Sinne. Afrika, Süd- und Nordamerika, Europa – 100 internationale Top-Chocolatiers reisen 2010 an, um der Kakaobohne vor der marinerischen Kulisse der Tübinger

Altstadt die Ehre zu erweisen. Die über 200.000 Liebhaber des Besonderen werden es ihnen danken: Sie erwartet ein vielfältiges wie köstliches Angebot aus zartschmelzenden Konfekten, feuriger Ingwer-Schokolade, handgeschöpfter Edelschokolade, wohltuenden Schokomassagen, inspirierenden Lesungen und ausgefallener Musik. Weltweit einzigartig ist und bleibt das Konzept der Bio-Milch: Die sorgfältig komponierten Trinkschokoladen der Chocolatiers werden mit Milch bester Bio-Qualität zubereitet, die zudem Produkt regionaler Kreisläufe ist. Nachhaltige Ökologie und lokale Wirtschaft treffen sich bei bestem Geschmack: Die „chocolART“ macht's vom 30. November bis zum 5. Dezember 2010 möglich.

[www.chocolART.de](http://www.chocolART.de)



Ob Fussballer, Weihnachtsmänner oder gar gekrönte Häupter: Schokolade ist vielfach variierbar. Sie schmeckt nicht nur, sondern

**Schokoladenseiten.** Nordrhein-Westfalen ist ein Mekka für Schokoladenfans. Wer sein braunes Wunder erleben und Schokolade mit allen Sinnen genießen möchte, kann sich hier auf eine Genuss-tour begeben. Start der süßen Tour ist Köln, ein Muss für Schoko-

holics. Das Highlight: das Schokoladenmuseum, das seit rund einem Jahr Partner der landesweiten Genusskooperation „NRW Kulinarisch“ ist. Auf 4.000 Quadratmetern können Gruppen nicht nur Interessantes über Anbau und Produktion erfahren, sondern

auch richtig auf den Geschmack kommen – und das nicht nur im angeschlossenen Schoko-Shop oder in der Museumsgastronomie: Am Schokoladenbrunnen erhalten sie zusammen mit einem Waffelstäbchen eine flüssige, warme Kostprobe und später kön-

## PR-SPECIAL chocolART Marketing

### Schokolade so weit der Gaumen reicht - Die chocolART in Tübingen



**Die »chocolART« 2010 in Tübingen erhebt Genuss zum Erlebnis für alle Sinne.**

TÜBINGEN. Über 100 internationale Top-Chocolatiers aus Afrika, Süd- und Nordamerika und Europa reisen 2010 an, um der Kakaobohne vor der malerischen Kulisse der Tübinger Altstadt die Ehre zu erweisen. Die Besucher erwartet ein vielfältiges wie köstliches Angebot aus zartschmelzenden Konfekten, feurige Ingwer-Schokolade,

handgeschöpfte Edelschokolade, wohl-tuende Schokomassagen, inspirierende Lesungen und ausgefallener Musik.

Weltweit einzigartig ist das Konzept der BIO-Milch: Die Trinkschokoladen der Chocolatiers werden mit Milch bester BIO-Qualität zubereitet, die zudem Produkt regionaler Kreisläufe ist. Nachhaltige Ökologie und lokale Wirtschaft treffen sich bei bestem Geschmack.



Für jeden Geschmack: Das Tübinger Schokoladenfestival chocolART

**Vom 30. November bis zum 5. Dezember 2010 ist es soweit:** Die Universitätsstadt am Neckar verwandelt sich in Deutschlands größte Schoko-Erlebniswelt aus stimmungsvoller Beleuchtung, raffinierter Kunst und vollendetem Geschmack – ganzheitliche Schokosophie für Jung und Alt!

Die Schweizer Schokolengende Alois Immoos lehrt in Seminaren eine Sensoriksprache, die alle Sinne einbezieht und bei Schokotastings sogleich in der Praxis erprobt werden kann. Kinder tauchen in der Schoko-Werkstatt tief in die Geheimnisse der Herstellung ein und können ihre Lieblingskreationen mit Freunden teilen. Christina Rommel spielt mit ihrer Band ein Schokoladenkonzert im Rathaussaal, während Cho-

colatier Jacques Brenot die Zuhörer kulinarisch verwöhnt. Am Samstag, 4. Dezember findet das bunte Treiben auf der langen Schoko-Einkaufsnacht sein Ende erst zu später Stunde. Zudem erwartet die Besucher auf dem Marktplatz eine architektonische Überraschung höchster Originalität.

#### KONTAKT

**chocolART Marketing  
Tübingen erleben GmbH**

Ansprechpartnerin: Corinna Graßler  
72070 Tübingen, Holzmarkt 7  
Telefon: +49 (0) 70 71 68 75 36  
E-Mail: corinna.grassler@chocolART.de  
Homepage: www.chocolART.de