Süße Versuchung: Schokoladefest 2025 lockt mit der besten Konditorin der Welt, Dubai-Schokoworkshop, Liveacts, Österreichs größter Schokotafel u.v.m.

21.01.2025 | Kunde: SchokoladeFest | Ressort: Wien / Chronik / Handel / Kulinarik | Ankündigung

Vom 31. Jänner bis 2. Februar 2025 verwandelt Österreichs größtes süßes Event, das Schokoladefest 2025, die Wiener Marx Halle in ein 8.000m² großes Schokoparadies für die ganze Familie. Spitzenköche wie die weltbeste Patissière Nina Metayer aus Frankreich verraten ihre süßen Küchengeheimnisse, Schokomichi präsentiert die „Unglaubliche Schokoladenfabrik", Beatrice Turin singt ihre größten Hits und dutzende Aussteller locken mit Verkostungen und der Präsentation der größten Schokoladentafel Österreichs für den guten Zweck. Tickets ab 8 Euro auf www.oeticket.com/ artist/ schokoladefest . Freier Eintritt für Kinder unter 6 Jahren. Alle Infos unter www.schokoladefest.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im Medienbereich

Wien, am 21. Jänner 2025. Nach dem großen Erfolg mit 20.000 Besuchern im Vorjahr kehrt Österreichs größtes süßes Family-Event, das „Schokoladefest 2025", noch größer und mit einem vielfältigen Programm in die Wiener Marx Halle zurück. Vom 31. Jänner bis 2. Februar steht bei diesem Schokoladenfestival der Superlative alles im Zeichen der Kakaobohne. Dutzende Anbieter laden zu Verkostungen unzähliger Schokoladesorten ein und überraschen mit außergewöhnlichen Spezialitäten wie Schokobier, Schokospießen, Schokolikör, Schokopizza, Schokodöner und Schokoburger – Genussmomente, die man so nur selten findet.

Eröffnung durch die beste Konditorin der Welt Nina Metayer

Eröffnet wird das Fest am Freitag von der gefeierten Patissière **Nina Metayer** . Die Französin wurde 2023 von der International Union of Pastry Bakers als erste Frau zur „besten Patissière der Welt" ausgezeichnet und von der renommierten Liste „The World's 50 Best Restaurants" zur besten Konditorin des Jahres 2024 gekürt. Sie präsentiert zwei exklusive Shows. Weitere Highlights am Eröffnungstag sind Dubai-Schokoladenrezepte mit dem Thermomix sowie eine BEAN-TO-BAR-Geschmacksreise. Zudem gibt es süße Überraschungen wie eine Show **von DJ Mastercash** , der die Zubereitung einer Valrhona-Schokoladen-Ganache demonstriert, oder einen Workshop von Niemetz, bei dem Besucher lernen, die berühmten Schwedenbomben selbst zu kreieren.

Schokomichis „Unglaubliche Schokoladenfabrik"

Am Samstag steht die Wiener Schokoladenlegende **Michael Reimer** , besser bekannt als „Schokomichi", im Mittelpunkt. Der „süße Kavalier der Wiener Society" präsentiert seine „Unglaubliche Schokoladenfabrik". Reimer, ein Original aus Wien und bekannt für seine Zylinder mit unterschiedlichen Motiven, ist bereits die dritte Generation eines traditionsreichen Familienbetriebs in der Sechshauser Straße 43 im 15. Bezirk. „In unserer historischen Fabrik wird seit 1880 feinste, handgemachte Schokolade nach Familientradition mit cremigem Nougat hergestellt -ein Genuss für alle Sinne", so

Reimer. Von edlen Pralinen bis zu gefüllten Schokoladentafeln bietet er alles, was das Herz begehrt.

Schokolade aus dem 16. Jahrhundert

Am Sonntag wird es historisch: Die Archäologin und Köchin **Elisabeth Monamy** enthüllt das Originalkakaorezept von Antonio Colmenero de Ledesma aus dem 16. Jahrhundert. Monamy ist auf antike Ess-und Kochgewohnheiten spezialisiert und erklärt die kulturellen sowie historischen Hintergründe des Rezepts. Sie zeigt dabei, wie Schokolade einst zubereitet wurde – eine faszinierende Zeitreise für alle Besucher.

Österreichs größte Schokoladentafel für den guten Zweck

Ein besonderer Höhepunkt ist die Präsentation der mit 6 mal 3 Meter größten Schokoladentafel Österreichs mit einem Gewicht von etwa 300 Kilogramm. Diese XXL-Schokolade wird zugunsten des Vereins Dancer Against Cancer (DaC) verkauft, der sich für krebskranke Menschen einsetzt – etwa durch den Ausbau psychoonkologischer Beratungsangebote. „Mit jedem Bissen dieser gigantischen Tafel leisten wir einen Beitrag zur Bekämpfung von Krebs. Jede Portion steht für Hoffnung und Solidarität", erklärt **Yvonne Rueff** von DAC.

Schoko-Artisten zeigen ihr Können

Auch die Vertreter der renommierten Gastgewerbefachschule Wien lassen sich über die Schulter schauen. Zu jeder vollen Stunde können die einzigartigen Geschmacksprofile der Schokoladen erkundet werden. Jede Sorte unterstützt dabei ein Naturschutzprojekt. Bei der Mitmach-Station können Jung und Alt eigene Schokospieße kreieren. „Taucht frische Früchte in edle Schokolade und lasst eurer Kreativität freien Lauf", lautet das Motto. Ein Genuss für Augen und Gaumen ist somit garantiert! Bei der Chocolate Artistery Challenge präsentieren talentierte SchülerInnen ihre süßen Meisterwerke vor einer hochkarätigen Jury. In der Experten-Jury sitzen **Johannes Warmuth** (Sieger Le Champinonat du Chocolat), **Leo Forsthofer** (Mehlspeisekultur-Botschafter), **Benjamin Schöder** (Patissier des Jahres 2020) und **Jürgen Vsetecka** (Kochbuchautor), die die Schokokreationen bewerten werden.

Popbeauty Beatrice Turin live und ein buntes Kinderprogramm

In diesem Jahr setzt der Veranstalter verstärkt auf ein familienfreundliches Angebot: Kostenlose Aktivitäten wie Schokolademalerei, Hüpfburgen, Entdeckungsspiele und spezielle Kinderkurse sollen auch die jüngsten Besucher begeistern. Veranstalter **Chris Delattre** betont: „In diesem Jahr binden wir die kleinen Naschkatzen noch stärker ein." Auf der Hauptbühne sorgt ein abwechslungsreiches Programm für Unterhaltung: Saxophonisten, lateinamerikanische Musikgruppen und Tanzvorführungen bieten etwas für jeden Geschmack. Ein Highlight an allen drei Tagen sind die Auftritte der Sängerin und Fashion-Ikone **Beatrice Turin** , begleitet von den „Colorful Dancers" unter der Leitung von Celine Weiss. Turin performt eine Mischung aus eigenen Songs und internationalen Covers. Die amtierende Miss Europe schwärmt: „Ich liebe Schokolade in all ihren Variationen! Es ist mir eine Freude, beim Schokofestival dabei zu sein – wo Tradition auf Innovation trifft – und gleichzeitig Dancer Against Cancer zu unterstützen."

Öffnungszeiten:

Wann:

Freitag, 31. Januar, von 12:00 bis 18:00 Uhr,

Samstag, 1. Februar, von 10:00 bis 18:00 Uhr

Sonntag, 2. Februar, von 10:00 bis 17:00 Uhr.

Wo:

Marx Halle Wien, Karl-Farkas-Gasse 19, 1030 Wien

Freier Eintritt für Kinder unter 6 Jahren.

Der Eintrittspreis beträgt 13 Euro für Erwachsene, 11 Euro für Senioren und Studenten und 8 Euro für Kinder. Kinder unter 6 Jahren haben freien Eintritt. Tickets auf www.oeticket.com/ artist/ schokoladefest .

Ein detailliertes Programm finden Sie unter:

www.facebook.com/ SchokoladeFest

www.instagram.com/ schokoladefestival

www.tiktok.com/ @schokoladefestival

www.schokoladefest.at