

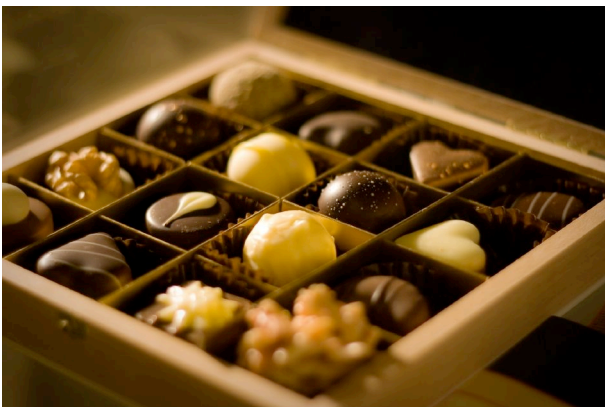


Schoko-Genuss mitten im Ländle

Die wohl süßeste Versuchung, seit es Pressereisen gibt

Als Universitätsstadt genießt Tübingen großes Ansehen. Als deutsches Schokoladenmekka erobern sich die 90.000-Einwohner-Stadt und ihr malerisches Umland spätestens seit dem 1. Internationalen Tübinger Schokoladenfestival 2006 eine stetig wachsende Fangemeinde. 250.000 Besucher und 100 internationale Top-Chocolatiers werden zur diesjährigen Auflage der chocolART vom 30. November bis zum 5. Dezember erwartet.

Sechs Tage lang versüßen u.a. verführerische Trüffelkreationen, zartes Konfekt und exotische Pralinen den Bummel durch die historischen Altstadtgassen.



International anerkannte Schokoladen-Experten erklären die hohe Kunst des Conchierens, einer Technik, die in der Schokoladenherstellung für den zart schmelzenden Charakter des Naschwerks sorgt. **Tausende Festival-Besucher** nutzen die Gelegenheit, in einem der zahlreichen Workshops selbst das Pralinenmachen zu erlernen, wobei die Philosophie der „Slow Food“-Bewegung stets im Mittelpunkt steht: Hochwertige Zutaten und deren schonende Verarbeitung unterstreichen den Zusammenhang von Ernährung und Wohlbefinden. Daher wird bei allen Trinkschokoladen, die während der chocolART 2010 hergestellt werden, ausschließlich Bio-Milch aus regionaler Erzeugung verwendet.

Die Kunst der Schokoladenherstellung aus erstklassigen natürlichen Rohstoffen hat in der Region eine weit in die Vergangenheit reichende Tradition. Kleine, aber feine Chocolaterien wie z. B. im Lagerhaus an der Lauter in Gomadingen fertigen raffinierte Schokoladenkreationen. Ein baden-württembergischer Schokoladen-Macher brachte es sogar zu Weltruhm: Alfred Eugen Ritter, der 1912 in Stuttgart-Bad Cannstatt seine Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik gründete und 1930 ins nahe bei Tübingen gelegene Waldenbuch verlegte. Zusammen mit Ehefrau Clara erfand der Fabrikant mit der berühmten quadratischen **Ritter Sport Schokolade** einen süßen Exportschlager, der heute in

über 80 Ländern von einer stetig wachsenden Fan-Gemeinde genossen wird.



Auf der Pressereise zeigen wir Ihnen die süßesten Versuchungen aus Tübingen und Umgebung. Die Tübingen Erleben GmbH, der Landkreis Tübingen, der Verkehrsverein Tübingen und Mythos Schwäbische Alb laden Sie zu einem Bummel über das berühmteste Schokoladenfestival Deutschlands ein und zeigen Ihnen von der Manufaktur bis zum internationalen Großkonzern die Stätten, an denen der leckere Stimmungsaufheller auf Kakaobasis produziert wird. Wir stellen Ihnen die Bio-Milchbauern vor, die mit ihren Betrieben eine qualitativ einwandfreie Milchversorgung für die Trinkschokolade garantieren, und Sie genießen zusammen mit DeHoGa-Präsident Ernst Fischer ein köstliches Schokoladenmenü sowie ein schokoliertes Mittagessen von Simon Tress, Küchenchef im Biohotel-Restaurant „Rose“ in Hayingen.



Mit Unterstützung des Förderkreis Standortmarketing IHK.

Programm der Pressereise „Schoko-Genuss mitten im Ländle“

Termin: Donnerstag, 02. – Samstag, 04. Dezember 2010

1. Tag



Nach Ihrer Ankunft bringen wir Sie vom Stuttgarter Hauptbahnhof oder Flughafen ins Zentrum der baden-württembergischen Schokoladen-Kultur und **bitten Sie ab sofort das Kalorien zählen einzustellen**. Bei einer Besichtigung des Ritter Sport-Werks in Waldenbuch erfahren Sie, warum Unternehmensgründer Alfred Eugen Ritter mit der Produktion quadratischer Schoko-

ladentafeln begann und welche Kriterien eine Haselnuss erfüllen muss, um als Rohstoff in einer Ritter Sport Schokolade verarbeitet zu werden. Danach beziehen Sie in Tübingen-Bebenhausen im Landhotel Hirsch Quartier. Das unmittelbar an der mittelalterlichen Stadtmauer gelegene historische Gebäude diente einst als Übernachtungsmöglichkeit für die Gäste von Kloster Bebenhausen, einem Zisterzienserkloster, das die Württemberger Könige nach der Reformation als Jagdschloss nutzten. Später unternehmen Sie einen ersten Streifzug durch das Internationale Tübinger Schokoladenfestival chocolART 2010, ehe Sie zusammen mit DeHoGa-Präsident Ernst Fischer ein leckeres Schokoladenmenü in der Tübinger „Rosenau“ genießen.

2. Tag



Nach einer erholsamen Nacht und einem reichhaltigen Frühstück fahren Sie auf die

Mittlere Schwäbische Alb, vorbei an diversen Sehenswürdigkeiten des Tübinger Umlands. Bei einem **schokolierten Mittagessen** im Biohotel-Restaurant „Rose“ in Hayingen verwöhnt Sie Küchenchef Simon Tress mit Köstlichkeiten der Schwäbischen Alb. Um das passende Dessert kümmern sich die Konditorenmeister des Lagerhauses an der Lauter, einer bezaubernden Chocolerie in Gomadingen-Dapfen. Derart gestärkt führt Sie der Weg in die Spezialitäten-Compagnie Mössingen. Sie verkosten herrliche Kaffee- und Schokoladen-Spezialitäten und lernen unsere BIO-Milchbauern bei einem persönlichen

Gespräch kennen. Anschließend geht die Fahrt wieder nach Tübingen, wo Sie einen **Bummel über den festlich illuminierten Schokoladenmarkt** unternehmen und die Gelegenheit haben, mit verschiedenen Schokoladen-Experten zu sprechen. Wer

möchte kann in der exklusiv für Sie geöffneten Traditionsweinstube Mayerhöfle zum Abschluss des Abends Tübinger Weine und schokoladenfreie schwäbische Spezialitäten probieren.

3. Tag



Nach dem Frühstück können Sie entweder die Abreise antreten oder Sie nutzen noch einmal die Gelegenheit durch die Tübinger Altstadtgassen bei Tageslicht zu flanieren.



Mit Unterstützung des Förderkreis Standortmarketing IHK.

Herzliche Einladung zur Pressereise "Schoko-Genuss mitten im Ländle"

Gerne nehme ich folgenden Termin wahr:

- Donnerstag, 02. – Samstag 04. Dezember 2010
- Leider kann ich nicht teilnehmen

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Alle weiteren Details sprechen wir im Vorfeld der Reise mit Ihnen ab.

**Bitte faxen Sie dieses Schreiben bis zum 25.10. an:
+ 49 (0)7071/98 98 415**

Wir freuen uns auf eine Nachricht von Ihnen!

RSPS Agentur für Kommunikation GmbH • Bei der Kirche 2 • 72074 Tübingen
Telefon: +49 (0)7071/98 98 40 • E-Mail: reisetemen@rsps.de