ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

02. Dez. 2025

SchokoladeFest 2025 / 2026: Österreichs süßestes Event startet mit exklusiver Preview

Das SchokoladeFest gilt mit 25.000 BesucherInnen als größtes Süßwarenfestival Österreichs und lädt 2025 erneut nach Wien und Graz.

© Beigestellt

Ein Fest, das Österreichs Süßwarenszene prägt

Das **SchokoladeFest** hat sich in wenigen Jahren als zentrales Genussformat etabliert, das ProduzentInnen, Chocolatiers und handwerkliche Betriebe zusammenbringt. Mit jährlich rund 25.000 BesucherInnen und einer wachsenden Zahl internationaler AusstellerInnen zählt das Event zu den wichtigsten Branchentreffpunkten für hochwertige Schokolade,

Pâtisserie und süßes Handwerk in Österreich. Drei Tage lang können Gäste außergewöhnliche Sorten verkosten, neue Manufakturen kennenlernen und in die Vielfalt handwerklicher Schokoladenkunst eintauchen.

Exklusive Präsentation in der Wiener Xocolat-Manufaktur

Zur Einstimmung auf die Ausgaben 2026 in Wien **(23. bis 25. Jänner 2026, Marx Halle)** und Graz (**6. bis 8. März 2026, Messe Graz)** lädt Veranstalter **Chris Delattre** am **10. Dezember 2025** um 17:30 Uhr zu Chocolat & Champagne in die **Xocolat-Manufaktur** in der Servitengasse 5, 1090 Wien. Das Event bietet einen ersten Vorgeschmack auf das Festivalprogramm und zeigt, wie stark Österreichs handwerkliche Süßwarenbranche in der internationalen Schokoladenszene verankert ist. **Um Anmeldung wird bis 9. Dezember gebeten.**

© Beigestellt

SCHOKOLADEFEST 2026 – Genuss, Vielfalt und handwerkliche Schokoladenkunst

Mit den Terminen 23. bis 25. Jänner 2026 in der Wiener Marx Halle sowie 6. bis 8. März 2026 in der Messe Graz lädt das SchokoladeFest auch im kommenden Jahr wieder zu einem der größten Genussformate des Landes. Drei Tage lang steht alles im Zeichen hochwertiger Schokolade – von exklusiven Verkostungen über Workshops und Live-Kochshows bis hin zu neuen Kreationen internationaler Chocolatiers. ProduzentInnen und Manufakturen aus mehreren europäischen Ländern präsentieren ihre Spezialitäten, die vor Ort probiert und gekauft werden können.

Besonderes Augenmerk liegt 2026 auf der Verbindung von Handwerk, Tradition und Innovation. Dafür sorgen unter anderem profilierte VertreterInnen der süßen Branche:

- Brigitta Schickmaier, Österreichs erste und einzige Austrian Chocolate Master, langjährige Wettbewerbsexpertin, Oberjurorin und Trainerin des WM-Teams der KonditorInnen. Sie präsentiert Einblicke aus ihrem Buch „Mein süßer Weg“ und zeigt, wie moderne österreichische Patisseriekunst heute aussieht.
- Elisabeth Monamy, Archäologin und Köchin, die das historische Kakaorezept des Antonio Colmenero de Ledesma aus dem 16. Jahrhundert rekonstruiert – ein seltenes Stück kulinarischer Kulturgeschichte.
- Michael Salge (AHerz), der konsequent auf das Bean-to-Bar-Prinzip setzt und jeden Schritt – von der Bohne bis zur fertigen Tafel – in eigener Handarbeit umsetzt.
- NomNom by Melli, die mit ihren veganen Desserts neue Zielgruppen für pflanzliche Patisseriekunst begeistert.

Vienna Chocolate Convention: Branchentreff für Profis

Bereits am 22. Jänner 2026 findet am Nachmittag die Vienna Chocolate Convention statt – ein exklusives Netzwerktreffen für Fachbesucher, ProduzentInnen und Branchenbetriebe. Im Mittelpunkt stehen Austausch, Kooperationen und aktuelle Entwicklungen im süßen Handwerk.
Early Bird für AusstellerInnen
Für ProduzentInnen, Chocolatiers, Start-ups und Manufakturen bietet das SchokoladeFest eine starke Bühne, um mit neuen Zielgruppen in Kontakt zu treten. Wer sich bis 31. Dezember 2025 anmeldet, erhält 15 Prozent Early-Bird-Rabatt auf die Standgebühr.

© Beigestellt

Fünf Genusszonen – Wien sogar mit einer sechsten

Das Festival ist in mehrere Themenbereiche gegliedert, die das Spektrum moderner **Schokoladenkultur** abbilden. Im Mittelpunkt steht der internationale Schokoladenmarkt, auf dem sich preisgekrönte Betriebe wie GewinnerInnen der **World Chocolate Masters** oder der **International Chocolate Awards** präsentieren. Das Sortiment reicht von Bean-to-Bar-Spezialitäten über Pralinen, Tafeln und Bonbons bis zu innovativen Produkten wie Schokoladenbier, Likören, Waffeln oder süßen Street-Food-Kreationen. Ergänzt wird das Angebot durch feine Delikatessen wie handwerklich erzeugte Marmeladen, Sirupe oder Honig.

Bühne, Familienzone und Pâtisserie-Highlights

Das Herzstück des Festivals bildet die große Bühne. Dort finden Live-Shows von Spitzenpâtissiers statt, darunter 2025 in Wien

Nina Métayer, die als „Beste Konditorin der Welt 2024“ internationale Maßstäbe setzt. Musik, Zauberei und Tanz runden das Programm ab. Eine eigene Familienzone ermöglicht jüngsten BesucherInnen spielerische Zugänge: Schokolade selbst herstellen, mit Schokolade malen, Produktionsprozesse entdecken oder einfach Spaß auf der Hüpfburg haben.

Einblick in Tradition und Handwerk

Ein kleines, liebevoll kuratiertes Schokoladenmuseum zeigt historische Verpackungen, Werkzeuge, Werbeplakate und Filmmaterial – ein Stück Kulturgeschichte, das besonders für handwerklich orientierte Betriebe spannend ist. Zusätzlich bieten Workshops die Gelegenheit, eigene Schokoladenkreationen herzustellen und als handwerkliches Souvenir mit nach Hause zu nehmen.

Infos & Anmeldung:
schokoladefest.at | partner@schokoladefest.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at