



## Tübingen "chocolART - Internat. Schokoladenfestival"

### HÖHEPUNKTE

Seit dem Jahr 2006, als das Tübinger Schokoladenfestival aus der Taufe gehoben wurde, bietet es alljährlich im Winter fast 300.000 Besuchern einen hochwertigen Open-Air-Markt, auf dem Schokoladen-Spezialisten ihre Vielfalt an köstlichen Angeboten aus zartschmelzenden Konfekten und handgeschöpften Edelschokoladen vorstellen und verkaufen. Ein Festival für Schokotiger und Naschkatzen!

### REISEVERLAUF

**Mi 03.12.26**

**Abfahrt: ca. 8.30 Uhr**

**Rückfahrt: ca. 16.30 Uhr**

Seit dem Jahr 2006, als das Tübinger Schokoladenfestival aus der Taufe gehoben wurde, bietet es alljährlich im Winter fast 300.000 Besuchern einen hochwertigen Open-Air-Markt, auf dem Schokoladen-Spezialisten ihre Vielfalt an köstlichen Angeboten aus zartschmelzenden Konfekten und handgeschöpften Edelschokoladen vorstellen und verkaufen. Ein Festival für Schokotiger und Naschkatzen!

Über 100 exklusive Chocolatiers und Manufakturen aus aller Welt – ausgesuchte Häuser aus Deutschland, der Schweiz, Österreich, Belgien, Frankreich, Italien, Polen, Afrika und Ecuador sind vertreten.

Vor der einzigartigen historischen Kulisse der Tübinger Altstadt gehören an diesen sechs Tagen erlesene Schokotastings, kreative Pralinenkurse, kunstvolle Kakaomalerei, inspirierende Lesungen, lustige Kinderangebote, außergewöhnliche Schokovorträge und begleitende Gastroangebote ebenfalls zum Programm.

Bei der chocolART achten viele Aussteller darauf, dass ihre Produkte aus fair

**03.12.2026**

**1 Reisetag (Donnerstag)**

pro Person

**45 €**

Preise gelten pro Person

Mindestteilnehmer: 20 Pers.

[Reise im Internet sehen](#)

### ZUSTIEGE

Sexau Rathaus  
wird noch mitgeteilt

08:30 Uhr

Weitere Abfahrtsorte auf Anfrage.

gehandelten Rohstoffen produziert werden. Gekennzeichnet sind diese Aussteller mit dem Symbol „Faire Bohne“. Regionale Chocolatiers setzen außerdem auf regionalen Bio-Milch Hochgenuss plus Nachhaltigkeit. Ziel ist es, den erlesenen komponierten Trinkschokoladen zur vollen Entfaltung ihres Geschmacks zu verhelfen und gleichzeitig einen Beitrag zur Stärkung regionaler Wirtschaftsstrukturen zu leisten. Die regionale Bio-Milch führt zu einer Stärkung der heimischen Landwirtschaft, es werden faire Preise bezahlt und mit kurzen Transportwegen die CO<sup>2</sup>-Emissionen gesenkt.

## LEISTUNGEN

- Fahrt im modernen Reisebus

Bildrechte: Alexander Gonschior