



Maison Cailler in Broc (Fribourg Region): Chocolatier und Familie. Bild © Maison Cailler

Viele Jahre ist es her, dass Kolumbus als erster Europäer eine Kakaobohne sah. Die Schweizer Chocolatiers machen daraus Köstlichkeiten wie Truffes, Pralinés, Torten und Mousse au Chocolat. Wie sie das anstellen und was es mit der Schokolade auf sich hat, erfahren Interessierte am besten direkt vor Ort beim Produzenten. Wir stellen Ihnen deshalb die schönsten Besucherzentren, Schokoladen-Museen und -Ateliers der Schweiz vor. Die Webseite [www.myswitzerland.com/schokolade](http://www.myswitzerland.com/schokolade) informiert ausführlich über den süßen Genuss.

## Neues Schokoladen-Museum „Chez



## Camille Bloch“ in Courtelary (Jura & Drei-Seen-Land)

Chocolats Camille Bloch ist ein traditionsreiches Familienunternehmen mit Sitz in Courtelary im Berner Jura. Es wurde 1929 von Camille Bloch in Bern gegründet. Heute leitet Daniel Bloch in dritter Generation die Geschicke des Schweizer Chocolatiers und fühlt sich einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Die neue Erlebniswelt im Besucherzentrum wurde Ende Oktober eröffnet. Ein 90-minütiger Rundgang lädt die Besucher ein, in die Höhepunkte der Unternehmensgeschichte einzutauchen und den Produktionsprozess in Echtzeit mitzuerleben. Eine Degustation der hauseigenen Spezialitäten „Ragusa“ und „Torino“ steht natürlich auch mit auf dem Programm. Für Erwachsene kostet der Eintritt 15 Schweizer Franken (rund 13 Euro), für Kinder ab 6 Jahren 8 Schweizer Franken (rund 7 Euro). <https://camillebloch.swiss>

## Im Zug zur ältesten Chocolaterie der Schweiz - Maison Cailler (Fribourg Region)

Schon die Hinfahrt zur Schokoladenfabrik von Cailler ist ein Erlebnis. Die authentischen Belle-Epoque-Wagen des Schokoladenzuges fahren von Juni bis Oktober ab Montreux durch schönste Landschaften nach Broc. Hier kreiert Cailler als älteste Chocolaterie der Schweiz seit 1819 feine und innovative Produkte aus der Kakaobohne. Géraldine Maras ist Chef-Chocolatier in Broc und wurde bei den World Chocolate Masters 2015 als weltbeste weibliche Chocolatière ausgezeichnet. Im Atelier du Chocolat des Hauses Cailler leitet sie höchstpersönlich große und kleine Besucher zu Eigenkreationen aus allerfeinster Gourmet-Materie an. Kosten für einen Workshop liegen bei 77 Schweizer Franken (rund 66 Euro). Der Eintritt in das Museum des Maison Cailler kostet 12 Schweizer Franken (rund 10 Euro); Kinder bis 16 Jahren haben freien Eintritt. [www.cailler.ch](http://www.cailler.ch)

## Maestrani's Chocolarium -



## Schokoladenglück in Flawil (Ostschweiz / Liechtenstein)

Mit dem Chocolarium am Firmensitz in Flawil hat Maestrani im April 2017 ein architektonisch spektakuläres Besucherzentrum eröffnet. Ein sinnlicher, emotionaler Erlebnis-Rundgang bringt den Besuchern die Abläufe der Schokoladenherstellung näher und konzentriert sich auf die Frage, warum Schokolade glücklich macht. Er beginnt mit einem Film, führt in den Rohstoffraum und über eine 80 Meter lange Glasgalerie, von der aus die Gäste die Produktion der Schokolade einsehen können. Für Kinder wurde „Globis Schoggi-Erlebnis“ entwickelt. Sie können den Rundgang mit speziell entwickelten Exponaten absolvieren – und sich danach mit den Eltern im neuen Shop umsehen und im gemütlichen Café erholen. Für Erwachsene kostet der Spaß 14, für Kinder 8 Schweizer Franken (rund 12 und 7 Euro). [www.chocolarium.ch](http://www.chocolarium.ch)

## Funky Chocolate Club Interlaken - Vorsicht Spaßfaktor (Bern)

Der Funky Chocolate Club hat sich ganz der Konzeption von mitreißenden Workshops verschrieben. Dabei konzentrieren sich die Macherinnen Tatiana und Michaela auf Fairtrade- und Bio-Schokolade und bieten eine große Auswahl an veganen, milchfreien, glutenfreien und nussfreien Varianten an. Achtung – hoher Spaßfaktor garantiert. <https://funkychocolateclub.com>

## Swiss Chocolate Adventure im Verkehrshaus der Schweiz (Luzern - Vierwaldstättersee)

Swiss Chocolate Adventure ist die süßeste Erlebniswelt des Verkehrsmuseums in Luzern. Seit 2014 erfahren Besucher hier in anregender Form Wissenswertes über Entdeckung, Herkunft, Herstellung und Transport von Schokolade. Sehen, Hören, Riechen und Schmecken: Diese multimediale Entdeckungsreise spricht verschiedene Sinne an. Vom Anbau der Kakaobohne über den Transport in die Schweiz bis zur Herstellung und zum Vertrieb des Fertigprodukts Schokolade



## Süße Versuchung - Schokoladenmuseen in der Schweiz

wird die ganze Wertschöpfungs- und Transportkette veranschaulicht. Tickets für Erwachsene kosten 15, für Kinder 9 Schweizer Franken (rund 13 und knapp 8 Euro). Täglich geöffnet von 10.00 bis 17.00 Uhr. Um 13.00 Uhr, 15.00 Uhr und 17.00 Uhr findet jeweils im Lindt Chocolate Shop ein Tasting mit einem Lindt Maître Chocolatier statt. [www.verkehrshaus.ch/de/swiss-chocolate-adventure](http://www.verkehrshaus.ch/de/swiss-chocolate-adventure)

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter [MySwitzerland.com](http://MySwitzerland.com), der E-Mail-Adresse [info@MySwitzerland.com](mailto:info@MySwitzerland.com) oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

*Quelle: Schweiz Tourismus*

teilen

twittern

teilen

flattr

patreon

spenden

e-mail

rss-feed



## Süße Versuchung - Schokoladenmuseen in der Schweiz

