

Goldesel und Schoggitaler

IN [WIRTSCHAFTSNACHRICHTEN](#) / DATUM: 8. MAI 2014 / 06:31 /

ROOT – Aeschbach Chocolatier hat am Dienstag, 6. Mai, die interaktive Erlebnisausstellung «Vom Kakaobaum zum Gaumenglück» eröffnet. Als Ergänzung wurden angrenzend zur «ChocoWelt» auch multifunktionale Räumlichkeiten für Events und Bankette realisiert.

rs. Bereits seit 1972 kreiert der Familienbetrieb Aeschbach hochwertige Schokoladen und Confiserie-Spezialitäten. Seit dem Umzug von Cham nach Root Ende 2012 sind die ChocoManufaktur, der ChocoLaden und das ChocoCafé in Root unter einem Dach vereint. Mit der Eröffnung der Erlebnisausstellung ChocoWelt und den angrenzenden Räumen für Events und Bankette, ist Root somit um einer Attraktion reicher.

Erlebnisausstellung ist einzigartig in der Schweiz

Die Aeschbach Chocolatier AG hat diese Erlebnisausstellung, die in der Schweiz ihresgleichen sucht, nach langer Planungszeit in nur 16 Wochen Bauzeit verwirklicht. Im modernen Gebäude mit der charakteristischen rotbraunen Fassade können die Besucherinnen und Besucher durch grosse Fenster die Choco-Manufaktur direkt mitverfolgen. Sie erleben, wie hier ganz unterschiedliche Spezialitäten weitgehend in Handarbeit hergestellt werden. Eine industrielle Fertigung würde auch gar nicht zu Aeschbach Chocolatier passen, denn Frische, Kreativität und Authentizität sind die Pfeiler des Unternehmenserfolgs. Geschäftsführer Markus Aeschbach betont in diesem Zusammenhang: «Unser Flexibilität und Individualität sind sicher aussergewöhnlich. In kürzester Zeit können wir unsere Produktion an die ganz individuellen Wünsche unserer Kunden anpassen.» Neben den unzähligen Möglichkeiten der Degustation dürfen die Besucher hier sogar ihre ganz persönliche 200-Gramm-Tafel kreieren. Aeschbach bietet seinen Gästen somit ein weiteres Extra, das bei Gross und Klein mindesten genau so beliebt ist wie der Goldesel, der menschliche Zuneigung mit dem Ausspucken von Goldtalern belohnt.

Aeschbach Chocolatier produziert den beliebten Schoggitaler.

Mit einem zwei Meter grossen Schoggitaler, einer XXL-Nachbildung des ersten Talers von 1946, wurde eine ganz besonders erfolgreiche Partnerschaft vorgestellt: Seit 1984 produziert Aeschbach Chocolatier die beliebten Schoggitaler für den Schweizer Heimatschutz und Pro Natura. Mit ihrer jährlichen Taleraktion engagieren sich diese beiden Non-Profit-Organisationen in vorbildlicher Weise jedes Jahr für ein ausgesuchtes Projekt aus den Bereichen Natur und Denkmalschutz.



Markus Aeschbach, Geschäftsführung, Marketing, CEO (links) und Jürg Roggenmoser, Geschäftsführung Betrieb, COO, entlocken dem Goldesel die beliebten Schoggitaler. Markus Aeschbach (zweiter v. r.) und sein Team bei der Präsentation des Schoggitalers 2014. Bilder Robert Schütz.

Markus Aeschbach (zweiter v. r.) und sein Team bei der Präsentation des Schoggitalers 2014. Bilder Robert Schütz.