

1. INTERNATIONALES BEAN – TO – BAR

SCHOKOLADE FESTIVAL



Kultur-
museum
St. Gallen



Organisiert vom Kulturmuseum St. Gallen und Cacao de Corazón

Preview Museumsnacht, Sa 7. Sept 18 – 24 Uhr
So 8. Sept 2024, 10 – 17 Uhr



CACAO DE
CORAZÓN



KARUNA
CHOCOLATE



Notes
de fève

GARÇOA
CHOCOLATE

MARTIN MAYER
SCHOKLADEN



MIKE & BECKY
real, honest, chocolate.

bonneheure

BEAN-TO-BAR

FESTIVAL

Die Museumsnacht 2024 in St. Gallen steht unter dem Motto «Im Reich der Sinne». Passend dazu organisiert das Kulturmuseum in Zusammenarbeit mit Cacao de Corazón das erste internationale Bean-to-Bar Schokoladefestival der Schweiz.

Die Ausstellung «Cacao! Einverlebte Exotik» bildet den Rahmen für das einzigartige Festival.

MEET THE MAKER—EXPLORE THE TASTE

Acht Bean-to-Bar Manufakturen aus Europa, davon 4 aus der Schweiz, bieten Einblick in die Kunst der handwerklichen Schokoladenherstellung. Sie stehen Red und Antwort und präsentieren ihre Kreationen, die natürlich ausgiebig verkostet werden dürfen. Bei unterhaltsamen Kurzführungen, Präsentationen und Workshops können Sie noch tiefer in die Welt des Cacaos und der Schokolade eintauchen.

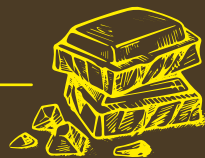
Der Sonntag gehört voll und ganz den Schoko-Aficionados und Schleckmäulern.

Bei geführten Verkostungen erhalten Sie die Gelegenheit, die Vielfalt der Geschmäcker zu erkunden und sich von nicht alltäglichen Kombinationen überraschen zu lassen. Ausserdem erfahren Sie spannende Details aus der Welt des Cacaos und der Schokolade - vom Anbau bis zum fertigen Produkt. Die Workshops beginnen ab 11 Uhr zur vollen Stunde und dauern jeweils 45 Minuten. Sie sind im Festivaleintritt inbegriffen.

Natürlich lädt auch der Bean-to-Bar Markt im Untergeschoss und die Sonderausstellung «Cacao! Einverlebte Exotik» zum Besuch ein.

Samstag, 7. September 2024, 18–24 Uhr

Preview an der Museumsnacht:
Die Bean-to-Bar Manufakturen präsentieren ihre Kreationen.



Sonntag, 8. September 2024, 10–17 Uhr

11 Uhr Herzhaft Süss

Entdecken & Geniessen

Wer liebt es nicht, das Semmeli mit dem Brügeli zum Z'vieri im Schwimmbad? Aber haben Sie jemals Schokolade mit Herzhaftem wie Käse oder Speck probiert?

12 Uhr Die süsseste Art den Regenwald zu schützen ist faire Schokolade zu essen

Einfach mehr Wissen

Über die Suche nach ursprünglichen Cacao-Sorten und Anbaumethoden, die Cacao vom Klimakiller in ein Agrarprodukt, das die Natur schützt, transformiert.

13 Uhr Die Sorte, das Terroir und die Menschen machen den Unterschied

Entdecken & Geniessen

Das Herz jeder Bean-to-Bar Schokolade ist ausgesuchter Cacao. Jedes Terroir, jede Origin, jede Ernte ist einzigartig. Wir erkunden die Unterschiede. 80% der Aromen, die wir geniessen dürfen, gründen im Ursprung.

11–17 Uhr Kinderprogramm

Eigene Schokolade giessen und verzieren
Maltisch und Zeichnungswettbewerb
Geschichten rund um Cacao und Schokolade

Eintritt CHF 20
Kinder CHF 5
Familienticket CHF 40
(2 Erwachsene & Kinder)

13.30 / 14.30 Uhr Archäologische Kulturgeschichte des Cacaos

Führung in der Ausstellung «Cacao! Einverlebte Exotik»

Mit Peter Fux, Direktor Kulturmuseum, Dauer ca. 20 min.

14 Uhr Genuss ohne Reue: Soziale und ökologische Verantwortung bei Schokolade

Einfach mehr Wissen

Bis die fertige Schokolade im Regal liegt ist der Weg lang und komplex. Oft ist die Wertschöpfungskette intransparent, unmenschlich oder von Raubbau an der Natur gekennzeichnet. Wir richten den Blick auf positive Optionen und zeigen, woran Sie gute Schokolade erkennen.

15 Uhr Geistvoll Süss

Entdecken & Geniessen

Dunkle Schokolade mit Rotwein oder Whisky ist schon fast ein Klassiker. Doch passt auch Milch- oder weisse Schokolade? Süsswein, Gin oder gar lokale Obstbrände?

16 Uhr Schokolade und Cacao quo vadis?

Sich die eigene Meinung bilden

Schokolade ist nicht immer süss. Aktuell prägen vor allem negative Schlagzeilen die Berichterstattung: Explodierende Weltmarktpreise, Verlust des Regenwaldes, Kinderarbeit und ausgelaugte Böden. Wir stellen uns diesen Herausforderungen und sprechen über Lösungsansätze. Ein Resümee und Ausblick.

Teilnehmende Bean – to – Bar Manufakturen

Chocolat Naive – Vilnius/Litauen

In einer kleinen Stadt im Osten Litauens stellen Domantas Užpalis und Giedre Romanite aussergewöhnliche Schokoladen her. Sie schmecken nicht nur exzellent, sie springen auch sofort ins Auge. Die fantasievoll verspielten Tafeln gestaltet Giedre mit viel Liebe zum Detail in ihrem Atelier.

Karuna Chocolate – Feldthurns/Italien

Karuna, eine kleine Schokoladenmanufaktur aus Südtirol, die erstklassige Zutaten zu puristischer Schokolade veredelt.

Eine Besonderheit sind Schokoladen mit Inklusionen und Tafeln mit Whisky- oder Gin-Geschmack. Nachhaltigkeit wird besonders grossgeschrieben, alle Produkte sind biozertifiziert und vegan.

Martin Mayer – Meggenhofen/Österreich

Martin Mayer geht Dingen auf den Grund und ist immer auf der Suche nach ungewöhnlichen, oft vergessenen Geschmäckern.

Eine besondere Spezialität sind Tafeln mit Fruchtfüllungen, für die er bevorzugt Früchte aus Wildsammlung oder aus alten Streuobstwiesen verwendet.

Mike & Becky – Brüssel/Belgien

Bei Mike & Becky ist der Cacao der wirkliche Star: Herkunft, Terroir und die Bauern und Bäuerinnen. Transparentes, ehrliches Arbeiten vom Ursprung der Bohne bis zur Tafel im Regal ist für Mike & Becky schlicht die «Zukunft der Schokolade».

Allen Ausstellenden gemeinsam ist, dass sie ihre Schokolade von der Bohne bis zur Tafel handwerklich herstellen und ausschliesslich Cacao verarbeiten, der aus transparenten, nachvollziehbaren Quellen stammt und unter ethisch, sozial und ökologisch hohen Standards angebaut wurde. Umweltbewusstsein und Fairness gegenüber Menschen und der Natur haben einen hohen Stellenwert. Zum Beispiel werden plastikfreie Verpackungen oder erneuerbare Energie bei der Produktion bevorzugt eingesetzt.

Note de Fève – Fribourg/Schweiz

Das Credo von Note de Fève: Die Schokolade an die Bohne anpassen, um das Potenzial jeder Bohne voll auszuschöpfen. Darum passt Note de Fève Rezeptur und Verarbeitung an jede neue Ernte an. Wenn man so will: Jahrgangsschokolade.

Garçoa Chocolate – Zürich/Schweiz

Mit ihrer frauengeführten Manufaktur ist Fränzi Akert eine Schweizer Bean-to-Bar Pionierin. Sie verfolgt einen minimalistischen Ansatz: Nur zwei Zutaten kommen in die Schokolade: Bio-Kakao und Bio-Zucker. Puristischer kann Schoggigenuss nicht sein!

Bonneheure – St.Gallen/Schweiz

Bonneheure produziert seit 2019 im Herzen von St.Gallen Gianduja von der Bohne bis zur Tafel, frische Schokoladenbonbons, schokolierete Nüsse und Früchte, Biscotti und Schokoriegel. Im breiten Sortiment wird die ganze Vielfalt der Schokolade erfahrbar.

Cacao de Corazón – Appenzell/Schweiz

Cacao de Corazón – eine Herzensangelegenheit. Bester Genuss verbindet sich mit ungetriebener (Lebens-)Qualität für alle.

Während seiner Friedensarbeit baute Andreas freundschaftliche Beziehungen zu den Kakao-bäuerInnen in Kolumbien auf. Noch heute bezieht er den grössten Teil seine Cacaos von Ihnen und besucht sie regelmässig.