**Radolfzeller Schokoladenmarkt**

**Wo Schokoladenträume wahr werden**

Der Radolfzeller Schokoladenmarkt lockt vom 17. bis 19. November mit süßen Versuchungen und sündhaften Naschereien. Auf dem Seetorplatz zwischen dem Radolfzeller Bahnhof, Stadtmuseum und Münster können sich Besucher von 11 bis 19 Uhr mit Schokolade, Pralinen, Schokofrüchten, Gebäck und französischem Nougat eindecken. Das Speisenangebot hält einige Überraschungen bereit: Von der Holzofenpizza mit Schokolade über Pulled Pork mit Schokosauce bis hin zum mexikanischen Nationalgericht Mole. Hierbei handelt es sich um eine Schokoladensauce mit verschiedenen Nüssen und Kräutern, die zu Hähnchen oder Würstchen gereicht wird. Aber auch klassische Marktspeisen wie Crêpes, Dünnele und Würstchen dürfen nicht fehlen. Wärmen können sich die Besucher bei einer Tasse heißer Schokolade, Kaffee oder Früchtepunsch, bei Glühwein, Feuerzangenbowle oder Glüh-Gin.

Im Rahmen des Schokoladenmarktes werden Workshops und Verkostungen angeboten:

Am Donnerstag, 17. November stellt Rüdiger Specht vom Stadtmuseum mit Kindern Schokolade nach Apothekerart her. Am Freitag, 18. November zeigt Jasmina Rajkovic von Tortenzauber Reichenau den teilnehmenden Kindern, wie sie Schoko-Muffins mit Fondant-Figuren dekorieren können.

Dass Wein und Schokolade gut harmonieren erfahren die Teilnehmer der gleichnamigen Veranstaltung am 19. November mit Sylvia Scharmacher von Bodenseetrüffel.

Tickets für alle Workshops gibt es bei der Tourist-Information Radolfzell, Seestraße 30, 78315 Radolfzell, Tel.: 07732 81-500; [info@radolfzell-tourismus.de](mailto:info@radolfzell-tourismus.de), www.radolfzell-tourismus.de

**Termine im Überblick**

**Radolfzeller Schokoladenmarkt:**

Donnerstag, 17. bis Samstag, 19. November, 11-19 Uhr, Seetorplatz

**Schokolade nach Apothekerart**

Donnerstag, 17. November, 14 – 16 Uhr, Stadtmuseum

Schokolade ist mehr als eine süße Nascherei. Sie wurde früher auch als Kräftigungsmittel und zur Förderung der Verdauung in Apotheken verwendet. Wir stellen Schokolade auf Grundlage von Apothekerrezepten her und beschäftigen uns mit ihrer Geschichte.

Für Kinder ab 8 Jahren, mind. 5, max. 10 Teilnehmer, Kosten: 8,00 €

**Muffins dekorieren mit Tortenzauber Reichenau**

Freitag, 18. November, 15 – 16.30 Uhr, Stadtmuseum

Schoko-Muffins mit Blumen- und Tiermotiven aus Fondant dekorieren

Für Kinder ab 5 Jahren, max. 15 Teilnehmer, Kosten: 15,00 €

**Wein und Schokolade**

Samstag, 19. November, 15 – 16.30 Uhr, Stadtmuseum

In dem Workshop mit Silvia Scharmacher von Bodenseetrüffel wird zunächst aus feiner Schokolade eine Praline hergestellt. Danach folgt eine Verköstigung mit verschiedenen Sorten Schokolade und Wein, bei der sich die Teilnehmer mit allen Sinnen der Synergie von Wein und Schokolade hingeben können.

Max. 8 Erwachsene, Kosten: 28 €