



Medienmitteilung

Erfolgsmeldung aus Maestrani's Chocolarium

Good News aus Maestrani's Chocolarium: eine Viertelmillion Besucher und jede Menge Neuheiten

Flawil, im Februar 2019 – Ende letzten Jahres wurde in Maestrani's Chocolarium der 250'000. Besucher registriert. Seit der Eröffnung im April 2017 haben eine Viertelmillion Menschen die Schoggi-Erlebniswelt besucht. Diese erfreuliche Entwicklung ist nicht zuletzt der Tatsache zu verdanken, dass die Schokoladenfabrik des Glücks immer wieder mit neuen und attraktiven Angeboten aufwartet. Zahlreiche Kurse lassen die Herzen von Schleckmäulern höherschlagen und am Schoggi-Food-Festival vom 26. Mai offenbaren sich den Besuchern völlig neue Geschmackserlebnisse.

Das Kursangebot in Maestrani's Chocolarium wird laufend erweitert. Längst werden nicht mehr nur zahlreiche Schokoladengiesskurse angeboten – die Palette der Kurse reicht von saisonalen Macarons über verschiedene Motivtorten nach Rezepten von Betty Bossi bis hin zur Herstellung trendiger Cake Pops. Am Schoggi-Food-Festival gilt es die Welt der Schokolade mit allen Sinnen zu erleben. An mehr als 20 Ständen werden Genusswelten rund um die Schokolade präsentiert mit unerwarteten Geschmackserlebnissen von schokoladig-süss bis schokoladig-salzig. Gourmets von nah und fern markieren sich den 26. Mai bereits fett in ihrer Agenda.

Die bunte Welt der Macarons

Passend zur Jahreszeit können die Kursbesucher in Maestrani's Chocolarium ihre eigenen Macarons kreieren: Valentins-Macarons, Sommer-Macarons, Glücks-Macarons oder Weihnachts-Macarons – mit unterschiedlichen Füllungen, zarten Farben und Dekorationen.



Kreative Motivtorten

In Zusammenarbeit mit Betty Bossi bietet Maestrani's Chocolarium Kurse zum Selbermachen von kunstvollen Motivtorten an. Ob ein beliebtes Kindermotiv, eine gruselige Halloween Torte oder gar eine bunte Blumenwiese – mit Rollfondant ist fast alles möglich. Den Ideen beim Dekorieren der eigenen Motivtorte sind keine Grenzen gesetzt.

Cake Pops – voll im Trend

Sie sind trendig und lecker, die kleinen Kunstwerke am Stiel. Bei den Kursen in Maestrani's Chocolarium werden sechs vorbereitete Cake Pops Küchlein in Schokolade getaucht und mit leckeren Toppings verziert. Mit Tipps und Tricks zaubern die Kursteilnehmer ihre individuellen Meisterwerke.

[Kursangebot](#)

Save the Date

Schoggifans aufgepasst! Wer auf der Suche nach neuen, überraschenden Geschmackserlebnissen rund um die Schokolade ist, soll sich unbedingt den 26. Mai für einen Besuch am Schoggi-Food-Festival in Maestrani's Chocolarium reservieren.

Über Maestrani

Seit über 160 Jahren hat sich Maestrani Schweizer Schokoladen AG einem ganz speziellen Genuss verpflichtet: der Schokolade. Dabei erfreuen leidenschaftliche Chocolatiers täglich Gross und Klein mit süssen Köstlichkeiten. In der Produktion im sankt-gallischen Flawil werden exzellente Schokoladen-Spezialitäten der Marken Maestrani, Minor und Munz, sowie Private Labels und Werbeschokolade hergestellt. Das mittelständische Unternehmen wurde 1852 von Ludovico Aquilino Maestrani in Luzern gegründet und 1859 nach St. Gallen verlegt. 1912 erhielt das Unternehmen schliesslich seinen heutigen Namen. Maestrani Schweizer Schokoladen AG ist heute im Besitz von drei Familien. Diese sind nicht mit dem Gründer, Aquilino Maestrani verwandt, führen aber seine Tradition mit viel Engagement und Leidenschaft weiter. Die genauen Rezepturen der verschiedenen Sorten werden von Generation zu Generation weitergegeben und sind eines der bestgehütetsten Geheimnisse des Unternehmens. Am 1. April 2017 hat die Maestrani Schweizer Schokoladen AG das Maestrani's Chocolarium eröffnet, ein neues Besucherzentrum gleich neben dem Hauptsitz in Flawil. Weitere Informationen zum Unternehmen und seinen Produkten unter: www.maestrani.ch, www.chocolarium.ch

Weitere Auskünfte erteilen:

Gere Gretz und Ursula Krebs, Medienstelle Maestrani Schweizer Schokoladen AG,
c/o Gretz Communications AG, Telefon +41 31 300 30 70,
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern, info@gretzcom.ch