

SCHOKOLADE FESTIVAL

Mike & Becky (Belgien)

Hier ist Kakao der Star – fair, bio und voller Charakter. In Brüssel entsteht aus Bohne, Rübenzucker und Sonnenenergie pure Schokolade, kompromisslos handgemacht.

Karuna (Südtirol/Italien)

Katya und Armin gehören zu den Pionieren der Craft-Schokolade in Südtirol. Ihre Tafeln sind puristisch, leidenschaftlich und ein Versprechen für die Zukunft von Bean-to-Bar.

Chococard (Ungarn)

Izabella und Zoltán haben den Sprung von Couverture zu Bean-to-Bar gewagt – und ihre Leidenschaft neu erfunden. Heute stehen ihre Tafeln für Authentizität, Mut und eine süsse Liebeserklärung an den Kakao.

Herufek (Tschechien)

Was mit misslungenen Bohnen begann, wurde zur Familienmission für echte Schokolade. Jitka und Michal zeigen, wie Vielfalt, Hingabe und ein wenig Abenteuergeist Tafeln voller Charakter hervorbringen.

Original Beans (Deutschland)

Seit 2008 sucht Original Beans die seltensten Kakaos der Welt – und schützt dabei, was sie einzigartig macht. Ihre Schokolade verbindet Genuss mit einer regenerativen Vision für die Zukunft.

Fenkart (Österreich/Vorarlberg)

Seit 1948 verbindet der Familienbetrieb Tradition mit Innovation. Mit 100% Bean-to-Bar-Handwerk entstehen hier edle Schokoladen, die ehrlich und nachhaltig begeistern.

Garçoa (Schweiz, Zürich)

Garçoa reist dorthin, wo die spannendsten Kakaos wachsen – und bringt sie als feine Tafeln nach Zürich. Jede Schokolade erzählt eine Geschichte, die Lust macht auf mehr.

Dany Swiss Cocolatier (Schweiz, Altdorf)

Für Dany ist Schokolade mehr als Business – es ist Philosophie und Passion. Seine Tafeln sind ein Bekenntnis zu Qualität, Nähe und echter Freude am Genuss.

Bonneheure (Schweiz, St. Gallen)

Hier trifft kompromisslose Qualität auf Lebensfreude. Bonneheure kreiert Schokolade für alle, die Geschmack ernst nehmen – und Genuss lieben.

La Flor (Schweiz, Zürich)

La Flor denkt Schokolade im Kreislauf: ressourcenschonend, transparent und voller Inspiration. Ihre Tafeln verbinden höchste Qualität mit einem klaren Designanspruch.

Cacao de Corazón (Schweiz, Appenzell)

Aus Friedensprojekten in Kolumbien entstand die Idee für Cacao de Corazón. Die Tafeln tragen den Geschmack seltener Regenwaldkakaos – und die Geschichten der Menschen dahinter.

Good Chocolate Hub (Schweiz, Zürich)

Das Good Chocolate Hub baut Brücken zwischen Kakaoproduktion und Schokoladengenuss. Mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Gerechtigkeit zeigt es, wie verantwortungsvolles Handeln ein zukunftsfähiges Schokoladensystem möglich macht.

PROGRAMM

Samstag, 20. Sept. 2025

- 11:15 Pairing: Käse & Schokolade – *Armin Untersteiner*
- 12:15 Wir sind Kakaoaktivisten – *Markus Hennig & Patrik von Vacano*
- 13:15 Pairing: Craft-Bier & Schokolade – *Erik van der Elst*
- 14:15 Pairing: Wein & Schokolade – *Reinhard Kuster*
- 15:15 Vortrag: Schokolade Quo Vadis – *Stefan Hob*
- 16:15 Pairing: Spirits & Schokolade – *Arthur Nägele*
- 18:15 Cocoa Dinner im Restaurant Corso

Sonntag, 21. Sept. 2025

- 10:15 Literarisches Frühstück & Slow Food Premio 2025
- 11:15 Pairing: Schokolade & Brot – *Werner Kast*
- 12:15 Workshop: Notizen aus der Kakao Küche – *Markus Schenk*
- 13:15 Workshop: Sensorik – *Katharina Smith & Oliver Lardon*
- 14:15 Pairing: Craft-Bier & Schokolade – *Erik van der Elst*
- 15:15 Vortrag: Wir sind Kakaoaktivisten – *Markus Hennig & Patrik von Vacano*
- 16:15 Pairing: Käse & Schokolade – *Armin Untersteiner*

Programm-Details

Pairing

Käse & Schokolade
Mit Armin Untersteiner, Karuna Chocolate

Armin ist ein passionierter und experimentierfreudiger Chocolatemaker. Seine Suche nach immer neuen Geschmacksexplosionen führte zur Zusammenarbeit mit dem Käseaffineur Hubert Stockner. In seinem naturbelassenen Bunker reifen Käse der Extraklasse die an die Spitzengastronomie in aller Welt verkauft. Ob das wohl gut kommt mit diesem scheinbar ungewöhnlichen Paar?

Pairing

Schokolade trifft auf Saurteigbrot
Mit Werner Kast, Kast Bäckerei

Seit 1990 bäckt Werner Kast in Reute seine legendären Brote – alles bio, mit Zutaten aus der Region und gebacken im 60-Tonnen-Holzofen, der nie unter 200 Grad fällt. Sein markanter Ziegenbart ist längst Kult in der Ostschweiz, genau wie seine Backkunst: geschmackvoll, eigenständig, unverwechselbar. Die Brötchen, die auch Spitzenköchinnen wie Vreni Giger oder das Hotel Einstein in St. Gallen schätzen, bilden die perfekte Bühne für feine Schokolade

Pairing

Wein und Schokolade – ein klassische Paar!?
Mit Reinhard Kuster, Vincop St.Gallen

Mit Passion und Leidenschaft spüren die Genossenschaftsmitglieder von Vincop seit 1984 Perlen des europäischen Weinbaus auf. Auf dieser Reise seit den Anfängen mit dabei: Reinhard Kuster. In diesem Pairing bringt er Schätze aus dem aktuellen Sortiment mit den Perlen unserer Aussteller zusammen.

Pairing

Geistvoll Süß – Spirituosen und Schokolade
Mit Arthur Nägele – Internationaler Experte für Sensorik und Spirituosen

Whisky oder Rum mit Schokolade ist schon fast ein Klassiker. Doch passt auch Milch- oder weisse Schokolade? Gin oder gar lokale Obstbrände? Arthurs grosse Leidenschaft ist Kombination von Speisen und Getränken. Erkunde mit ihm überraschende und vertraute Paarungen von Geist und Schokolade.

Pairing

Craft im Doppelpack – Craft Beer & Craft Schokolade
Erik van der Elst

Gott sei Dank sind auch in der Schweiz die Zeiten vorbei, als BierliebhaberInnen nur zwischen einem dunklen oder hellen Lager und dem Spezli wählen konnte. Als gebürtiger Belgier wurde Erik die Liebe zum Craft Bier schon fast in die Wiege gelegt. Auch nach vielen Jahren hat seine Neugier Biere und Geschmäcker zu erkunden nicht nachgelassen. Für dieses Pairing verheiratete er Craftbeer-Spezialitäten, vertraute und überraschende, aus ganz Europa mit den Schokoladen unserer Aussteller.

Workshop Sensorik

Schokolade essen können alle – doch geniessen ist eine Kunst

Mit Katharina Smith & Oliver Lardon – Lebensmitteltechnologin und Sensoriker

Katharina und Oliver sind beides ausgebildete Lebensmitteltechnologin und Sensoriker. Sie kennen den Unterschied zwischen «simpel» Schokoladeessen und dem bewussten Genuss. In diesem Workshop geben sie eine Einführung in das bewusste Geniessen und Erforschen der Geschmackswelten der Schokolade. Anhand von praktischen Beispielen machen die Teilnehmenden die ersten Schritte und erkunden die Vielfalt von Bean-to-Bar Schokolade.

Vortrag

Wir sind Kakao Aktivisten

Mit Markus Hennig und Patrik von Vacano – Original Beans

Die süsseste Art den Regenwald zu schützen ist faire Schokolade zu essen – wie aus einem zerstörerischen Genussmittel ein Lebensmittel wird, das Allen gut tut. Über die Suche nach ursprünglichen Cacao-Sorten und Anbaumethoden, die Cacao vom Klimakiller in ein Lebensmittel, das Lebensräume und Menschen schützt, transformiert.

Workshop

Notizen aus der Kakao Küche

Mit Markus Schenk, Restaurant Corso St. Gallen

Als experimentierfreudiger, talentierter Koch hat sich Markus Schenk in St.Gallen schnell einen Namen gemacht. Das ist auch Gault Millau aufgefallen und ihn mit 16 Punkten ausgezeichnet. Speziell für unser Festival hat er ein mehrgängiges Schokolade-/ Kakaomenu kreiert. In diesem Workshop spricht er über seiner Überlegungen und Erfahrung bei der Entwicklung des Menus über das Potential das Kakao/Schokolade in der Küche hat. Kleine Kostproben machen die Gedanken sinnlich erfahrbar.

Vortrag

Schokolade – Quo Vadis?

Mit Stefan Hoh – Lebensmitteltechnologe und Projektleiter

Als studierter Lebensmitteltechnologe und langjähriger Projektleiter bei einem Anlagenbauer für die Nahrungsmittelindustrie hat Stefan jahrelang Erfahrung im globalen Lebensmittelgeschäft gesammelt. Nach Stationen in China und Brasilien kennt er die aktuellen Herausforderungen der Branche aus erster Hand – von Knappheiten infolge Klimawandel und gestiegener Nachfrage bis hin zu Aspekten von Nachhaltigkeit und Gesundheit. In seinem Vortrag spannt er den Bogen vom Kakaoanbau über die aktuelle Krise am Rohwarenmarkt bis hin zu Start-ups, welche die Branche mit alternativen Rohstoffen revolutionieren und den Genuss von morgen versprechen.

