



Süßes Erlebnis für die ganze Familie: SchokoladeFest 2026 lockt ab 6. März wieder tausende Naschkatzen in die Grazer Messe

11.02.2026 | Kunde: SchokoladeFest | Ressort: Graz / Chronik / Lifestyle / Kulinarik / Event | Ankündigung

Süßes Revival: Nach dem Erfolg im Vorjahr feiert das SchokoladeFest 2026 sein großes Comeback in der Steiermark. Vom 6. – 8. März 2026 laden mehr als 70 Aussteller aus dem In- und Ausland in die Messe Halle Graz, um große und kleine Naschkatzen auf eine faszinierende Reise durch die Welt der Schokolade zu entführen. Jeder Besucher erhält eine Geschenktasche mit Gutscheinen der Aussteller, ein kostenloses 3-Monats-Abo der Kochschule 7hauben und die Chance ein Auto zu gewinnen. Während sich die Eltern auf Genussreise begeben, gibt es ein Kinderprogramm mit Hüpfburg und Fahrgeschäften. Bis zum 12. Februar sind „Early Bird“-Tickets mit 30 Prozent Rabatt auf www.schokoladefest.at erhältlich. Reguläre Tickets sind ab 8 Euro erhältlich. Kinder unter 6 Jahren haben freien Eintritt. Tickets unter: www.schokoladefest.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im [Medienbereich](#)

Wien/ Graz, am 11. Februar 2026. Schon einmal Schokoladenwein, süßes Kebap oder Schokobier probiert? Am SchokoladeFest 2026, vom 6. bis 8. März 2026, locken außergewöhnliche Schokokreationen, Workshops und ein kostenloses Familyprogramm.

Jeder Besucher erhält eine Geschenktasche mit Gutscheinen der Aussteller und ein kostenloses Abo für drei Monate der Onlinekochschule 7hauben. Veranstalter **Chris Delattre**: „Nach 17.000 Besucher in Wien zeigen wir nun in Graz die Welt der Schokolade. Unsere Aussteller kommen aus Spanien über Griechenland bis zur Elfenbeinküste. Auf 6.000m² zeigen wir die handwerklichen Schritte der Schokoladenherstellung, renommierte Konditoren geben in Workshops exklusive Einblicke. Dazu kommen Live Acts, ein vielfältiger Streetfood Bereich und ein familienfreundliches Programm.“

Bean to Bar: Von der Kakaobohne zur Schokoladetafel

Eine der großen Neuerungen ist der „Bean to Bar“-Bereich, in dem die gesamte handwerkliche Reise der Schokolade – von der rohen Kakaobohne bis zur fertigen Tafel – live demonstriert wird. **Michael Salge** (Aherz) führt durch alle Schritte: vom Rösten über das Mahlen bis zum Conchieren und Gießen. Gäste können nicht nur zusehen, sondern auch verkosten und erleben, wie unterschiedlich Herkunft und Verarbeitung den Geschmack prägen. Chris Delattre betont: „Gerade in Zeiten, in denen Herkunft und Fairness immer wichtiger werden, bietet dieser Bereich einen einzigartigen Einblick. Heute ist Schokolade ein Kulturgut, das mit Kreativität und Verantwortung neu gedacht wird.“

Falschen Austern und feine Pralinen: Workshops mit den Top-Stars der Szene

4-Hauben-Koch **Jan Eggers**, ist nicht nur einer der begehrtesten Köche Österreichs, er schaffte auch den Sprung in die Liste „50 Pastry Best“. Am SchokoladeFest erklärt der Top Pâtissier, warum Criollo als König unter den Kakaos gilt und was ihn geschmacklich

auszeichnet. Weiters präsentiert er die „falsche Auster“ bei der Eggers Schokolade mit Bonito-Flocken kombiniert und so neue Geschmackserlebnisse schafft.

Georg Kocmann, renommierter österreichischer Pâtissier, Konditormeister und Bäckermeister, präsentiert die kunstvolle Zubereitung eines raffinierten Desserts mit Schokoladenfumé. **Stefan Feigl**, Gründer der modernen Patisserie „Stefans Torten“ in Langenwang, zeigt ein eigens für das SchokoladeFest kreiertes Dessert, das alle Sinne anregt, während „Schokomichi“ **Michael Reimer** mit einem Blick hinter die Kulissen seiner „unglaublichen Schokoladenfabrik“ begeistert. Aus den Niederlanden reist die Österreicherin **Jaimy Reisinger** an – eine junge Patissière, die sich auf gegossene Pralinen spezialisiert hat und demonstriert, wie mithilfe von Polycarbonatformen und modernen Schokoladentechniken brillante Schokoladenkunst entsteht. **Brigitta Schickmaier**, mehrfach ausgezeichnete Konditormeisterin, Austrian Chocolate Master und Betreiberin der „Konditorei der anderen Art“, steht zweimal auf der Bühne. In „Pralinen zaubern leicht gemacht“, zeigt sie, wie aus einfachen Handgriffen elegante, professionell anmutende Pralinen entstehen und in ihrer „Genussreise“ schärft sie die Sinne für die faszinierende Aromavielfalt von Schokolade.

„Cacao Ceremony“ mit den Yoga Junkies

Noch vor der offiziellen Festivalöffnung können Besucher an einer traditionellen Kakao Zeremonie, geleitet von **Miriam S. Koller**, Expertin für Kakao Rituale und Achtsamkeit, teilnehmen. Dabei handelt es sich um eine ruhige, tiefgehende und inspirierende Erfahrung, inklusive Einführung in den rituellen Kakao Konsum, kurze Achtsamkeits und Atemübungen sowie eine harmonisierende Genussreise. Die Zeremonie findet am Samstag und Sonntag jeweils von 9:00 bis 10:00 Uhr in der Messe Graz/ Halle A statt, ist auf 100 Teilnehmer pro Tag limitiert und ausschließlich online buchbar (Ticket inkl. Festival Eintritt) um 20 Euro finden Sie auf: <https://events.tickethead.io/en/tickethead/event/3469>

Auto zu gewinnen, gratis Kochabo, Gutscheine und Family-Entertainment

In diesem Jahr richtet das SchokoladeFest den Blick besonders auf die jüngsten Besucher und bietet ihnen eine Vielzahl kostenloser Aktivitäten. Familien profitieren von einem besonders umfangreichen Kinderprogramm mit Hüpfburg, Schokolademalerei und Maskottchen. So können Eltern die Veranstaltung genießen, während die Kinder in einer sicheren und unterhaltsamen Umgebung betreut werden. Und mit etwas Glück geht es nicht nur genussvoll, sondern auch motorisiert nach Hause: Unter allen Besuchern, die eine Wasserflasche kaufen und den Coupon ausfüllen, wird ein nagelneuer VW Polo verlost.

Was: SchokoladeFest 2026 Messe Graz

Wann: 6. bis 8. März 2026

Wo: Messe Graz Halle A, Fröhlichgasse 20, A – 8010 Graz

Ticketinformationen und Öffnungszeiten

Geöffnet: Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr, Samstag von 10:00 bis 18:00 Uhr und Sonntag von 10:00 bis 17:00 Uhr. Der Eintrittspreis beträgt 13 Euro für Erwachsene, 11 Euro mit Ermäßigung (Senioren, Studenten) und 8 Euro für Kinder (6 bis 18 Jahre). Kinder unter 6

Jahren haben freien Eintritt. Für Frühbucher gibt es Early-Bird-Tickets mit 30% Rabatt bis 12. Februar unter www.schokoladefest.at und auf Tickethead unter: <https://events.tickethead.io/en/tickethead/event/3469/>

Über das SchokoladeFest und ChrisEvents

Das SchokoladeFest ist Österreichs größtes, süßes Event und findet 2026 bereits zum wiederholten Mal in Wien und Graz statt. Mit mehr als 25.000 Besucherinnen und Besuchern zählt es zu den bedeutendsten Genuss-Festivals des Landes. Nationale und internationale Chocolatiers, Manufakturen, Konditoren und Produzenten präsentieren die Vielfalt der Schokolade – von klassischen Köstlichkeiten bis hin zu innovativen Kreationen. Veranstalter Christophe „Chris“ Delattre von ChrisEvents GmbH mit Sitz in Wien ist ein Event- und Kommunikationsunternehmen, das sich auf die Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Ausstellungen und Messen spezialisiert hat.

Ein detailliertes Programm finden Sie unter:

[facebook.com/ SchokoladeFest](https://facebook.com/SchokoladeFest)

[instagram.com/ schokoladefestival](https://instagram.com/schokoladefestival)

[tiktok.com/ @schokoladefestival](https://tiktok.com/@schokoladefestival)

www.schokoladefest.at