

A large, stylized orange shield with a thick orange border and a small handle at the top right, centered on a dark blue background with a repeating leaf pattern.

PROGRAMM MUCHO

PROGRAMM: STAGE 1

Samstag/Saturday (11-21 Uhr)

12:00 - 12:40 Uhr
Begrüßung/Opening

13:00 - 13:40 Uhr
**Lebensmittel mit Charakter -
was braucht gutes Handwerk?**

14:00 - 14:40 Uhr
**Oops, we made chocolate - biggest
mistakes in making chocolate**

15:00 - 15:40 Uhr
**Kakao direkt beim Bauern kaufen –
Traum oder Realität?**

16:00 - 16:40 Uhr
**25-Years of Craft Chocolates:
looking back and forward with
Martin Christy & Sharon Terenzi**

17:00 - 17:40 Uhr
**Ist das Bio? Chancen &
Herausforderungen von Bio-Kakao**

18:00 - 18:40 Uhr
**Made at origin - the taste of chocolate
from cacao growing countries**

19:00 - 19:40 Uhr
**Growing Together:
Women of Cacao**

20:00 - 20:40 Uhr
Festival-Closing-Ceremony

Sonntag/Sunday (09-18 Uhr)

10:00 - 10:40 Uhr
House of Cacao - Der Podcast

11:00 - 11:40 Uhr
**Made at origin - the taste of chocolate
from cacao growing countries**

12:00 - 12:40 Uhr
**Lebensmittel mit Charakter -
was braucht gutes Handwerk?**

13:00 - 13:40 Uhr
**Oops, we made chocolate - biggest
mistakes in making chocolate**

14:00 - 14:40 Uhr
**Ist das Bio? Chancen &
Herausforderungen von Bio-Kakao**

15:00 - 15:40 Uhr
**Kakao direkt beim Bauern kaufen –
Traum oder Realität?**

16:00 - 16:40 Uhr
**25-Years of Craft Chocolates:
looking back and forward with
Martin Christy & Sharon Terenzi**

17:00 - 17:40 Uhr
Growing Together: Women in Cacao

17:40 - 18:00 Uhr
Festival-Closing-Ceremony

in Deutsch / in Englisch

PROGRAMM: STAGE 2

Samstag/Saturday (11-21 Uhr)

11:30 - 12:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

12:30 - 13:00 Uhr
Mykocraft -
"Rohkakao trifft auf Pilzkraft"

13:30 - 14:00 Uhr
The Beauty of Cacao Varieties
with the farmer Rosaura Laura

14:30 - 15:00 Uhr
Die Reise der Kakaobohne -
vom Feld zur Schokolade

15:30 - 16:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

16:30 - 17:00 Uhr
Cacao de Venezuela with Rodrigo
Morales (español + english)

17:30 - 18:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

18:30 - 20:30 Uhr
Film: RECLAIMING COCOA
by Philippe Stalder
with directors Q&A
(german subtitles)

Sonntag/Sunday (09-18 Uhr)

09:30 - 10:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

10:30 - 11:00 Uhr
The Beauty of Cacao Varieties
with the farmer Rosaura Laura

11:30 - 12:00 Uhr
Cacao de Venezuela with Rodrigo
Morales (español + english)

12:30 - 13:00 Uhr
Die Reise der Kakaobohne -
vom Feld zur Schokolade

13:30 - 14:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

14:30 - 15:30 Uhr
Film: RECLAIMING COCOA
with director Philippe Stalder
(german subtitles)

16:30 - 17:00 Uhr
Early Bird Mini Tasting

17:00 - 17:30 Uhr
Schokolade für den Orang-Utan-
Schutz - ein Projekt von Good
Chocolate Hub & Kürzi Kakao

in Deutsch / in Englisch

TASTINGAREA

Einlass mit jeweiligem
Pairing-Ticket

Samstag/Saturday (11-21 Uhr)

11:15 - 12:00 Uhr

Brot x Schokolade mit Brotraum

12:15 - 13:00 Uhr

Kindertasting mit Lilla Toth-Tatai

13:15 - 14:00 Uhr

Kaffee x Schokolade mit Goodbean

14:15 - 15:00 Uhr

ARHUACO - one cacao - different
chocolates with Lilla Toth-Tatai

15:15 - 16:00 Uhr

PREMIFAIR - Tasting
(Anmeldung am Stand)

16:15 - 17:00 Uhr

JAKAO - Tasting
(Anmeldung am Stand)

17:15 - 18:00 Uhr

Wein x Schokolade 1 mit ViniPuri

18:15 - 19:00 Uhr

Wein x Schokolade 2 mit ViniPuri

19:15 - 20:00 Uhr

Gin x Schokolade mit
THE DUKE Destillerie

20:15 - 21:00 Uhr

Ceremonial Cacao Tasting with
Fiorella Richter

Sonntag/Sunday (09-18 Uhr)

09:15 - 10:00 Uhr

Kaffee x Schokolade mit Goodbean

10:15 - 11:00 Uhr

Käse x Schokolade mit der
Münchner Käse Manufaktur

11:15 - 12:00 Uhr

Käse x Schokolade mit der
Münchner Käse Manufaktur

12:15 - 13:00 Uhr

CHUKULATI - Tasting
(Anmeldung am Stand)

13:15 - 14:00 Uhr

ARHUACO - one cacao - different
chocolates with Lilla Toth-Tatai

14:15 - 15:00 Uhr

Tasting Class with Martin Christy
(IICCT)

15:15 - 16:00 Uhr

Wein x Schokolade 1 mit ViniPuri

16:15 - 17:00 Uhr

Wein x Schokolade 2 mit ViniPuri

17:15 - 18:00 Uhr

Gin x Schokolade mit
THE DUKE Destillerie

in Deutsch / in Englisch