



Die Tübinger Firma Leuchtwerk ist mit ihren beeindruckenden Licht-Projektionen an den Hausfassaden der chocolART nicht wegzudenken – Schokoladenkunst vor traumhafter Kulisse

Heiße Schokolade gegen eisige Kälte

Bei der fünften Auflage des Festivals ChocolART verwandeln mehr als 100 Aussteller aus 14 Ländern das Tübinger „Winter Wonderland“ in Deutschlands Schokoladen-Metropole

„Das ist ja teuflisch, so viel Schokolade!“ Oder göttlich, wie man`s nimmt. Jedenfalls bringt eine Besucherin mit ihrem Ausruf der Entzückung auf den Punkt, was die fünfte Auflage des Internationalen Tübinger Schokoladenfestivals zu bieten hatte: die chocolART 2010 lockte Anfang Dezember 2010 mit einer breiten Vielfalt nationaler und internationaler Schokoladenspezialitäten in Kombination mit einem vielfältigen Kunst- und Kulturprogramm mehr als 150.000 Besucher an sechs Tagen in die historische Altstadt.

103 Chocolatiers und Schokoladen-Manufakturen aus 14 Nationen waren bei der chocolArt 2010 mit eigenen oder Gemeinschaftsständen vertreten. Für Hans-Peter Schwarz, Mitbegründer der chocolART und Geschäftsführer des Tübinger Handel- und Gewerbevereins, ist der Andrang von 150.000

bis 180.000 Besuchern trotz eiskalter und schneereicher Witterung „ein tolles Ergebnis“. Nicht nur seitens der Aussteller wurde die chocolART im Vergleich zu den Vorjahren noch inter-



Dicht umlagert: das gläserne Zelt der Landeskonditorennung auf dem Tübinger Marktplatz

nationaler. Chocoholics aus der ganzen Welt fanden den Weg in die Schwäbische Alb. Das Winterwetter stellte Stadt und Veranstalter logistisch vor neue und bisher unbekannte Her-

ausforderungen. So froren beispielsweise die gespülten und daher tropfnassen Kakaotassen an die Abtropfgitter.

Nicht nur das Publikum weiß mittlerweile den Charme des größten deutschen Schokoladen-Festivals zu schätzen. Michael Beck etwa, Firmenchef des Münchner Trinkschokoladen-Spezialisten BecksCocoa, zeigte sich einmal mehr begeistert vom Ambiente: „Ich bin überwältigt, welchen Bekanntheitsgrad wir mittlerweile erlangt und uns mit unserer Trinkschokolade etabliert haben. Ich schätze in Tübingen besonders die direkten Kontakte mit den Besuchern. So erkenne ich, was die Kunden überhaupt wollen.“ Beck freute sich zudem über mehrere neue Geschäftskontakte. Vor allem in der bis 23 Uhr verkaufsoffenen Nacht am Festival-Samstag herrschte emsiger Betrieb an Becks „cocoalove“ Ka-



„Jede Tafel ein Baum“: Philipp Kauffmann von Original Beans setzt sich konsequent für nachhaltige Produktion und den Erhalt der Regenwälder in den Kakaoanbauländern ein



Premium-Schokoladen aus der Schweiz. Chocolats Camille Bloch mit einem eigenen Stand auf der chocolART 2010 in Tübingen



Wie wär's mit Bongoroos African Bushman Chocolate? Feinste Bioschokolade, verfeinert mit erlesenen Früchten und Gewürzen



Eine Kostprobe gefällig? Neben neun Sorten Premium-Schokolade hatte Chocolate Santander aus Kolumbien auch exquisite Truffes aus Frankreich zu bieten

kaubar an prominenter Stelle im Herzen der Altstadt. Die klirrende Kälte verstärkte das Verlangen nach „Hot Chocolate“ – wenn gewünscht auch mit Schuss.

Im gleichen Zelt-Pavillon stellte Philipp Kauffmann das ehrgeizige Projekt „Original Beans – The Planet: Replant it“ einem interessierten Publikum vor. Unter dem 2008 von Kauffmann, Rodney Nikkels und Lesal N. Ruskey gegründeten Label Original Beans werden exzellente Ursprungsschokoladen vermarktet. Das junge Unternehmen wurde für Produktqualität und konsequentes Nachhaltigkeitsstreben mit mehreren internationalen Preisen bedacht.

Ein voller Erfolg und Publikums-magnet war die gläserne Konditorei auf dem Tübinger Marktplatz. Live wurde dort von den Könnern der Landes-konditoreninnung der Tübinger Schokolater in drei Geschmacksrichtungen produziert. Komplett ausverkauft waren die knapp 10.000 Stück der Welt-



Die Weltneuheit „Das Tübinger Kirschle“, eine Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Trüffel-Praline: knapp 10.000 Stück komplett ausverkauft

neuheit „Das Tübinger Kirschle“. Diese exquisite Schwarzwälder-Kirsch-Sahne-Trüffel-Praline wurde als „schokolativer und genussreicher Sympathie- und Werbeträger für die Stadt Tübingen und das alljährlich stattfindende Tübinger Schokoladenfestival“ feilgeboten. Zehn Prozent des mit dem „Kirschle“ erzielten Umsatzes wurden für soziale Projekte in der Tübinger Partnerstadt Villa el Salvador (Peru) gespendet.

Weitere Fakten im Stenogramm: Die fünfte chocolART versammelte mehr Fairtrade-Anbieter als jemals zuvor, das BIO-Milch-Konzept wurde erneut erfolgreich umgesetzt. „Dank“ der frostigen Temperaturen wurden an den sechs Festivaltagen rund 20 000 Tassen beste Trinkschokoladen ausgeschenkt. Ausverkauft war das begeisterte Schokoladen-Konzert für alle Sinne mit Christina Rommel & Band im Historischen Rathausfestsaal. Die sechste ChocOLART ist für 29. November bis 4. Dezember 2011 angesetzt. an www.chocolart.de



Während sich die Kleinen in der Ritter Sport Schokowerkstatt an der Kreation ihrer eigenen Schokolade versuchen, finden die Mamas und Papas in dem fast schon einem Werksverkauf ähnelnden Zelt ihre Lieblingsorten im Quadrat

Zurück in der Heimat Baden-Württemberg: Gubor Schokoladen verwöhnt und belohnt die Besucher mit Festival-Sonderpreisen



Einer der Lokalmatadoren: Nur einen Steinwurf entfernt von Tübingen befindet sich der Firmensitz von Klett Schokolade in Nehren

Da rührt der Chef noch selbst die Trinkschoki an: Michael Beck von der Münchner Cacao Gesellschaft hat viel Freude am direkten Kontakt mit den Kunden; seine „cocoalove“ Kakaobar erweist sich als einer der Renner auf der chocolART 2010



So schräg wie manch einer den österreichischen Schokoladen-Guru Josef Zotter empfindet, ist auch das Outfit seines Tübinger Standpersonals

Erlasene Schokoladen- und Konditorerzeugnisse aus der Schokoladenmanufaktur Eberhard Schell in Gundelsheim am Neckar

