ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

08. Jan. 2026

SCHOKOLADEFEST 2026: Genuss, Vielfalt und neue Impulse für Patisserie und Schokoladenhandwerk

Das SCHOKOLADEFEST kehrt 2026 nach Wien und Graz zurück – mit einem erweiterten Programm, neuen Formaten und einem klaren Fokus auf Handwerk, Innovation und Austausch. Drei Tage lang wird Schokolade in all ihren Facetten erlebbar – für Genießer:innen ebenso wie für Profis aus Gastronomie, Patisserie und Handwerk.

Michael Salge von der Schokomanufaktur AHerz setzt konsequent auf das Bean-to-Bar-Prinzip. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel entsteht jede Schokolade in eigener Handarbeit – ein Ansatz, der Qualität, Transparenz und Herkunft in den Mittelpunkt stellt. © Andreas Lepsi/ChrisEvents

Nach dem großen Erfolg der vergangenen Jahre lädt das **SCHOKOLADEFEST 2026** erneut zum genussvollen Treffpunkt für Schokoladeliebhaber, Konditoren, Patissiers, Gastronomen und Produzenten. In der Marx Halle Wien sowie in der Messe Graz dreht sich jeweils drei Tage lang alles um hochwertige

Schokolade, kreative Desserts und innovative Verarbeitungstechniken.

Das Festival verbindet Verkostung, Wissenstransfer und Erlebnis. Besucher:innen können internationale und heimische Schokoladenspezialitäten entdecken, direkt vor Ort verkosten und erwerben. Von traditionellen Manufakturen bis zu modernen Bean-to-Bar-Produzenten zeigt das SCHOKOLADEFEST die ganze Bandbreite zeitgemäßer Schokoladenkultur.

Bild: beigestellt, ChrisEvents

Chocolatiers und Dessertkünstler im Fokus

Das SCHOKOLADEFEST versteht sich als Bühne und Begegnungsort für das professionelle Handwerk. 2026 stehen zahlreiche bekannte Persönlichkeiten der Szene im Rampenlicht:

Brigitta Schickmaier gilt als eine der prägendsten Figuren der österreichischen Patisserieszene. Sie ist die erste und einzige Austrian Chocolate Master, seit über zehn Jahren im Wettbewerbsgeschehen aktiv, Oberjurorin für Österreich sowie Trainerin des österreichischen WM-Teams der Konditoren. Als Meisterkonditorin, Kochbuchautorin und Ausbildnerin verbindet sie Fachwissen mit einer klaren Haltung zur Weiterentwicklung des Handwerks.

Elisabeth Monamy, Archäologin und Köchin, nimmt das Publikum mit auf eine historische Reise. Sie präsentiert das Originalkakaorezept von Antonio Colmenero de Ledesma aus dem 16. Jahrhundert und gibt Einblicke in die Ursprünge der europäischen Schokoladenkultur.

Michael Salge von der Schokomanufaktur AHerz setzt konsequent auf das Bean-to-Bar-Prinzip. Von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel entsteht jede Schokolade in eigener Handarbeit – ein Ansatz, der Qualität, Transparenz und Herkunft in den Mittelpunkt stellt.

NomNom by Melli zeigt, wie vielfältig vegane Dessertkultur sein kann. Seit 2019 entstehen hier ausschließlich vegane Süßspeisen – von kunstvoll dekorierten Torten bis zu alltagstauglichen Desserts, die auch geschmacklich überzeugen.

Networking für Profis: Vienna Chocolate Convention

NEU im Programm ist die Vienna Chocolate Convention, ein exklusives Networking-Event für Fachbesucher, Produzenten und Branchenprofis.

22. Jänner 2026, Nachmittag

Im Mittelpunkt stehen Austausch, neue Kontakte und mögliche Kooperationen innerhalb der Schokoladen- und Patisseriebranche.

Pastry Show Bühne – Schokolade live erleben

Ein zentrales Element des Wiener SchokoladeFests ist die Pastry Show Bühne. Spitzen-Patissiers und Chocolatiers präsentieren ihr Können live, ergänzt durch großzügige Verkostungen der gezeigten Spezialitäten – solange der Vorrat reicht.

Freitag, 23. Jänner 2026

- 12:45 – Georg Kocmann, Patissier: Realisierung eines Desserts mit Schokoladenfumé
- 13:45 – Elisabeth Monamy: Originalkakaorezept von Antonio Colmenero de Ledesma (16. Jahrhundert)
- 14:45 – Stefan Feigl (Stefans Torten): Süßes aus Schokolade
- 15:30 – Michael Salge (AHerz): Geschmacksreise Bean-to-Bar – von der Bohne bis zur Tafel
- 16:30 – Aurelia Kaufmann (Boulangerie Pâtisserie Paremie Vienne): Schokoladendekoration
- 17:30 – Schokomichi: Präsentation der unglaublichen Schokoladenfabrik

Samstag, 24. Jänner 2026

- 10:45 – Elisabeth Monamy: Originalkakaorezept aus dem 16. Jahrhundert
- 11:30 – Brigitta Schickmaier: Pralinen zaubern leicht gemacht – Techniken, Tipps & Tricks
- 12:45 – Schokomichi: Die unglaubliche Schokoladenfabrik
- 13:30 – Georg Kocmann: Dessert mit Schokoladenfumé
- 14:30 – Xocolat Signature Truffel: Der Marillenknödel
- 15:30 – Brigitta Schickmaier: Sensorik-Schulung – Schokolade mit allen Sinnen erleben
- 16:45 – Michael Salge (AHerz): Bean-to-Bar-Geschmacksreise
- 17:30 – International Chocolate Awards

Sonntag, 25. Jänner 2026

- 10:15 – Stefan Feigl (Stefans Torten): Schokoladiges Dessert für den Valentinstag
- 11:00 – Jaimy Reisinger: Gegossene Pralinen mit Polycarbonat-Formen

- 11:45 – Xocolat Signature Truffel: Der Marillenknödel
- 12:45 – Michael Salge (AHerz): Bean-to-Bar-Geschmacksreise
- 14:00 – Melanie Kröpfl alias NomNom by Melli: Die schnellste vegane Schokoladentorte
- 15:15 – Jaimy Reisinger: Gegossene Pralinen mit Polycarbonat-Formen
- 16:15 – Matthias Spacek (28 lots): Verkostung verschiedener Schokoladensorten

Plattform für Aussteller und Produzenten

Das SCHOKOLADEFEST bietet Produzenten, Manufakturen, Chocolatiers und Start-ups eine attraktive Bühne, um ihre Produkte sowohl einem breiten Publikum als auch Fachbesucher:innen zu präsentieren.#

Termine & Kontakt

Wien: 23.–25. Jänner 2026, Marx Halle
Graz: 6.–8. März 2026, Messe Graz

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
schokoladefest.at
partner@schokoladefest.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at