**Medienmitteilung**

Aktuelles aus der Schoggi-Fabrik

**Weihnachten in Maestrani’s Chocolarium**

**Flawil, im November 2020 – Schon bald steht Weihnachten vor der Tür, was auch in diesem speziellen Jahr auf keinen Fall fehlen darf, ist Schokolade. Maestrani hat ein detailliertes Schutzkonzept erarbeitet – der Ostschweizer Schokoladenhersteller wartet mit einem attraktiven Angebot in stimmungsvollem aber sicheren Ambiente auf. Während der Adventszeit gibt es in Maestrani’s Chocolarium viel zu erleben: Von Walk-In-Kursen, in denen süsse Kreationen und selbst gebastelte Geschenke entstehen über Giesskurse bis hin zum Guetzle mit Globi. Das Weihnachtsangebot kann sich sehen lassen und ein Besuch in der Schoggi-Fabrik gehört einfach ins Programm.**

Das Kursangebot in Maestrani’s Chocolarium eignet sich ideal, um die Vorfreude auf das Weihnachtsfest zu steigern. Unter Anleitung der fachkundigen Guides entstehen süsse Tischdekorationen für die festliche Weihnachtstafel oder selbstgemachte Leckereien, die als persönliches Geschenk für Freude bei den Liebsten sorgen. Selbst gegossene Globi- oder Samichlaus-Schoggifiguren sorgen für leuchtende Kinderaugen.

**Süsse und selbstgemachte Mitbringsel**

Ab dem 2. Dezember warten in Maestrani’s Chocolarium verschiedene Walk-In-Kurse auf die Besucher. Hier können Kinder ab 6 Jahren basteln und eigene süsse Kreationen herstellen. Eine ideale Gelegenheit für ein selbstgebasteltes Geschenk für Gotti, Götti, Mami oder Papi. Die Palette reicht vom Verzieren von Minor Guetzli oder Munz Schoggi-Tafeln bis hin zu weihnächtlichen Tannenbaum- und Sternfiguren aus feinster Milchschokolade. Jeweils am Mittwoch und an den Wochenenden wird ein Weihnachts-Walk-In-Kurs angeboten, Voranmeldung ist keine nötig, die Kurse sind jeweils auf 15 Personen beschränkt. [Weihnachts-Walk-In Kurse](https://www.chocolarium.ch/angebot-detail/weihnachts-workstations)

**Kein Advent ohne Samichlaus**

Als Folge des umfangreichen Schutzkonzeptes wird der Samichlaus dem Chocolarium keinen Besuch abstatten. Im Kursprogramm ist der Nikolaus aber weiter zu finden. Unter der Anleitung fachkundiger Guides wird eine Schoggi-Samichlaus-Hohlform gegossen und verziert. Dabei erfahren die Teilnehmer viel Wissenswertes rund um Schokolade und erhalten ein Ticket für den Erlebnis-Rundgang. Ob als Einzelperson oder in der Gruppe – die Giesskurse erfreuen sich grosser Beliebtheit.

**Guetzlen mit Globi**

Kleine Konditoren und Konditorinnen freuen sich, zusammen mit Globi leckere Guetzli zu verzieren. Während die Eltern eine kleine Auszeit geniessen, sind ihre Kleinen bestens betreut und zaubern unter fachkundiger Leitung leckere Guetzli, welche sie anschliessend stolz mit nach Hause nehmen dürfen. [Guetzlen-mit-Globi](https://www.chocolarium.ch/angebot-detail/guetzlen-mit-globi)

**Nicht nur für Kinder**

Die Weihnachtszeit in Maestrani’s Chocolarium hält auch für Erwachsene zahlreiche Highlights bereit: In den angebotenen Kursen lernt man eine süsse Weihnachtsdeko für den festlichen Tisch zu erstellen, kreiert selbst weihnächtliche Macarons oder stellt gar Pralinen her. Die Kurse werden von fachkundigen Guides geleitet, von welchen die Kursteilnehmer viel lernen können. Die Guides begleiten auch den geführten Erlebnis-Rundgang. Für erlebnisreiche Teamausflüge im Advent gibt es verschiedene Gruppenangebote. Gäste des «Gruppen-Rundgangs mit Glühwein» geniessen einen süssen Willkommens-Apéro und jeder Teilnehmer erhält eine Weihnachtsmütze.

**Schokoladenerlebnis in Coronazeiten**

Sämtliche Aktivitäten werden unter Einhaltung eines detaillierten Schutzkonzeptes angeboten. Die Kurse sind auf 14 Teilnehmer beschränkt, womit die Sicherheit von Mitarbeitenden und Gästen gewährleistet wird. In allen Bereichen von Maestrani’s Chocolarium gilt Maskenpflicht. Allfällige Anpassungen des Angebots sind aufgrund einer veränderten Situation möglich. In Maestrani’s Chocolarium gibt es weiterhin ein uneingeschränktes aber sicheres Erlebnis zu geniessen.

Alle Informationen zum aktuellen [Weihnachtsangebot](https://www.chocolarium.ch/weihnachten) sind auf der Website jederzeit zugänglich. Passendes Bildmaterial finden Sie [hier](https://we.tl/t-wzH3zH8Jlp)

**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](http://www.maestrani.ch), [www.chocolarium.ch](http://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](mailto:info@gretzcom.ch)