



# Mit Schokolade Wert schöpfen

**In Craighers Schokoladeerlebniswelt im Kärntner Friesach greifen Liebhaber des edlen Naschwerks selbst zum Schöpfer und kreieren süße Köstlichkeiten.**

TEXT//VIKTORIA SCHRAMMEL

die Schokolade nicht nur zu verkaufen, sondern unseren Kunden auch gleichzeitig eine Botschaft mitzugeben. Wir verzichten bewusst auf den Einsatz von Maschinen, denn die Schokoladeproduktion stellt für uns ein kunstvolles Handwerk dar, dessen Wert und Tradition wir unseren Kunden im Rahmen unserer Schokoladeerlebniswelt vermitteln möchten“, betont Craigher.

**GENUSSVOLLES ERLEBEN** Die Schokoladeerlebniswelt bietet ihren Besuchern nicht nur einen Rundgang durch die Produktionsstätten, sondern stellt auch das hautnahe Erleben der Spezialität in den Vordergrund. Die Teilnehmer erfahren bei geführten Verkostungen Wissenswertes über den Charakter der verschiedenen Sorten und erhalten Einblicke in die nachhaltige Produktion des Rohstoffs Kakao. Bei einer multimedialen Reise begleiten die Besucher die Bohnen auf ihrem weiten Weg von den Kakaoplantagen etwa in Mexico oder der Elfenbeinküste bis nach Friesach.

Mit den nötigen Grundkenntnissen ausgestattet, dürfen die Schokoladenliebhaber anschließend in der Erlebniswelt selbst Hand anlegen. Unter fachmännischer Anleitung können die Konditoren in spe mit unterschiedlichen

Schokoladearten arbeiten und eigene Kreationen schöpfen, die sie danach mit nach Hause nehmen.

**INDIVIDUELLE ANGEBOTE** Die Führungs- und Verkostungsangebote werden auf die unterschiedlichen Zielgruppen wie Schüler und Senioren zugeschnitten. Neben Hobbychocolatiers finden auch Experten aus der Confiterie, etwa Studenten an Fachschulen der Zuckerbäcker und Konditoren, einschlägige Seminare zur Herstellung von Schokolade in Craighers Erlebniswelt vor.

Das innovative Projekt soll vor allem zur Belebung des Friesacher Stadtkerns beitragen und durch Kooperationen mit umliegenden Betrieben die Wertschöpfung in der Region steigern. Geplant sind beispielsweise Genuss- und Kulturpackages gemeinsam mit der Brauerei Hirt oder den Friesacher Burghofspielen. Das neue Tagesausflugsziel soll sich auch positiv auf die Nächtigungen in den Beherbergungsbetrieben auswirken, vor allem in der Vor- und Nachsaison: denn die Gäste können auch bei schlechterem Wetter auf das Angebot der Schokoladenwelt zurückgreifen. Die Schokoladeerlebniswelt wird voraussichtlich im Mai oder Juni 2017 ihre Pforten öffnen. //

Seit mehr als hundert Jahren versüßt die Cafe Konditorei Craigher den Einwohnern und Besuchern von Friesach in Kärnten das Leben. Als Dieter Craigher den Betrieb 1980 von seinem Vater übernahm, entschied er sich dazu, neue Wege im Bereich der Schokoladenherstellung einzuschlagen. Das oberste Ziel: die süßen Köstlichkeiten in reiner Handarbeit, frei von Konservierungs- und Farbstoffen und mit einem möglichst hohen Anteil an regionalen Zutaten zu erzeugen. So spezialisierten sich der mehrfach ausgezeichnete Chocolatier und seine Frau Barbara auf die Herstellung von exklusiven, handgeschöpften Schokoladentafeln.

Als kreativer Visionär tüftelt Craigher stets an innovativen Neukompositionen und Angeboten, mit denen er Schokoladenliebhaber immer wieder aufs Neue begeistert. 2016 rief die Familie das Projekt „Schokoladeerlebniswelt“ ins Leben. „Es ist uns wichtig,

## Förderung für Leuchtturmprojekte

Das Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft (BMWF) und die Bundesländer fördern seit 2011 touristische Leuchtturmprojekte mit jährlich einer Million Euro. Damit sollen neuartige Projekte, die Vorbildcharakter für die Branche haben, in die Auslage gestellt werden. Förderberechtigt sind Angebote von KMUs der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und überbetriebliche Kooperationen. Detailinfos unter [www.bmwfw.gv.at/tourismus](http://www.bmwfw.gv.at/tourismus) bzw. [www.oehrt.at](http://www.oehrt.at)