



Schokoladen



Festival 2025

im einzigen Schokoladenhotel Deutschlands

10. bis 12. Oktober 2025

Die Highlights

- schokoladige Tea Time & Begrüßung
- Kakao Zeremonie - Trinkschokolade traditionell herstellen & genießen
- Dinner Reise in 6 Gängen "Kakao und Schokolade in neuen Facetten" zzgl. Wein oder alkoholfreier Getränkebegleitung
- zubuchbar: Chocolicious Beats & Bites – Die Küchenparty für nur 79€ pro Person (statt 99€)
- zubuchbar: Pralinen-Seminar Preis für nur 59€ pro Person (statt 85€, begrenzte Plätze)

Genussreise Arrangement vom 10.-12. Oktober

Inklusivleistungen:

- 2 Übernachtungen in einer Kategorie deiner Wahl
- Pralinenselektion auf dem Zimmer
- Schokoladige Tea Time
- Kakao Zeremonie - Trinkschokolade traditionell herstellen & genießen
- Dinner Reise in 6 Gängen "Kakao und Schokolade in neuen Facetten" zzgl. Wein oder alkoholfreier Getränkebegleitung
- Exklusives Pralinen-Seminar* Preis für nur 59€ pro Person
- Exklusive Küchenparty "Chocolicious Beats & Bites"* Preis für nur 79€ pro Person (statt 99€)
- Schokoladiges Frühstücksbuffet mit frischen Eierspeisen, frisch gepresstem O-Saft, hauseigener Schokocreame & Schokogranola, Schokobrunnen und mehr!
- Nutzung des Schoko Spa mit großem Pool, Whirlwanne, 2 Saunen & Infrarot Sitzbänken

*nicht inklusive
Änderungen vorbehalten!

begrenzte Teilnehmerzahl!

Preis

ab 299€ p.P. im Doppelzimmer
ab 388€ p.P. im Einzelzimmer

Stornierungsbedingungen

kostenfreie Stornierung bis zum 1.9.2025. Bis zum 5.10. 30% Stornierungskosten. Danach 80%.

Jetzt buchen!

Original Beans

Original Beans ist unser Schokoladenproduzent. Sie bezeichnen sich als "Naturschutzfirma, die Schokolade macht". Sie setzen sich für Nachhaltigkeit und den Erhalt der Biodiversität ein, während sie gleichzeitig hochwertige Schokoladenprodukte herstellt. Wie? Indem sie sich dafür einsetzen, traditionelle Kakaokultur zu bewahren, um so den Kakaobauern faire Preise zu zahlen.

Original Beans legt zudem großen Wert auf Transparenz, Rückverfolgbarkeit und CO₂-neutrale Produktion. Ihr Fokus auf Qualität schafft dabei die Verbindung zwischen Kakaobauern, Verbrauchern & Umwelt.

Erfahrt mehr über die Welt der Schokolade im Ursprung, dem Regenwald und schmeckt die Unterschiede! Bei uns im einzigen Schokoladenhotel Deutschlands an diesem einzigartigen Wochenende!

