



Presse Information

Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit

Tübinger Schokofestival verbindet das Köstliche mit dem Nützlichen

[Tübingen] Vitalität und Genuss: Schokolade ist nicht nur überwältigendes Geschmackserlebnis, sondern ebenso Glücks- und Gesundheitsquelle par excellence. Die der Kakaobohne ureigenen Heilkräfte lassen sich auf dem 4. Internationalen Schokoladenfestival „chocolART“ vom 1. bis zum 6. Dezember 2009 auf vielfältigste und aufregende Weise erkunden. In den malerischen Gassen der Tübinger Altstadt erwartet die Besucher ein internationales Sinnes-Feuerwerk aus wohltuenden Schoko-Massagen, zartschmelzende Edel-Kreationen und erlesenen Trinkschokoladen, die alle mit nachhaltig hergestellter Bio-Milch der Region zubereitet werden.

Im Mittelpunkt der „chocolART“ steht die Philosophie der „Slow Food“-Bewegung: Bewusstsein für hochwertige Zutaten und deren schonende Verarbeitung zu schaffen, die untrennbare Einheit aus Ernährung und Wohlbefinden in all ihren Facetten erfahrbar zu machen. Schokolade bedient neben der Genuss- auch die Gesundheitskomponente der leiblichen und seelischen Zufriedenheit: Sie verringert das Risiko von Herz- und Gefäßerkrankungen und senkt den Blutdruck.

Eberhard Schell, ausgewiesener Genuss-Experte und Leiter der berühmten Schell-Schokoladenmanufaktur, wartet dieses Jahr sogar mit einer eigens kreierten Vital-Gesundheitsschokolade auf: „Durch die Kombination mit den Beeren Aronia, Açaí, und Goji sowie der Aloe Vera werden die Anteile an heilsamen sekundären Pflanzenstoffen noch erhöht. Zudem sind die Schokoladen zuckerreduziert und ballaststoffreich.“ Genießen und dabei gesunden – ein Traum wird wahr!

Doch nicht nur innerlich, auch äußerlich angewendet entfaltet die kraftstrotzende Bohne ihre Wirkung, wie die Naturheilpraktikerin Roswitha Haug-Henseler, Expertin für Schoko-Massagen, aus langjähriger Anwendung zu berichten weiß: „Die Stoffe der Kakaobohne dringen tief in die Haut ein, schützen und pflegen sie. Der wohltuende Duft garantiert zudem eine ganzheitliche Entspannung.“

Neben all den Köstlichkeiten für die Sinne kommt auch der Geist nicht zu kurz: Am Donnerstag, 3. Dezember 2009, diskutieren im historischen Sitzungssaal des Rathauses Experten der Universität, des IHK-Netzwerks für Gesundheit, Sport und Ernährung sowie der Chocolatier Eberhard Schell gemeinsam das Thema „Schokolade – Gesundheit – Ernährung“.

Lebenskunst als Geschmackserlebnis – die „chocolART“ macht's möglich!

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

HGV – chocolART
Ansprechpartner: Hans-Peter Schwarz
72070 Tübingen, Holzmarkt 7
Tel.: 07071-687536
E-Mail: hans-peter.schwarz@chocolART.de
Homepage: www.chocolART.de