**Medienmitteilung**

Osternews

**Hochkonjunktur für Schokolade im Chocolarium**

**Flawil, im März 2022 – Ostern ohne Schokolade? Unvorstellbar! Darum** **bietet die Schokoladenfabrik des Glücks zur Osterzeit wiederum ein vielfältiges Programm für Gross und Klein:** **In den beliebten Oster-Giesskursen entstehen süsse Munz Osterhasen und neu auch herzige Hasengesichter als «Munz Easter Bunny». Im Schoggi-Atelier verzieren die Kinder bunte Schoggihäsli oder Lollies als süsses Ostergeschenk. Derweil geniessen die Eltern im Minor Café einen bewussten Moment ganz für sich – bei einem Kaffee und einem veganen Minor Almond oder Minor Dark.**

Auf dem interaktiven Erlebnis-Rundgang im Chocolarium geht es zu Ostern nicht nur um die Frage, wie das Glück in die Schokolade gelangt – während dem Osterspass gilt es auch das Osterquiz zu lösen oder im Schoggi-Atelier spontan ein hübsches Ostergeschenk zu verzieren. Wer lieber draussen etwas unternimmt, macht die kostenlose Outdoor Spiel-Tour, wo am Schluss eine süsse Überraschung im Shop wartet.

**Nicht ohne meinen Hasen**

Das Chocolarium bietet Schokoladenfans die Möglichkeit, sich das Osterfest mit einem selbst gegossenen Schoggihasen zu versüssen. Beim bekannten und beliebten Giesskurs Osterhase wird unter fachkundiger Anleitung eine Hohlform verziert und mit der gewünschten Schokolade gegossen. Im März und April stehen verschiedene Termine zur Auswahl. Die Dauer der Giesskurse betragen zwischen eine bis zwei Stunden, der Preis beträgt 35 Franken. Zutritt zum Erlebnis-Rundgang inbegriffen.

Beim neusten Giesskurs «Munz Easter Bunny» werden herzige Hasengesichter aus Schokolade gefertigt. Da es sich im Unterschied zum Giessen von ganzen Osterhasen um eine flache Tafelform handelt, benötigt der Kurs weniger Zeit und ist einfacher. In rund einer Stunde entsteht die bezaubernde, selbst kreierte Osterfigur. Im Preis von 30 Franken ist der Erlebnis-Rundgang ebenfalls inbegriffen. Eine Reservation ist für beide Kurse zwingend notwendig – eine frühe Anmeldung wird empfohlen.

[Erlebniswelt Chocolarium](https://www.chocolarium.ch/erlebniswelt)

**Schoggi-Atelier «Ostern»**

Vom 9. bis 17. April können im Schoggi-Atelier an verschiedenen Daten bezaubernde kleine Munz Osterhäsli oder Lollies mit Zuckereili, knackigen Nüssen oder bunten Schoggiperlen liebevoll verziert werden. So erhalten kleine und grosse Confiseure ihr hübsch verpacktes, persönlich gestaltetes Geschenk zum Mitnehmen oder gleich selber Naschen. Das Schoggi-Atelier kann spontan und ohne Voranmeldung besucht werden. Durchführungsdaten werden auf der Webseite veröffentlicht.

**Eine bewusste Auszeit im Minor Café**

Während die Kinder im Schoggi-Atelier bestens aufgehoben sind, gönnen sich Mamis und Papis im wieder eröffneten Minor Café einen Glücksmoment ganz für sich selber. Im April gibt es zu jedem Getränk wahlweise ein veganes Minor Almond oder Minor Dark 60% Cocoa gratis dazu. Dank Mandeldrink statt Milch ist Minor Almond vegan – ein Drittel geröstete Mandelsplitter machen das Trendprodukt zur Schokoladendelikatesse, perfekt für den bewussten Genuss. Die dunkle Alternative ist das fein-herbe Minor Dark 60% Cocoa, das mit einem hohen Anteil Edelkakao aus den besten Anbaugebieten Ecuadors ebenfalls vegan ist. Diese beiden zeitgemässen und veganen Produkte eignen sich perfekt für eine urbane Zielgruppe, die ganz bewusst geniesst.

**Das Chocolarium feiert Ostern und Geburtstag**

Am 1. April 2022 feiert das Chocolarium seinen fünften Geburtstag. Längst hat sich die interaktive Erlebniswelt zum beliebten Ausflugsziel in der Ostschweiz etabliert. Zu Ostern gibt es im Chocolarium besonders viel zu erleben: Auf dem Erlebnis-Rundgang geht es um die Frage, wie das Glück in die Schokolade gelangt, es gilt ein Osterquiz zu lösen oder beim Malwettbewerb mitzumachen. Im Schoggi-Atelier können kleine und auch grosse Schoggifans kreative Ostergeschenke basteln. Bei schönem Wetter lädt die Outdoor-Spieltour zum Rätselspass für die ganze Familie ein. Im Schoggi-Shop wartet eine süsse Belohnung auf die Spieler. Zudem gibt es verlockende Oster-Angebote zu kaufen und beim Malwettbewerb tolle, süsse Preise zu gewinnen. [Ostern im Chocolarium](https://www.chocolarium.ch/ostern)

Passendes Bildmaterial finden Sie [hier](https://we.tl/t-cz8L6yqB0B)

**Über Maestrani**

Seit 170 Jahren setzt die Maestrani Schweizer Schokoladen AG das Können ihrer Chocolatiers und die Leidenschaft für unverwechselbare Rezepturen ein, um den Konsumenten besondere Genuss-Momente zu bescheren. Dabei hat das Schweizer Traditionsunternehmen einige Kultprodukte hervorgebracht – und überzeugt bis heute auch durch seine Innovationskraft. Das Familienunternehmen produziert ausschliesslich im schweizerischen Flawil exzellente Schokoladenspezialitäten der beliebten Marken Minor und Munz, sowie Produkte für Partnerfirmen.

Als Pionier im Bereich Nachhaltigkeit hat Maestrani als erste Schokoladenherstellerin ausschliesslich zertifizierten Kakao verwendet und 1987 die weltweit erste Bio-Schokolade hergestellt. Die Transparenz wird auch gegenüber dem Konsumenten gelebt: Die Erlebniswelt «Chocolarium» in Flawil begeistert Besucher aus dem In- und Ausland, bietet einen offenen Einblick in das Herzstück der Produktion und ist zum festen Bestandteil der touristischen Leistungsträger der Region geworden.

1852 von Ludovico Aquilino Maestrani in Luzern gegründet, verlegte das Unternehmen seinen Sitz 1859 nach St. Gallen. Seit 1923 ist die Firma im Besitz von zwei Familien, die darauf achten, dass Maestrani bis heute die Leidenschaft, den Pioniergeist und den Qualitätsanspruch der Gründer weiterführt. Als einer der wenigen unabhängigen Schokoladenhersteller in der Schweiz lebt Maestrani aktiv die Begeisterung für die Schweizer Schokoladenkultur durch die Pflege und Weiterentwicklung sowohl von traditionellen Klassikern als auch innovativen Trendprodukten im In- und Ausland. [www.maestrani.ch](http://www.maestrani.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)