

Schokoladenfestival chocolART WERNIGERODE



28. Oktober bis
01. November 2026



Foto: WTC

Zeit für Genuss. Verführung & Erlebnis

Das Schokoladenfestival in



WERNIGERODE

mit chocoMARKT, chocoKUNST,
chocolateROOM u. v. m.



Foto: WTC

chocoMARKT

Mittwoch	10 – 18 Uhr
Donnerstag	10 – 18 Uhr
Freitag	10 – 19 Uhr
Samstag	10 – 19 Uhr
Sonntag	10 – 18 Uhr

www.chocolart-wernigerode.de



Liebe Bürgerinnen und Bürger der Stadt Wernigerode,
liebe Gäste, liebe Schokoladenfans,

das beliebte Schokoladenfestival chocolART macht in diesem Jahr bereits zum 14. Mal Halt in Wernigerode. Vom 28.10. bis zum 01.11.2026 verwandelt sich unsere Stadt erneut in ein wahres Paradies für alle Liebhaberinnen und Liebhaber feinsten Schokoladenkunst.

Rund um das historische Rathaus und in der malerischen Altstadt präsentieren internationale Chocolatiers ihre erlesenen Spezialitäten auf dem chocoMARKT. Freuen Sie sich auf eine faszinierende Vielfalt an Schokoladenkreationen – von klassisch süß über herb und zartbitter bis hin zu außergewöhnlich-exotischen Geschmackserlebnissen. Hier ist für jeden Genussmenschen etwas dabei.

Ob am Markt, auf dem Nicolaiplatz, in der Breiten Straße oder am Kohlmarkt – die zahlreichen Stände laden dazu ein, in gemütlicher Atmosphäre zu flanieren, zu probieren und sich von den süßen Köstlichkeiten verzaubern zu lassen.

Ein besonderes Highlight für Familien ist auch in diesem Jahr das chocoHALLOWEEN am 31.10.2026 in der Remise. Groß und Klein dürfen sich auf ein schokoladiges Vergnügen mit vielen Überraschungen freuen.

Mein herzlicher Dank gilt den zahlreichen Sponsoren und Partnern, die mit ihrem Engagement und ihrer Unterstützung zum Gelingen dieses besonderen Festivals beitragen. Stellvertretend seien die Harzer Volksbank eG, die Wergona Schokoladen GmbH, die Chocotech GmbH, die Kaufmannsgilde Wernigerode e. V., sowie die Café & Conditorei Wiecker aus Wernigerode genannt.

Ich wünsche allen Ausstellerinnen und Ausstellern, den Chocolatiers aus aller Welt und natürlich Ihnen, liebe Gäste, genussvolle Stunden, viele süße Entdeckungen und unvergessliche Momente beim Schokoladenfestival chocolART 2026.

Herzlich willkommen in Wernigerode
und viel Freude beim Genießen!



Tobias Kascha



Oberbürgermeister der Stadt Wernigerode

INHALTSVERZEICHNIS



Grußwort

chocoMARKT | offizielle Eröffnung S. 02

Programmübersicht S. 03 – 07

chocolateROOM | Kürbisaufruf S. 08

chocoPFAD:

• chocoGENUSS S. 09 – 15

• chocoKUNST & KULTUR S. 16 – 22

• chocoFAIR S. 23

• chocoKURSE S. 24 – 25

• chocoSHOPPING S. 26 – 30

• chocoHALLOWEEN S. 31

Ausstellerverzeichnis S. 32 – 33

chocoMARKT-Stände | Geschenkideen S. 34 – 45

Zeichenerklärung:



Aussteller auf dem chocoMARKT, deren Produkte oder einzelne Produkte im Sortiment vegan sind.



Aussteller auf dem chocoMARKT, deren Produkte Bio, Bioland Fairtrade zertifiziert oder fair gehandelt sind.

Parken in Wernigerode S. 46

chocoPFAD-Übersicht S. 47

Stadtplan Wernigerode S. 48 – 49

SPONSOREN & PARTNER

Herzlichen Dank für die Unterstützung:



CHOCOTECH

IMPRESSUM

chocolART in Wernigerode ist eine Veranstaltung der Wernigerode Tourismus GmbH

www.chocolart-wernigerode.de

chocolART-Lizenzgeber, Organisation & Durchführung

schwarz & gehilfen GmbH | Tel: 07071 2570069

Holzmarkt 7 | 72070 Tübingen | www.chocolart.de

Layout, Satz & Gestaltung:

Wernigerode Tourismus GmbH | Tel: 03943 5537835

Marktplatz 10 | 38855 Wernigerode

www.wernigerode-tourismus.de

Bildnachweise: siehe Foto

Auflage: 8.000 Stück

VORSTELLUNG

DAS SCHOKOLADENFESTIVAL CHOCOLART ZU GAST IN WERNIGERODE

Deutschlands größtes Schokoladenfestival, die chocolART, ist 2026 wieder zu Gast in Wernigerode. Vom 28.10. bis zum 01.11.2026 verwandelt sich die Altstadt von Wernigerode in eine Schoko-Erlebniswelt. Auf dem Marktplatz vor dem historischen Rathaus, auf dem Nicolaiplatz, in der Breiten Straße und auf dem Kohlmarkt präsentieren die Chocolatiers aus unterschiedlichen Ländern ihre erlesenen Produkte und laden ein, bei Kakaomalerei und heißer Schokolade die Vielfalt der Schokolade zu entdecken. Zahlreiche Restaurants und Cafés bieten während der chocolART außergewöhnliche Schokoladenmenüs an. Ein Höhepunkt der chocolART 2026 ist die Screwball-Komödie „Chocolat“ auf der Bühne, ein betörendes Märchen für Erwachsene. Erzählt wird die Geschichte durch die mitreißende Live-Musik des virtuosen Quartetts „Les Mouches du Tannes“.



Foto: WTC

Markttöfnungszeiten:

Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. | Do, 29.10. | So, 01.11.2026
10.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10. | Sa, 31.10.2026
10.00 – 19.00 Uhr
Eintritt: frei

Veranstaltungsorte: Breite Straße,
Nicolaiplatz, Kohlmarkt, Marktplatz
(siehe Stadtplan S. 48 | 49)

OFFIZIELLE ERÖFFNUNG

Die chocolART wird 2026 von Wernigerodes Oberbürgermeister Tobias Kascha, der Schokoladenkönigin Ruth I und dem Schokoladenmädchen aus dem Louisen-Café eröffnet. Nach den offiziellen Grußworten wird der geprüfte Brotsommelier René Silberbach, mit Schokolade, hergestellt in der Wergona Schokoladenfabrik Wernigerode, aufgewogen. Der Erlös aus dem anschließenden Verkauf kommt dem Verein für krebskranke Kinder Harz e. V. zugute.

Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 16.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Marktplatz | chocoPFAD M



Mittwoch, 28. Oktober 2026



08.00 – 18.00 Uhr	Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion	S. 30
09.00 – 18.00 Uhr	„Süße Bücher“	S. 26
ab 09.30 Uhr	Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
10.00 – 18.00 Uhr	chocoMARKT chocoINFO	S. 02 S. 34
10.00 – 18.00 Uhr	Infostand: Verein für krebskranke Kinder Harz e. V.	S. 44
10.00 – 18.00 Uhr	chocolateROOM – Livevorführungen	S. 08
10.00 – 19.00 Uhr	Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
11.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
11.00 – 13.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
11.00 – 17.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen	S. 09
11.00 – 18.00 Uhr	Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28
12.00 – 18.00 Uhr	Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
13.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
14.00 Uhr	Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 20
14.00 Uhr	Kreativworkshop im chocolateROOM	S. 24
14.00 Uhr	chocoWORKSHOP	S. 25
15.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
15.00 – 17.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
15.00 – 17.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
16.00 Uhr	Offizielle Eröffnung der chocolART	S. 02
17.00 – 19.00 Uhr	Kreativangebot: Dschungel aus Kakaoblättern	S. 24
17.00 – 22.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15



Donnerstag, 29. Oktober 2026

08.00 – 18.00 Uhr	Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion	S. 30
09.00 – 18.00 Uhr	„Süße Bücher“	S. 26
ab 09.30 Uhr	Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
10.00 – 18.00 Uhr	chocoMARKT chocoINFO	S. 02 S. 34
10.00 – 18.00 Uhr	Infostand: Verein für krebskranke Kinder Harz e. V.	S. 44
10.00 – 18.00 Uhr	chocolateROOM – Livevorführungen	S. 08
10.00 – 18.00 Uhr	Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
10.00 – 19.00 Uhr	Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
11.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
11.00 – 13.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
11.00 – 17.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen	S. 09
11.00 – 18.00 Uhr	Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28
12.00 – 14.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
13.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum Schokoladenfest	S. 19
14.00 Uhr	Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 20
14.00 Uhr	Kreativworkshop im chocolateROOM	S. 24
14.00 Uhr	chocoWORKSHOP	S. 25
15.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
15.00 – 17.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
15.00 – 17.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
17.00 – 22.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15
18.00 Uhr	Preisverleihung Schokokunst – Schülerwettbewerb	S. 20
18.30 Uhr	Schokoladenmenü im TENERO Restaurant & Bistro	S. 11
19.00 Uhr	Netzwerkevent: „Schokogeflüster“ mit schokoladiger Überraschung	S. 21



Freitag, 30. Oktober 2026

Fairtrade Tag

8.00 – 18.00 Uhr	Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion	S. 30
9.00 – 18.00 Uhr	„Süße Bücher“	S. 26
ab 9.30 Uhr	Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
10.00 – 18.00 Uhr	Honigsüß – regional genießen sowie Schokoladiges mit Witz und Humor	S. 27
10.00 – 18.00 Uhr	Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
10.00 – 19.00 Uhr	chocoMARKT chocoINFO	S. 02 S. 34
10.00 – 19.00 Uhr	Infostand Fairtrade Town Wernigerode mit ENSA	S. 44
10.00 – 19.00 Uhr	chocolateROOM – Livevorführungen	S. 08
10.00 – 19.00 Uhr	Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
11.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
11.00 – 13.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
11.00 – 17.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen	S. 09
11.00 – 18.00 Uhr	Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28
11.30 – 15.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15
12.00 – 14.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
13.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
14.00 Uhr	Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 20
14.00 Uhr	Kreativworkshop im chocolateROOM	S. 24
14.00 Uhr	chocoWORKSHOP	S. 25
15.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
15.00 – 17.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
15.00 – 17.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
17.00 – 22.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15
18.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen erzählt	S. 09
19.00 – 20.30 Uhr	Tasting: Schokolade auf der Zunge – Geschichten im Kopf	S. 16
20.00 Uhr	Screwball-Komödie „Chocolat“	S. 22



Samstag, 31. Oktober 2026

Verkaufsoffener Feiertag | chocoHALLOWEEN

ab 09.30 Uhr	Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
10.00 – 18.00 Uhr	chocoHALLOWEEN für Familien in der Remise	S. 31
10.00 – 19.00 Uhr	chocoMARKT chocoINFO	S. 02 S. 34
10.00 – 19.00 Uhr	chocolateROOM – Livevorführungen	S. 08
10.00 – 19.00 Uhr	Lakritzliebe aus dem Norden – veredelt mit Schokolade	S. 44
11.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
11.00 – 13.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
11.00 – 17.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen	S. 09
11.30 – 15.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15
12.00 – 14.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
12.00 – 17.00 Uhr	Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
12.00 – 17.00 Uhr	Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
12.00 – 17.00 Uhr	Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28
12.00 – 17.00 Uhr	Honigsüß – regional genießen sowie Schokoladiges mit Witz und Humor	S. 27
12.00 – 17.00 Uhr	„Süße Bücher“	S. 26
12.00 – 18.00 Uhr	Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion	S. 30
13.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
14.00 Uhr	Wernigerodes längste Schokolade wird gegossen – chocoHALLOWEEN	S. 31
14.00 Uhr	Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 20
14.00 Uhr	Kreativworkshop im chocolateROOM	S. 24
14.00 Uhr	chocoWORKSHOP	S. 25
15.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
15.00 – 17.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
15.00 – 17.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
16.00 Uhr	Vortrag: Das indigene Volk der Kogi – Hüter des Kakaos und der Mutter Erde	S. 21
17.00 – 22.00 Uhr	Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15

Samstag, 31. Oktober 2026

Verkaufsoffener Feiertag | chocoHALLOWEEN

19.30 – 21.30 Uhr	Kakaozeremonie & Live-Musik	S. 16
20.00 Uhr	Screwball-Komödie „Chocolat“	S. 22

Sonntag, 01. November 2026

Verkaufsoffener Sonntag

ab 09.30 Uhr	Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
10.00 – 12.00 Uhr	Malwerkstatt: Kakao kreativ entdecken	S. 25
10.00 – 18.00 Uhr	chocoMARKT chocoINFO	S. 02 S. 34
10.00 – 18.00 Uhr	Lakritzliebe aus dem Norden – veredelt mit Schokolade	S. 44
10.00 – 18.00 Uhr	chocolateROOM – Livevorführungen	S. 08
11.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
11.00 – 13.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
11.00 – 17.00 Uhr	Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen	S. 09
12.00 – 14.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18
12.00 – 17.00 Uhr	Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28
12.00 – 17.00 Uhr	Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
12.00 – 17.00 Uhr	Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
12.00 – 17.00 Uhr	„Süße Bücher“	S. 26
12.00 – 17.00 Uhr	Honigsüß – regional genießen sowie Schokoladiges mit Witz und Humor	S. 27
12.00 – 18.00 Uhr	Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion	S. 30
13.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
14.00 Uhr	Kreativworkshop im chocolateROOM	S. 24
14.00 Uhr	chocoWORKSHOP	S. 25
14.00 Uhr	Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 20
15.00 Uhr	Erlebnisstadtrundfahrt mit historischem Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
15.00 – 17.00 Uhr	Kakaomalerei – essbare Bilder	S. 18
15.00 – 17.00 Uhr	Schokoladen-Gravur	S. 18

chocolateROOM

LIVEVORFÜHRUNGEN IN DER GLÄSERNEN KONDITOREI

Wiecker
CONFISERIE GUTT CULINARIA
KONFISERIE SEIT 1858
in Weimar

In der gläsernen Konditorei werden Innungsmitglieder der Landesinnung Sachsen-Anhalt sowie Thüringen und Sachsen das Konditorenhandwerk vorführen. Sie können den Chocolatiers über die Schulter schauen und beobachten, wie Schokoladenkunstwerke entstehen, Produkte verkosten und auch schokoladige Mitbringsel kaufen. Sie können bei entspannter Schokoladenmusik an der Kakaobar im chocolateROOM eine von vielen köstlichen Trinkschokoladen genießen. Auch die Wernigeröder Schokoladenkönigin Ruth I wird im chocolateROOM während der Marktöffnungszeiten vor Ort sein.

Frische Früchte treffen belgische Schokolade. Genießen Sie frische Früchte, wie Erdbeeren, Bananen, Mangos oder Ananas mit feiner belgischer Schokolade direkt aus unserem Schokobrunnen.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
während der
Marktöffnungszeiten

Veranstaltungsort:
chocolateROOM
Marktplatz
chocoPFAD M

Happy Halloween in der Remise!

KÜRBISSE GESUCHT!

TEILNAHME

Kinder bis 15 Jahre gern mit Unterstützung der Eltern

KÜRBISABGABE

Fr, 30.10.2026 | 09.00 – 17.30 Uhr
in der Tourist-Information, Marktplatz 10

Infos:



KÜRBISAUSSTELLUNG

Sa, 31.10.2026 | 10.00 – 17.00 Uhr in der Remise

chocoPFAD – chocoGENUSS

122 Programmpunkte von zahlreichen Schokomenüs über Kakaomalerei und Schokoladen-Gravur, Lesungen zum Thema Schokolade bis zur Screwball-Komödie „Chocolat“ im Konzerthaus Liebfrauen, ein betörendes Märchen für Erwachsene, in dem sich alles um eine Chocolaterie in einer südfranzösischen Kleinstadt dreht. Die chocoKUR-SE und die täglichen Erlebnisführungen lassen die chocoART erneut zu einem großen Schokoladenfestival werden. Lassen Sie sich von den herrlichen Schokoladendüften verführen.

DAS SCHOKOLADENMÄDCHEN SERVIERT ...



... heiße italienische Trinkschokoladen mit verführerischen Aromen von Amaretto bis Zimt.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
11.00 – 17.00 Uhr
Reservierung: nicht erforderlich

Veranstaltungsort:
Louisen-Café, Breite Str. 92
chocoPFAD F

DAS SCHOKOLADENMÄDCHEN ERZÄHLT



Eine unterhaltsame Zeitreise in die Geschichte historischer Gewänder des 18. Jahrhunderts.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Fr, 30.10.2026 | 18.00 Uhr
14,00 € p. P. inkl. Trinkschokolade
Reservierung erforderlich:
Tel: 03943 92320

Veranstaltungsort:
Louisen-Café, Breite Str. 92
chocoPFAD F

oui

10 €
GUTSCHEIN

Besuche uns während des **Schokoladenfestivals**
und freu dich auf eine **süße Überraschung** zu
deinem Einkauf.

Außerdem erhältst du gegen Vorlage
dieses Bildes **10€ Rabatt** auf deinen Einkauf
ab 100€ – denn Shopping und Schokolade
gehören einfach zusammen.*

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

*Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

Oui Store Wernigerode
Breite Strasse 61, 38855 Wernigerode

chocoPFAD – chocoGENUSS

SCHOKOLADENMENÜ IM TENEO RESTAURANT & BISTRO



Lassen Sie sich kulinarisch außergewöhnlich verwöhnen und genießen Sie ein ganz besonderes schokoladiges Menü im stilvollen Ambiente Ihres TENEO Restaurant & Bistro im HKK Hotel Wernigerode ****.



Foto: HKK

Termin | Uhrzeit | Ort:

Do, 29.10.2026 | 18.30 Uhr

Preis: 46,90 € p. P.

Reservierung erforderlich:

Tel: 03943 9410

Veranstaltungsort:

TENEO Restaurant & Bistro

im HKK Hotel Wernigerode ****

Pfarrstr. 41

chocoPFAD C

MENÜ

Lauwarmer Spitzkohl-Birnen-Salat mit Schokoladen-Chili-Vinaigrette
und hausgeräucherter Entenbrust

~

Hokkaidokürbissuppe mit weißem Schokoladenschaum

~

Tranchen vom Rinderrücken mit Rotwein-Schokoladen-Jus,
rote Zwiebelmarmelade, Mandelbrokkoli, Kartoffelstrudel

~

Allerlei von der Schokolade



Foto: HKK





Willkommen in Ihrem

TENEO

Restaurant & Bistro.

Ein Fall für alle Sinne.

Zentrumsnah.

Nehmen Sie Platz:

Regionale sowie

internationale Küche

auf hohem Niveau erwarten Sie.

**Seien Sie unser Gast zum
diesjährigen Schokoladenfestival,
wir freuen uns auf Sie!**

chocolART
WERNIGERODE



im HKK Hotel Wernigerode ****

Pfarrstraße 41 | 38855 Wernigerode

Tel. 03943 941-0 | E-Mail info@hkk-wr.de

www.restaurant-teneo-wernigerode.com

**Baumkuchen
Café
Erlebnis**



Neustadter Ring 17 · 38855 Wernigerode

Telefon 03943.632726

www.Harzer-Baumkuchen.de

chocoPFAD – chocoGENUSS

SCHOKOLADE IN IHRER SCHÖNSTEN FORM: HANDGEMACHT, VIELFÄLTIG, VERFÜHRERISCH

Geboten werden frische Schokofrüchte im Becher vom Schokobrunnen mit hochwertiger Schokolade – verfeinert mit verschiedenen Toppings, wie Bueno-Creme oder Kadaif-Pistaziencreme. Ein Highlight ist die italienische Trinkschokolade: cremig und intensiv z. B. „Weiße Schokolade“, Nuss-Nougat- und Chili-Schokolade. Der Schokoladenbecher Tartufo und der knusprige Schokocrossie-Becher, Crêpes verfeinert mit Nutella oder Pistaziencreme und Schokoladenpizzen runden das Angebot ab.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
ab 09.30 Uhr
Reservierung: nicht erforderlich

Veranstaltungsort:
Eiscafé Venezia, Breite Str. 34
chocoPFAD B

SCHOKOLADENBROT MIT KANDIERTEM INGWER



Ein charakterstarkes Brot für Genießer, das süße und würzige Noten vereint. Die kräftig ausgebackene Kruste, umhüllt die saftige Krume, die von edlen Schokoladenstücken geprägt ist. Eingearbeitete Stücke von kandiertem Ingwer verleihen dem Brot eine fein würzige Frische. Sein außergewöhnliches Aromenspiel harmonisiert hervorragend mit einem milden Blauschimmelkäse oder einer fein gesalzenen Beurre Bodier.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Bäckerei Silberbach:
Mi, 28.10.2026 | 06.00 – 18.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 06.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 06.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 07.00 – 11.00 Uhr
12.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort (Verkauf):
Bäckerei Silberbach
Marktstr. 37 und
chocoINFO | chocoPFAD Q



HSB

**HARZER
SCHMALSPUR
BAHNEN**

DIE GRÖSSTE UNTER DEN KLEINEN

Harz

**ZWEI DINGE, DIE
GLÜCKLICH MACHEN:**
Schokolade und
eine Fahrt mit den Harzer
Schmalspurbahnen.

**Tipp: Familien sparen über 40 % mit
der MiniGruppenCard zum Brocken und
dem HSB-Familienticket auf dem
übrigen Streckennetz.**

Harzer Schmalspurbahnen GmbH

Friedrichstraße 151 • 38855 Wernigerode • Tel.: 03943/558-0

Mail: info@hsb-wr.de • www.hsb-wr.de

chocoPFAD – chocoGENUSS

SPANISCHE TAPAS VON SÜß BIS SCHARF



Mit verschiedenen Schokosorten & Kakao zubereitet. Erleben Sie die Schokoladenseite Spaniens im Restaurant Bodega und genießen Sie die schokoladigen Kreationen unseres Küchenteams. Und das erwartet Sie: Süße Paella mit Birnen, Pistazien und verschiedenen Früchten | Entenbrust Tapas mit Zartbitterschokolade oder Macademia-Creme Catalana | Lachs Tapas im Bananenblatt mit weißer Schokolade | Chili con carne, Schokolade, Merluzafilet mit Vollmilchschokolade.



Foto: Agentur

Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. | Do, 29.10.2026

17.00 – 22.00 Uhr

Fr, 30.10. | Sa, 31.10.2026

11.30 – 15.00 Uhr | 17.00 – 22.00 Uhr

So, 01.11.2026 Ruhetag

Reservierung erforderlich:

Tel: 03943 94926330

Veranstaltungsort:
Restaurant „Bodega“
Marktstr. 12
chocoPFAD J



**Stand 59
Nicolaiplatz**

EIN HAUCH VON LUXUS IM GLAS.
Braune's Cocktail White Chocolate - ready to drink - verbindet die zarte Eleganz weißer Schokolade mit einer sanften Rumnote. Cremig, harmonisch und außergewöhnlich – ein Genuss mit feiner Raffinesse.

Entdeckt an unserem Stand auch unsere große Eiertlikörvielfalt.
Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Braune's Eierlikör
www.braunes.com

chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

TASTING: SCHOKOLADE AUF DER ZUNGE – GESCHICHTEN IM KOPF



Was schmeckt nach Kindheit? Was nach Abenteuer? Und kann ein Stück Schokolade Wünsche erfüllen? Bei diesem außergewöhnlichen Tasting geht es nicht nur ums Naschen. Mit feiner Schokolade, poetischen Geschichten und neuen Blickwinkeln entdecken wir, wie eng Geschmack, Erinnerung und Fantasie zusammengehören. Geleitet wird das Tasting von der Kulturwissenschaftlerin Dr. Catharina Karn.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Fr, 30.10.2026 | 19.00 – 20.30 Uhr

Preis: 15,00 € p. P.

Reservierung erforderlich:

Tel: 0179 2314078 oder

kontakt@catharinakarn.de

Veranstaltungsort:

Harzfeeling Kreativloft

Marktstr. 18

chocoPFAD G

KAKAOZEREMONIE & LIVE-MUSIK



Eine herzliche Begegnung mit der Kakaopflanze. Liebevoll angeleitet von Maria Werner, trinken wir gemeinsam zeremoniellen Kakao und öffnen einen Raum für Stille und Verbundenheit. Der Kakao wirkt herzöffnend und kann unsere Wahrnehmung vertiefen. So lädt er uns ein, die berührenden Lieder von Musiker Jan Koppelin besonders intensiv zu erleben. Auf Deutsch und Spanisch erzählen sie von Naturverbundenheit sowie der Suche nach Tiefe und Sinn im Leben. Der unbehandelte Kakao dieses Abends stammt aus dem „Herzen der Welt“ (Sierra Nevada de Sante Marta) in Kolumbien und wird vom indigenen Volk der Kogi nach traditioneller Art angebaut.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Sa, 31.10.2026 | 19.30 – 21.30 Uhr

Preis: 35,00 € p. P.

Reservierung erforderlich:

Tel: 0177 5766061 oder

kontakt@jankoppelin.de

Veranstaltungsort:

Harzfeeling Kreativloft

Marktstr. 18

chocoPFAD G

Am Quiz teil-
nehmen und
echtes Gold
gewinnen

„Erlebnis Gold-Tresor“ Die interaktive Ausstellung!

Treten Sie ein in die glänzende Welt
der Edelmetalle und erhalten Sie
Antworten auf die wichtigsten Fragen
rund um Gold als Wertanlage.

Wann: 02. Dezember 2026
– 04. Januar 2027
(während der Öffnungszeiten)
Wo: Harzer Volksbank eG
Gustav-Petri-Str. 6
38855 Wernigerode

reisebank.
Edelmetalle

 Harzer Volksbank eG

CHOCOTECH

Maschinen für deine Lieblingssüßigkeiten.

Qualität und Innovation aus Wernigerode seit 1920.



Karriere bei CHOCOTECH – Jetzt entdecken



Folge uns gern auf Instagram:
@chocotech1920

CHOCOTECH GmbH
Dornbergsweg 32
D-38855 Wernigerode

+49 3943 5506-0
info@chocotech.de
www.chocotech.de

chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

KAKAOMALEREI – ESSBARE BILDER



Wenn Cora Pawlowske malt, dann isst nicht nur das Auge mit, sondern ihr Werk ließe sich tatsächlich verspeisen. Eine Mischung aus Öl und Kakao ist ihre Farbe, Fondant ihr Papier. Sehen Sie der Konditorin Cora Pawlowske live vor Ort bei der traditionellen Konditorenhandwerkskunst „Kakaomalerei“ zu und lassen Sie sich begeistern. Vor Ort werden unterschiedliche Motive auf verschiedenen Unterlagen bemalt. Sprechen Sie die Künstlerin an, wenn Sie Fragen haben. Cora Pawlowske wird sie Ihnen gerne beantworten.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
11.00 – 13.00 Uhr
15.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Nicolaiplatz
chocoPFAD I

SCHOKOLADEN-GRAVUR



Dorte's Marzipan Atelier – Confiserie & Chocolaterie aus Metzingen präsentiert Ihnen traditionelle Konditorenhandwerkskunst. Mit feinstem Werkzeug werden in Schokoladenplatten Figuren, Bilder, Schriftzüge, u. v. m. eingraviert. Durch Puderzucker und Kakao werden die mit alter Handwerkskunst gravierten Motive sichtbar gemacht. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von der heute nur noch selten gefundenen Handwerkskunst begeistern.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 15.00 – 17.00 Uhr
Do, 29.10. bis So, 01.11.2026
12.00 – 14.00 Uhr
15.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Marktplatz
chocoPFAD M

chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

ERLEBNISSTADTRUNDFAHRT MIT DEM HISTORISCHEN OLDTIMERBUS ZUM SÜßEN FEST

Die Geschichte der Schokolade begann in Europa um 1528 im spanischen Königshaus. Ältere Geschichte passt zu älteren Fahrzeugen, so dachten wir. Da wir aber nicht mit Fahrzeugen aus dem 16. Jahrhundert dienen können, wie auch rein technisch, wollten wir wenigstens alte Tradition mit historischen Bussen verbinden. Aus diesem Grund kommen Sie in den Genuss, mit einem Oldtimerbus aus den 50er Jahren eine Stadtrundfahrt zu machen. Die Stadtrundfahrt bietet viel Sehenswertes in Wernigerode und wartet mit drei kleinen Überraschungen auf unsere Gäste. Lassen Sie sich chauffieren und erleben Sie Wernigerode fahrtechnisch auf traditionelle Art und Weise. Als besondere Zugabe wird natürlich alles modelliert.

Route: Blumenuhr/Marktstraße – Marktstraße – Sprungschanze – Westerntorturm – Westerntor Bhf. – Brauerei – Baumkuchenhaus – Wergona Schokoladen GmbH – Lumaz Kaffeerösterei – Luftfahrtmuseum – untere Breite Straße – Krummelsches Haus – Schloss – Blumenuhr/Marktstraße



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026

Abfahrt: 11.00 | 13.00 | 15.00 Uhr

Preis: 15,00 € p. P. | 1 Stunde

Kd. 5 – 14 J.: 10,00 € p. P.

Reservierung erforderlich:

Tourist-Information Wernigerode

Marktplatz 10

Tel: 03943 5537835

Wernigeröder Schlossbahn

Tel: 03943 606000

info@schlossbahn.de



Veranstaltungsort:

ab Blumenuhr/Marktstr.

chocoPFAD L



chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

ERLEBNISSTADTFÜHRUNG – WERNIGERODES SCHOKOLADENSEITEN



Wandeln Sie mit unserem historisch gekleideten Schokoladenmädchen durch Wernigerode und erfahren Sie mehr über die Schokoladentradition und -geschichte von Wernigerode. Diese Erlebnisstadtführung führt Sie rund um das Rathaus und über den chocoMARKT. Eine Tasse heiße Schokolade sowie eine Schokoladenüberraschung sind inklusive.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026

jeweils 14.00 Uhr

Preis: 12,00 € p. P. | Kd. 6 – 14 J. 8,00 €

Reservierung erforderlich:

Tourist-Information Wernigerode

Marktplatz 10

Tel: 03943 5537835

Veranstaltungsort:

Tourist-Information, Marktplatz 10
chocoPFAD M

PREISVERLEIHUNG SCHOKOKUNST – SCHÜLERWETTBEWERB



Schokolade macht kreativ. Beim 1. SchokoKunst-Schülerwettbewerb haben Schülerinnen und Schüler ihre Ideen rund um den Kakao, Schokolade und die Welt dahinter in beeindruckende Kunstwerke verwandelt. Jetzt ist die Zeit, die Gewinnerinnen und Gewinner des am 05.10.2026 beendeten Wettbewerbs zu feiern. Bei der Preisverleihung werden die schönsten und originellsten Arbeiten ausgezeichnet – und natürlich sind alle eingeladen, dabei zu sein, mitzufiebern und den jungen Künstlerinnen und Künstlern den Applaus zu schenken, den sie verdienen.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Do, 29.10.2026 | 18.00 Uhr

Eintritt: frei

Veranstaltungsort:

Harzfeeling Kreativloft

Marktstr. 18

chocoPFAD G

chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

NETZWERKEVENT: „SCHOKOGEFLÜSTER“ MIT SCHOKOLADIGER ÜBERRASCHUNG



Die besten Ideen entstehen oft ganz nebenbei. Beim Anstoßen, Lachen oder mitten in einem guten Gespräch. Deshalb laden wir zum „Schokogeflüster“ ins Kreativloft ein. Ob Künstlerin oder Künstler, Kreativschaffende, Unternehmer oder einfach neugieriger Mensch – komm vorbei und lerne Menschen kennen, die Lust auf Ideen, Austausch und gute Gesellschaft haben. Ohne festes Programm. Ohne Namensschilder. Dafür mit offenen Türen, entspannten Gesprächen und der Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen, gemeinsame Projekte anzudenken oder einfach einen schönen Abend zu verbringen.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Do, 29.10.2026 | 19.00 Uhr
Eintritt: frei

Veranstaltungsort:
Harzfeeling Kreativloft
Marktstr. 18
chocoPFAD G

VORTRAG: DAS INDIGENE VOLK DER KOGI – HÜTER DES KAKAOS UND DER MUTTER ERDE



Ein einfühlsamer Vortrag von Jan Koppelin über seine Freundschaft mit den Kogi aus Kolumbien. Für die Kogi war die Kakaopflanze einst so heilig, dass sie aus Ehrfurcht den Blick vor ihr senkten. Jan Koppelin berichtet von ihrer spirituellen Beziehung zum Kakao, ihrem Leben im Einklang mit der Natur und den Botschaften, die sie für ihre „jüngeren Brüder“ im Westen bereithalten. Jan Koppelin, Kulturwissenschaftler, lebte über 10 Jahre in Kolumbien, besucht die Kogi regelmäßig in ihrer Heimat und begleitet sie als Dolmetscher.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Sa, 31.10.2026 | 16.00 Uhr
Preis: 15,00 € p. P.
Reservierung erforderlich:
Tel: 0177 5766061 oder
kontakt@jankoppelin.de

Veranstaltungsort:
Harzfeeling Kreativloft | Marktstr. 18
chocoPFAD G

Zeit für Genuss. Verführung & Erlebnis

chocoPFAD – chocoKUNST & KULTUR

KONZERTHAUS
LIEBFRAUEN

Ann-Kathrin Kramer

Harald Krassnitzer & Les Manouches du Tannes

CHOCOLAT

Idee, Textbearbeitung & Regie: Martin Mühleis

Fotos: Stefan Nimmesgern | www.nimmesgern.de |
Gestaltung: www.b3k-design.de | www.sagas.de



KONZERTHAUS LIEBFRAUEN WERNIGERODE

Freitag, 30.10.2026 | 20:00 Uhr

Samstag, 31.10.2026 | 20:00 Uhr

Einlass jeweils um 19:00 Uhr

VORVERKAUF:

Tourist-Information Wernigerode | Reservix

www.konzerthaus-wernigerode.de



sagas

chocoPFAD – chocoFAIR

FAIRTRADE TAG



Der Freitag, 30.10.2026 ist Fairtrade Tag auf der chocolART Wernigerode. Die Wernigerode Tourismus GmbH widmet zur chocolART jährlich einen Tag dem fairen Handel. Durch eine Fairhandelsberaterin vom EINE WELT Netzwerk Sachsen-Anhalt e. V. (ENSA) und der Steuerungsgruppe Fairtrade Town Wernigerode werden z. B. folgende spannende und für Fairtrade wichtigen Fragen beantwortet:

Welchen Unterschied macht der faire Handel und welche Vorteile bietet fair gehandelte Schokolade mit Blick auf die Produktionskette? Wie können wir alle dazu beitragen, dass es mehr globale Gerechtigkeit gibt?



Termin | Uhrzeit | Ort:

Fr, 30.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr

Standort:
Marktplatz | Stand-Nr.

03



Wir laden Sie ein -
Schokolade und Shopping
in der Innenstadt von Wernigerode.

verkaufsoffener Feiertag
31.10.2026
verkaufsoffener Sonntag
01.11.2026

Die Geschäfte haben für Sie von 12 bis 17 Uhr geöffnet.

weitere verkaufsoffene Sonntage
am 2. und 3. Advent 2026

www.einkaufen-wernigerode.de

Folgen Sie uns auf Instagram!



chocoPFAD – chocoKURSE

KREATIVWORKSHOP IM CHOCOLATEROOM



Ein besonderes Angebot für unsere kleinen Gäste in diesem Jahr ist der Kreativworkshop. Kinder haben hier die Möglichkeit, ihre eigene Schokoladentafel herzustellen, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Foto: Wicker

Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
14.00 Uhr

Reservierung: nicht erforderlich
Preis: 5,00 € p. P.

Veranstaltungsort:
chocolateROOM
Marktplatz
chocoPFAD M

KREATIVANGEBOT: DSCHUNDEL AUS KAKAOBLÄTTERN



Unter der kreativen Anleitung von Melanie Kuna-Drechsler und Dr. Catharina Karn gestalten wir gemeinsam bunte Kakaoblätter und lassen unserer Kreativität freien Lauf. Die entstandenen Kunstwerke werden anschließend im Harzfeeling Kreativloft ausgestellt und verwandeln den Raum nach und nach in einen farbenfrohen, lebendigen Dschungel. Ein kreatives Angebot für alle, die Freude am Gestalten haben.



Foto: Privat

Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 17.00 – 19.00 Uhr
Preis: 10,00 € p. P.

Veranstaltungsort:
Harzfeeling Kreativloft
Marktstr. 18
chocoPFAD G

chocoPFAD – chocoKURSE

CHOCOWORKSHOP



Cora Pawlowskes Kakaomalerei ist ein großes Aushängeschild. Zur chocolART werden Schokofiguren zum Selberschminken gegessen. Das sind in einer Plexiglasform gegessene Hohlfiguren aus Vollmilchkuvertüre, denen man mit Hilfe eines Pinsels sowie „Weißer Schokolade“ und Bitterschokolade eine persönliche Note verleiht, indem man der Figur die Augen, Nase, Jacke u. s. w. anschminkt. Bei diesem chocoWORKSHOP erfährt man, dass für eine Kakaomalerin ohne Kuvertüre im Alltag nichts geht! Diese ganz für sich eigens dekorierte Schokoladenkunst darf man selbstverständlich mit nach Hause nehmen.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10. bis So, 01.11.2026
jeweils 14.00 Uhr
Preis: 15,00 € p. P. | ca. 45 min
Reservierung erforderlich:
Tel: 02353 903597
info@tortenrose.de oder
Facebook Messenger

Veranstaltungsort:
Nicolaiplatz
chocoPFAD I

MALWERKSTATT: KAKAO KREATIV ENTDECKEN



Unter der kreativen Leitung von Melanie Kuna-Drechsler dreht sich in dieser Malwerkstatt alles um das Thema Kakao. Mit Farben, Pinseln und verschiedenen Techniken entstehen individuelle Kunstwerke, die die Vielfalt und Faszination der Kakaopflanze auf kreative Weise zum Ausdruck bringen. Ein inspirierendes Angebot für kleine und große Künstlerinnen und Künstler.



Termin | Uhrzeit | Ort:

So, 01.11.2026 | 10.00 – 12.00 Uhr
Preis: 15,00 € p. P.
Reservierung erforderlich:
Tel: 0178 2121897 oder
info@melaniekunadrechsler.de

Veranstaltungsort:
Harzfeeling Kreativloft
Marktstr. 18
chocoPFAD G

chocoPFAD – chocoSHOPPING

HANDMADE MÜTZEN MIT SCHOKOLADENMOTIVEN



Wir haben in liebevoller Handarbeit süße Beanies mit Schokoladenmotiven für Groß und Klein genäht, die darauf warten von Schokoliholikern und Schokoladenfreunden getragen zu werden.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 12.00 – 18.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
Preis pro Beanie: 14,95 €

Veranstaltungsort:
Cornall & Luise –
Hochzeitsboutique Harz
Büchtingenstr. 28
chocoPFAD N

„SÜßE BÜCHER“



Bücher zur Herstellung von Pralinen, Kuchen, Torten, Marmeladen und Chutneys, werden in der Buchhandlung Hugendubel in der Westernstraße angeboten. Entdecken Sie Kochbücher und Rezepte mit und ohne Schokolade.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 09.00 – 18.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 09.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 09.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Hugendubel
Westernstr. 11 – 13
chocoPFAD H

chocoPFAD – chocoSHOPPING

CHOCO-SHOE-SHOPPING & KULINARISCHES ANGEBOT



Einkaufen und genießen in besonderer Atmosphäre: Schuhmoden von Shoes 44 und Martin's Crêpes & Drinks mit diversen Schokosorten sowie Kakaos in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Überzeugen Sie sich von diesem besonderen Angebot auf dem Innenhof in der Breiten Straße 44.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Schuhmoden Linke | Shoes 44
Breite Str. 44 (Innenhof)
chocoPFAD K

HONIGSÜß – REGIONAL GENIEßEN SOWIE SCHOKOLADIGES MIT WITZ & HUMOR!



Entdecken Sie feinsten Honig aus der Region von happylifebees.com, der auch mit Kakao erhältlich ist sowie handgefertigte Produkte aus duftendem Bienenwachs – natürlich, nachhaltig und mit Liebe gemacht. Die zartschmelzende Schokolade trifft auf gute Laune: humorvolle Kreationen zum Naschen, Schmunzeln und Verschenken.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Fr, 30.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr

Veranstaltungsort:
SNP Büro- & Datensysteme GmbH
Westernstr. 18
chocoPFAD P



chocoPFAD – chocoSHOPPING

WERGONA

SCHOKOLADEN WERKSVERKAUF



Die Wergona Schokoladen GmbH ist heute eines der modernsten Schokoladenwerke Europas und produziert für Kunden in mehr als 50 Ländern. Die Wurzeln der Wergona Schokoladen GmbH reichen weit in die Geschichte der Stadt Wernigerode zurück. Schokoladenprodukte aus Wernigerode sind schon seit vielen Jahrzehnten ein Begriff für hochwertige Süßwaren. Ob klassische Schokoladenweihnachtsmänner und -osterhasen, lecker gefüllte oder massive Schokoladenartikel, knackige Dragees oder stimmungsvolle Adventskalender, in Wernigerode steht das Traditionsunternehmen Wergona für Qualitätsprodukte mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis. Doch werden hier nicht nur Schokoladenprodukte hergestellt, mittlerweile stellt das Familienunternehmen auch feine Fondant- und Geleesüßwaren her. Ein echter Geheimtipp und eine TOP-Anlaufadresse für Schokoladenfans ist der Wergona Schokoladen Werksverkauf. Das umfangreiche Sortiment des Shops umfasst neben den regionalen Klassikern auch Sun-Rice, Dragees und zahlreiche Saisonprodukte aus Schokolade, Fondant und Gelee. Ein stetig wechselndes Angebot von Produkten befreundeter Süßwarenhersteller ergänzt das eigene Sortiment. Der Werksverkauf hat zum Schokoladenfestival täglich geöffnet.



Termin | Uhrzeit | Ort:

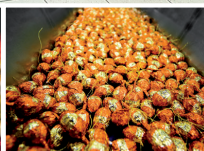
Mi, 28.10.2026 | 11.00 – 18.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 11.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 11.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
So, 01.11.2026 | 12.00 – 17.00 Uhr
(geänderte Öffnungszeiten zur chocoART)

Veranstaltungsort (Verkauf):
Wergona Schokoladen GmbH
Neustadter Ring 4
chocoPFAD A





Wergona
Schokoladen
GmbH



Besuchen Sie das Schlaraffenland für Schokoladenfans. Im Angebot:

Schokoladen-Weihnachtsartikel, Sun Rice, Dragees,
Eiskonfekt, Regionale Spezialitäten,
Saison-Neuheiten, Bruchware, Sondergrößen
und vieles mehr



Wergona
Schokoladen
GmbH



Neustadter Ring 4 · 38855 Wernigerode · www.wergona.de
Werksverkauf-Öffnungszeiten Di-Fr 11-18 Uhr, Sa 11-16 Uhr
Citybus 204 HST Neustadter Ring (Mo-Fr)



chocoPFAD – chocoSHOPPING

FEINE PRALINE TRIFFT DEFTIGE WURST – DIE EXKLUSIVE SCHOKOKOLLEKTION DER FA. LEISTE

Mit Kakao-Salami, Rotwurst- und Leberwurst-Pralinen im Schokomantel.

Die Eisenbahnsalami mit Kakao und Haselnüssen vereint herzhaft-würzige Aromen mit einer feinen Kakaonote und dem nussigen Crunch gerösteter Haselnüsse – ein charmanter Begleiter zu kräftigem Rotwein oder frischem Bauernbrot.

Für Liebhaber süß-herzhafter Kombinationen bieten wir die Rotwurstpralinen mit Schokolade an – eine überraschende Fusion aus feinsten Blutwurst und zartschmelzender Schokolade, die auf der Zunge zergeht.

Ebenso raffiniert sind die Leberwurstpralinen mit Schokolade: cremig, würzig und mit einer süßen Hülle versehen, die dieser traditionellen Spezialität eine ganz neue Eleganz verleiht. Solange der Vorrat reicht (gilt für alle Produkte).



Termin | Uhrzeit | Ort:

Mi, 28.10.2026 | 08.00 – 18.00 Uhr
Do, 29.10.2026 | 08.00 – 18.00 Uhr
Fr, 30.10.2026 | 08.00 – 18.00 Uhr
Sa, 31.10.2026 | 12.00 – 18.00 Uhr
(Außenverkauf am Grillstand)
So, 01.11.2026 | 12.00 – 18.00 Uhr
(Außenverkauf am Grillstand)

Veranstaltungsort:
Fleischerei Frank Leiste
Westernstr. 14
chocoPFAD E



HALLOWEENTAG FÜR KINDER UND FAMILIEN ZUM SCHOKOLADENFESTIVAL IN WERNIGERODE

Ein Tag mit abwechslungsreichem Programm und zahlreichen Mitmachaktionen für die ganze Familie. Die kleinen Besucher können basteln und sich beim Filzen austoben. Glaskugeln können geblasen und verschönert sowie Seifen hergestellt werden. Das Kinderschminken rundet das Angebot ab.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: Popcorn, heiße Trinkschokolade, verschiedene Kaffeespezialitäten, herzhafte Dinkeldogs, Crêpes sowie Gruselgebäck stehen bereit, um die Besucher zu verwöhnen. Ein besonderes Highlight erwartet die Gäste um 14.00 Uhr, wenn die längste Wernigeröder Schokoladentafel gemeinsam mit der Firma Choco Moments gegossen und von den kleinen Gästen dekoriert wird. Die Schokolade wird im Anschluss an die Kinder verteilt.

Besucht die Kürbisausstellung im Innenhof vor der Remise und stimmt für Euren Lieblingskürbis ab. Weitere Informationen siehe Seite 8 und QR-Code.

Zusätzlich lädt ein mystischer Fotopoint alle Besucher ein, gern verkleidet zu erscheinen und gespenstische Erinnerungsfotos zu machen. Für die zu den Bastelaktionen benötigten Materialien wird ein kleiner Kostenbeitrag erhoben.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie einen Tag voller schokoladiger Überraschungen und gruseliger Abenteuer.

Der Halloweentag wird unterstützt von der  Harzer Volksbank eG



Zählt alle Tassen in diesem Heft und holt Euch eine kleine Überraschung am Ticket-Stand vor der Remise (31.10.2026) ab.



Termin | Uhrzeit | Ort:

Sa, 31.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Remise
Marktstr. 1
chocoPFAD O



AUSSTELLERVERZEICHNIS

BREITE STRASSE

Big-B The Brownie Bakery	S. 34 Nr. 38
Biscottificio di Migliana (Italien)	S. 34 Nr. 32
CaramelZ (Niederlande)	S. 34 Nr. 27
chocoINFO	S. 34 Nr. 47
Choco Moments (Italien, Vegan)	S. 34 Nr. 37
Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik	S. 34 Nr. 46
Flammkück au Chocolat	S. 35 Nr. 31
Fudge Fusion (Vegan)	S. 35 Nr. 29
Gouffrais – CMF-Produkte Keller	S. 35 Nr. 28
Kose Events Wernigerode	S. 35 Nr. 26 64
Lumaz	S. 35 Nr. 65
Nacre SRL (Italien, Vegan, Fair)	S. 36 Nr. 35
Petit Paris	S. 36 Nr. 34
Schoko-Bubble-Waffel	S. 36 Nr. 30
Stralsunder Marzipan	S. 36 Nr. 33
Umbria Land (Italien)	S. 36 Nr. 36

NICOLAIPLATZ

Angelina Chocolate (Polen)	S. 37 Nr. 50
Art of Chocolate	S. 37 Nr. 61
Beckers Masterpiece (Vegan, Fair)	S. 37 Nr. 48
Braune's Eierliköre	S. 37 Nr. 58
Dolce Forno SAS (Italien)	S. 37 Nr. 63
Geislinger Bonbonmanufaktur (Vegan)	S. 37 Nr. 55
Goslarer Schokoladen Manufaktur (Vegan, Fair)	S. 37 Nr. 54
Finest Chocolate and more	S. 38 Nr. 49
Harzer Likör Manufaktur	S. 38 Nr. 51
Landbäckerei Dietrich	S. 38 Nr. 56 57
Mallek's Gourmetträume (Vegan)	S. 38 Nr. 59
Sauter Schokofrüchte	S. 38 Nr. 60
Tortenrose	S. 38 Nr. 52 53
Wein- und Sektkellerei Jakob Gerhardt	S. 38 Nr. 62

AUSSTELLERVERZEICHNIS



KOHLMARKT

BVL Distrubution BV – Chocolate in a bottle (Belgien)	S. 39	Nr. 40
Dein Kakao (Fair)	S. 39	Nr. 39
Der süße Regenbogen	S. 39	Nr. 41
Essendorfer Genusschmelzerei GmbH	S. 39	Nr. 42
Holzofenspezialitäten	S. 39	Nr. 45
La Maison Dream of Truffles	S. 39	Nr. 44
Konditorei Pfeffer	S. 39	Nr. 43

MARKTPLATZ

A. M. Schoko (Fair)	S. 40	Nr. 17
Choco Ducale (Italien, Vegan)	S. 40	Nr. 01
Chocolat – Der süße Laden (Vegan, Fair)	S. 40	Nr. 25
Chukulati	S. 40	Nr. 22
Cioccobello (Frankreich)	S. 40	Nr. 23
Ciocolateria Biolzi (Italien, Vegan)	S. 40	Nr. 20
Conditorei & Confiserie Wiecker (Vegan)	S. 41	Nr. 12
ConfiCup (Vegan, Fair)	S. 41	Nr. 02
Dorte's Torten & Marzipan-Atelier	S. 41	Nr. 18
Kose Events Wernigerode	S. 41	Nr. 04 11
Königlicher Salzwedeler Baumkuchen	S. 41	Nr. 09
L'Artigiano Perugino (Italien, Vegan, Fair)	S. 42	Nr. 06
Madavanilla (Fair)	S. 42	Nr. 19
Mallek's Gourmetträume (Vegan)	S. 42	Nr. 24
Nougat & Marzipan (Vegan)	S. 42	Nr. 16
Piazza Colombo	S. 42	Nr. 05
SchokoBAR (Vegan)	S. 42	Nr. 15
Sil Di Mengo & C. S. N. C. (Italien, Fair)	S. 43	Nr. 08
Stefanie Diller Schneeballenträume	S. 43	Nr. 10
Sühl's Harzspezialitäten (Fair)	S. 43	Nr. 14
Weinrichs Schokoladen Bruchbude (Vegan, Fair)	S. 43	Nr. 07
Wergona	S. 43	Nr. 13
Yabago-Schokoladenlikör (Vegan)	S. 43	Nr. 21
Wechselnde Anbieter	S. 44	Nr. 03



chocoMARKT-Stände



BREITE STRASSE

Big-B The Brownie Bakery

38

Handgemachte Brownies in verschiedenen Variationen.
Fudgy und lecker.

Biscottificio di Migliana



32

Traditionelle Spezialitäten aus der Toscana. Cantuccini und würziger Panforte.

CaramelZ



27

Alles dreht sich hier um feine Karamellkreationen und süße Verführungen.

chocoINFO

47

Aktuelle Informationen über Wernigerode, rund um das Schokoladenfestival, zum ÖPNV-Gewinnspiel (s. S. 46), sowie exklusive Geschenke wie u. a. pflegende Kakaoseife, prickelnder Schokosecco und Schokoladenbrot mit kandiertem Ingwer.

Choco Moments



37

Italienische Schokoladenvielfalt mit Cannoli, Macarons, Cremi-
ni, Pralinen und feinen Schokoladencremes.

Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik

46

Baumkuchen in vielen Variationen – von Spitzen und Vierteln
bis hin zu Rumkugeln.



chocoMARKT-Stände



BREITE STRAßE

Flammkück au Chocolat

31

An unserem Stand bieten wir Ihnen herzhaftes und süßes Flammkuchen an. Abgerundet wird unser Angebot mit Pinsa.

Fudge Fusion



29

Wir bieten ein reichhaltiges Sortiment an traditionellen, handgefertigten britischen Weichkaramell-Variationen. Von traditionellen Sorten, wie Karamell, Schokolade und Minze zu vielen weiteren kulinarischen Fusionen, wie Marshmallow, Cookies und orientalischen Gewürzen – Karamell Fusion mal anders. Unser Angebot wird mit Mochis und eisgefüllten Macarons abgerundet.

Goufrais – CMF-Produkte Keller

28

Zartschmelzendes Kakaokonfekt in besonderer Gughupf-Form – ideal zum Verschenken oder selbst Genießen.

Kose Events Wernigerode

26

64

Gastronomieangebote und herzhaftes Snacks für zwischendurch. Frisch gebackene Crêpes in süßen Variationen – ein Klassiker auf dem Festival.

Lumaz

65

Kaffee- und Teespezialitäten, Backwaren sowie ausgewählte Schokoladen- und Röstereiprodukte.



Foto: WTC

chocoMARKT-Stände



BREITE STRAßE

Nacre SRL



35

Schokolade aus Modica – Sizilianische Schokoladenspezialitäten, die anders als normale Schokolade „kalt“ hergestellt werden.

Petit Paris

34

Französische Patisserie mit Macarons, Éclairs, Tartes, Florentinern, Sablé und Kokosbällchen.

Schoko-Bubble-Waffel

30

Luftiger Kern, knusprige Kruste und verschiedene Toppings – das sind unsere Bubble-Waffeln. Wählen Sie aus beliebten Sorten oder stellen Sie sich ihre eigene Kombination in vier Schritten zusammen.

Stralsunder Marzipan

33

Edle Marzipankreationen mit Schokolade, Sanddorn, Nougat oder Eierlikör. Ergänzt wird das Sortiment durch weihnachtliche Tafeln, Konfekt und liebevoll gestaltete Figuren.

Umbria Land



36

Italienische Tarelli – süß oder herzhaft – verfeinert mit Schokolade.



Foto: WTC



chocoMARKT-Stände



NICOLAIPLATZ

Angelina Chocolate



50

Kunstvolle Figuren und Bilder aus Schokolade – kreativ gestaltet und liebevoll gefertigt.

Art of Chocolate

61

Tafelschokoladen, Pralinen, Geschenkideen und Trinkschokoladen für jeden Geschmack.

Beckers Masterpiece



48

Live-Produktion von Schokoschaumküssen direkt am Stand. Außerdem französische Macarons und feine Konditoreispezialitäten.

Braune's Eierliköre

58

Eierlikör in vielen Varianten mit Schokoladennoten, dazu Schoko-Cocktails und passende Pralinen.

Dolce Forno SAS



63

Macarons, Cannoli und Cremino-Schokolade treffen auf kreative Schokoladenfiguren und außergewöhnliche Designs.

Geislinger Bonbonmanufaktur



55

Traditionelles Zuckerbäckerhandwerk live erleben. Während der Schauproduktion entstehen Bonbons, Lutscher und Zuckerstangen direkt vor den Augen der Besucher. Alle Produkte werden in Handarbeit gefertigt und kommen ohne Konservierungsstoffe aus.

Goslarer Schokoladen Manufaktur



54

Preisgekrönte, handgefertigte Schokoladen, Pralinen und Trüfelspezialitäten aus dem Harz. Entdeckt nachhaltige Kakaosorten, feinste Zutaten und liebevoll gefertigte Genussmomente von Trinkschokoladen über Nougat- und Marzipankreationen bis hin zu palmölfreien Aufstrichen.

chocoMARKT-Stände

NICOLAIPLATZ

Finest Chocolate and more

49

Original Rothenburger Schneeballen – traditionell und handgemacht.

Harzer Likör Manufaktur

51

Hausgemachte Liköre und Spirituosen mit besonderen Geschmacksrichtungen.

Landbäckerei Dietrich

56

57

Holzofenbäckerei mit frischen Backwaren, Snacks, Stollen, Süßwaren und Kaffeespezialitäten.

Mallek's Gourmetträume



59

Mediterrane Spezialitäten wie Nougat, Cannoli, italienisches Mandelgebäck und Haselnussnougat.

Sauter Schokofrüchte

60

FrISChe Früchte direkt mit Schokolade überzogen – von Erdbeeren über Bananen bis hin zu Äpfeln und Trauben.

Tortenrose

52

53

Wenn Cora Pawlowske malt, dann isst nicht nur das Auge mit sondern ihr Werk ließe sich tatsächlich verspeisen. Vor Ort werden unterschiedliche Motive auf verschiedenen Unterlagen bemalt. Beim Workshop in Wernigerode werden Schokofiguren zum Selberschminken gegossen, die im Anschluss selber bemalt werden können.

Wein- & Sektkellerei Jakob Gerhardt

62

Schoko-Secco in verschiedenen Sorten, Schokolikör sowie ausgewählte Weine mit besonderer Note.



chocoMARKT-Stände

KOHLMARKT



BVL Distribution BV – Chocolate in a bottle



40

Prickelnder Genuss: Schaumwein verfeinert mit belgischer Schokolade.

Dein Kakao



39

Alles rund um Kakao und Trinkschokolade – von aromatischen Pulvern bis zu frischausgeschenktem Kakao. Fast alles bio, fast alles vegan, zuckerfrei und glutenfrei.

Der süße Regenbogen

41

Außergewöhnliche Lakritz – Schokoladenspezialitäten aus Island und Skandinavien.

Essendorfer Genussschmelzerei GmbH

42

Herzhafte Spezialitäten wie Pestos, Dips, Fruchtaufstriche sowie raffinierte Senf- und Knoblauchvariationen.

Holzofenspezialitäten

45

Frisch gebackene Holzofenpizza, herzhafte Dinnede, Pulled-Pork-Burger und süße Leckereien, wie Zimtschnecken und Stockbrot.

La Maison | Dream of Truffles

44

Dream of Truffles bietet hochwertige schwedische Schokoladentrüffel mit zartschmelzender Füllung und feinem Kakaomantel. Die beliebten Trüffel sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und sorgen für skandinavischen Schokoladengenuss.

Konditorei Pfeffer

43

Unser Sortiment umfasst hochwertige Schokoladenprodukte, wie Bruch- und Tafelschokolade, feine Nougaterzeugnisse sowie edle Pralinen. Sowie ausgewählte Dauerbackwaren und Süßspezialitäten, wie Florentiner, Cookies und Macarons.

chocoMARKT-Stände



MARKTPLATZ

A. M. Schoko



17

Handgefertigte Kreationen aus edler belgischer Schokolade – kunstvoll gefertigt und mit viel Liebe zum Detail.

Choco Ducale



01

Italienische Schokoladenkunst mit süßen Spezialitäten aus Bella Italia. Freuen Sie sich auf feine Pralinen, Cannoli, Macarons, Tartelletes sowie cremige Schokoladenaufstriche und kunstvolle Schokoladenfiguren.

Chocolat – Der süße Laden



25

Heiße Schokolade zum Direktverzehr, Schokoglühwein, Trinkschokolade sowie Pralinen und Tafelschokoladen für kalte Wintertage.

Chukulati

22

Chukulati importiert und vertreibt hochwertige Tree-to-Bar Schokoladen und Kakaoprodukte aus Peru. Das Sortiment umfasst dunkle Schokoladen, Single-Variety und Single-Origin-Variationen sowie Kakao in verschiedenen Formen direkt von ausgewählten Produzenten. Dabei wird besonderer Wert auf authentische Herkunft und die Vielfalt peruanischer Kakao-sorten gelegt.

Cioccobello



23

Feine Cuneesi-Amaretti-Spezialitäten und italienischer Panettone.

Ciocolateria Biolzi



20

Handwerklich hergestellte italienische Schokolade mit Pralinen, Tafeln, Trüffeln, Schokolollis und kandierten Früchten in Schokolade.

chocoMARKT-Stände

MARKTPLATZ

Conditorei & Confiserie Wiecker



12

Spannende Vorführungen und Workshops rund um Genuss, Handwerk und Schokolade. Qualität und Genuss vom Konditormeister. Eine lange Tradition verbindet die Geschichte des Hauses Wiecker mit Wernigerode und seinen Menschen.

ConfiCup



02

Hier wird Schokolade zum Erlebnis. Stellen Sie sich ihren eigenen Früchtebecher zusammen und wählen Sie zwischen frischen Erdbeeren, Bananen und weiteren Früchten. Anschließend werden diese direkt vor Ihren Augen mit flüssiger Vollmilch-, Zartbitter- oder „Weißer Schokolade“ überzogen. Optional mit verschiedenen Toppings.

Dorte's Torten & Marzipan-Atelier – Confiserie & Chokolaterie

18

Feine Marzipanspezialitäten und handwerklich gefertigte Köstlichkeiten sowie Vorführung der alten Konditorenhandwerkskunst: „Die Schokoladen-Gravur“.

Kose Events Wernigerode

04

11

Herzhafte und süße Gastronomieangebote für den kleinen oder großen Hunger zwischendurch. Von Grünkohl bis zur Schokoladenbratwurst. Wir haben für jeden Geschmack etwas dabei. Erfrischende Getränke für den süßen Festivalbesuch.

Königlicher Salzwedeler Baumkuchen

09

Original Salzwedeler Baumkuchen – frisch, traditionell und nach bewährter Rezeptur hergestellt.



chocoMARKT-Stände



MARKTPLATZ

L'Artigiano Perugino



06

Traditionelle italienische Schokolade in zahlreichen Variationen handgemacht und voller Genuss.

Madavanilla



19

Bio-Vanille, ausgewählte Gewürze, Kräuter und Tees treffen hier auf außergewöhnliche Spezialitäten, wie Schokoladentee und Schokoladenpfeffer.

Mallek's Gourmetträume



24

Mediterrane Süßwaren, wie französischer Nougat, Cannoli, Calisson und spanisches Fruchtbrot sorgen für Urlaubsgefühle.

Nougat & Marzipan



16

Traditionelle Nougat- und Marzipanspezialitäten aus dem Hause Lubeca – frisch vom Block und seit über 100 Jahren in hochwertiger Bio-Qualität hergestellt. Feinstes Nussnougat, Sahnenougat und edles Marzipan aus aromatischen Mittelmeer-Mandeln sorgen für unverwechselbaren Genuss.

Piazza Colombo

05

Der Duft von frisch gebackenen Crêpes und heißer Schokolade lädt zum Genießen und Aufwärmen ein.

SchokoBAR



15

Die SchokoBAR bietet eine Auswahl an verschiedenen Likören und Spezialitäten. Im Sortiment finden sich unter anderem süße, schokoladige und nussige Liköre sowie weitere Produkte mit entsprechenden Geschmacksrichtungen. Ergänzt wird das Angebot durch Schokoladenbier.



chocoMARKT-Stände

MARKTPLATZ

Sil Di Mengo & C. S. N. C.



Italienische Schokoladenspezialitäten von Cremini und Tartufi bis hin zu Pralinen, Schokoaufstrichen und dragierten Köstlichkeiten. Auch schokolierte Früchte und Bio-Schokolade gehören zum Sortiment.

10

Stefanie Diller Schneeballenträume

Das fränkische Traditionsgebäck in vielen köstlichen Variationen: klassisch mit Puderzucker, schokoliert oder mit feinen Geschmacksrichtungen, wie Eierlikör, Nougat oder Pistazien.

Sühl's Harzspezialitäten



Ein abwechslungsreiches Angebot mit Baumkuchen, Lava Cake, Brownies und heißen Kakao. Dazu gibt es Schoko-Pizza, Schokobier und Glühwein mit Schoko-Eierlikör.

Weinrichs Schokoladen Bruchbude



Schokoladentafeln, Schokoladenbruch und Kuvertüren aus eigener Herstellung. Außerdem werden liebevoll zusammengestellte Präsente für alle Schokoladenfans angeboten.

Wergona

13

Vielfältige Schokoladenprodukte für Genießer. Weitere Informationen zum Werksverkauf auf Seite 28.

Yabago-Schokoladenliköre



Schoko-Likörspezialitäten sorgen für genussvolle Momente. Bei der klaren Variante lässt ein Kakaodestillat den klaren Likör nach Schokolade schmecken.



chocoMARKT-Stände

AM RATHAUS – WECHSELNDE ANBIETER

03

Mi, 28.10. | Do, 29.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr

Verein für krebskranke Kinder Harz e. V.

Der Verein für krebskranke Kinder Harz e. V. hat sich in den letzten Jahren zur zentralen Anlaufstelle für Familien mit krebskranken Kindern entwickelt. Mittlerweile können alle Anliegen von Betreuungsangeboten, Anträgen bei Krankenkassen und Rehaeinrichtungen sowie Rechtsbeihilfe angeboten werden. Die Schaffung einer Erholungsanlage bis zur Wunscherfüllung runden das Familienangebot ab. Das engagierte Team hat mittlerweile sieben Projektgruppen, vom Stammzellentypisieren, Sonnenschutzprävention, Haarspenden bis Engelkissen ist alles integriert. Darüber möchte der Verein auch am Stand zur chocolART informieren und bietet die Möglichkeit, die Vereinsarbeit vor Ort mit einer Spende, für die bei der Eröffnung aufgewogene Schokolade der Firma Wergona, zu unterstützen.

Fr, 30.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr

Fairtrade Town Wernigerode mit ENSA

Die Wernigerode Tourismus GmbH widmet zur chocolART jährlich einen Tag dem fairen Handel. Durch eine Fairhandelsberaterin vom EINE WELT Netzwerk Sachsen-Anhalt e. V. (ENSA) und der Steuerungsgruppe Fairtrade Town Wernigerode werden z. B. folgende spannende und für Fairtrade wichtigen Fragen beantwortet: Welchen Unterschied macht der faire Handel und welche Vorteile bietet fair gehandelte Schokolade mit Blick auf die Produktionskette? Wie können wir alle dazu beitragen, dass es mehr globale Gerechtigkeit gibt? Am Schokobrunnen kann fair gehandelte Schokolade probiert werden.

Sa, 31.10. | 10.00 – 19.00 Uhr | So, 01.11.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr

Lakritzliebe aus dem Norden – veredelt mit Schokolade

Skandinavisches Lakritz ist ein Erlebnis für alle Sinne – mal salzig, mal süß, mal überraschend fruchtig. Doch unser wahres Highlight: zartschmelzende Schokolade, die sich sanft um feinstes Lakritz legt. Ob Vollmilch, Zartbitter oder weiß – hier treffen Gegensätze aufeinander und werden zu einer harmonischen Köstlichkeit. Unser Sortiment reicht von klassischem Lakritz bis hin zu fruchtigen Sorten – doch wer etwas wirklich Besonderes sucht, wird bei unseren Schoko-Lakritz-Kreationen fündig. Ungewöhnlich? Ja. Unvergesslich? Auf jeden Fall.

chocoINFO-Geschenkideen



Zeit zum Verwöhnen

EIN STÜCK WERNIGERODE

**Handmade Naturseife
aus frischer Ziegenmilch & feinem Kakao**



- * Ein sinnliches Pflegeerlebnis mit dem Duft und der Magie von Kakao
- * Limitierte Auflage
- * Erhältlich am chocoINFO-Stand
(Nr. 47 | am Nicolaipplatz)



BLUEBELL FARM

schaeferei-kroll.de

Parken in Wernigerode

Wernigerode verfügt über ein umfangreiches Informations- und Parkleitsystem. Im unmittelbaren historischen Altstadt-kern ist jedoch nur in sehr eingeschränktem Maße Parkraum vorhanden. Zudem ist das Parken im Normalfall zeitlich be-grenzt. Aus diesem Grund wird ausdrücklich die Nutzung des P & R Parkplatzes empfohlen.

Der **Park & Ride-Service** wird vom **Mi, 28.10.** bis **So, 01.11.2026** auf dem eingerichteten Parkplatz im **Gewerbegebiet Nord-west, Hasseröder Brauerei, Auerhahnring** angeboten. Für die Anreise über die Autobahn A36 nutzen Sie bitte die **Ausfahrt Wernigerode/Nord**.

Der **Tagespreis** beläuft sich auf **7,00 €/Pkw (inklusive Shuttle-bus)**. Der Shuttle in die Innenstadt (Haltestelle: Heltauer Platz) verkehrt zu folgenden Zeiten:

Mi, 28.10. und Do, 29.10.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr

Fr, 30.10. und Sa, 31.10.2026 | 10.00 – 19.00 Uhr

So, 01.11.2026 | 10.00 – 18.00 Uhr

Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Das Festgelände ist fußläufig in ca. 10 min vom Busbahn-hof und Hauptbahnhof Wernigerode erreichbar.



Jeder Gast, der zur chocolART mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreist, hat zudem die Möglichkeit, sofort verschiedene Preise zu gewinnen.

Einfach das Ticket auf dem Nicolaipplatz | Breite Straße am chocolINFO-Stand **47** vorzeigen.

VIEL GLÜCK!

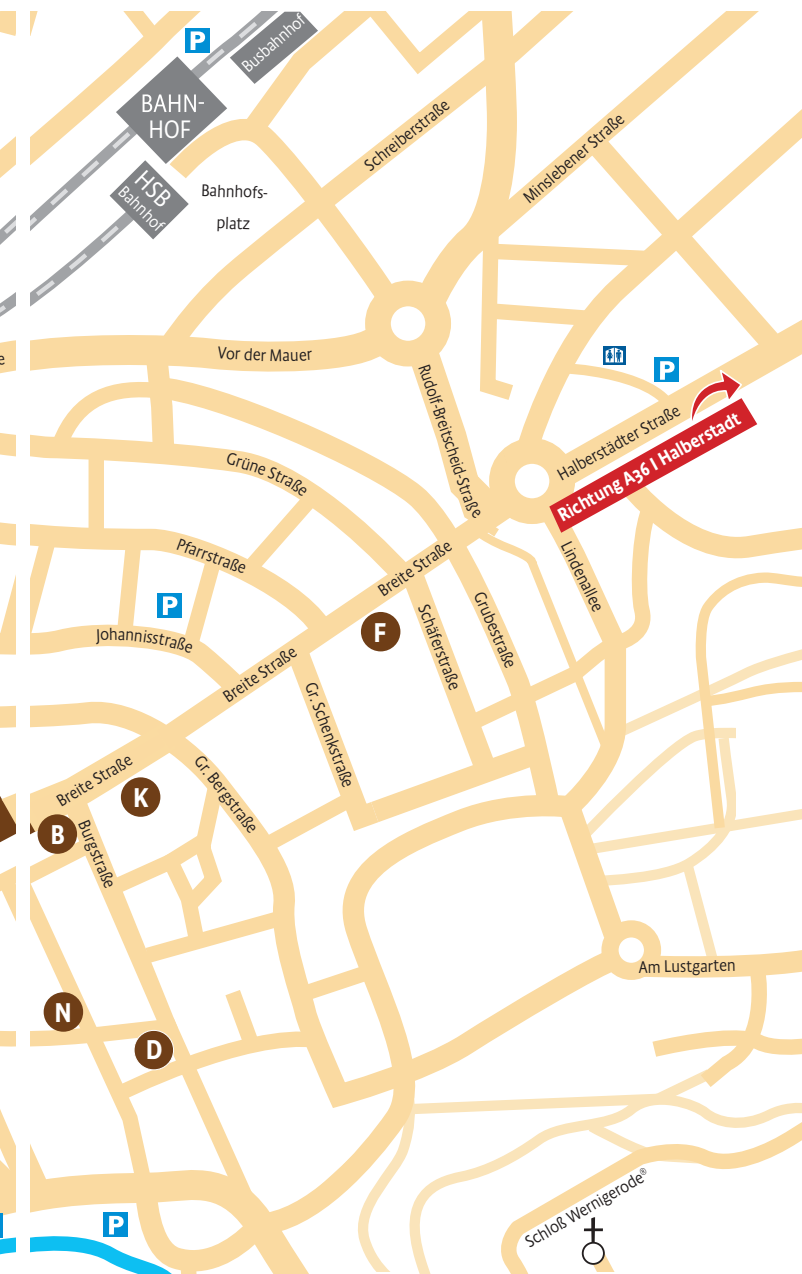


chocoPFAD-Übersicht

A	WERGONA SCHOKOLADEN GMBH, NEUSTADTER RING 4 · Wergona Schokoladen Werksverkauf	S. 28 29
B	EISCAFÉ VENEZIA, BREITE STRAßE 34 · Schokolade in ihrer schönsten Form: handgemacht, vielfältig, verführerisch	S. 13
C	HKK HOTEL WERNIGERODE ****, PFARRSTRASSE 41 · Schokoladenmenü im TENEÖ Restaurant & Bistro	S. 11
D	KONZERTHAUS LIEBFRAUEN, LIEBFRAUENKIRCHHOF 5 · „Chocolat“ – mit Ann-Kathrin Kramer, Harald Krassnitzer & Les Manouches du Tannes	S. 22
E	FLEISCHEREI FRANK LEISTE, WESTERNSTRASSE 14 · Feine Praline trifft deftige Wurst – die exklusive Schokokollektion der Firma Leiste	S. 30
F	LOUISEN-CAFÉ, BREITE STRASSE 92 · Das Schokoladenmädchen serviert heiße italienische Trinkschokoladen · Das Schokoladenmädchen erzählt	S. 09 S. 09
G	HARZFEELING KREATIVLOFT, MARKTSTRASSE 18 · Tasting: Schokolade auf der Zunge – Geschichten im Kopf · Kakaozeremonie & Live-Musik · Preisverleihung SchokoKunst-Schülerwettbewerb · Netzwerkevent: „Schokogeflüster“ · Vortrag: Das indigene Volk der Kogi – Hüter des Kakaos · Kreativangebot: Dschungel aus Kakaoblättern	S. 16 S. 16 S. 20 S. 21 S. 21 S. 24
H	HUGENDUBEL, WESTERNSTRASSE 11 – 13 · „Süße Bücher“	S. 26
I	NICOLAIPLATZ · Kakaomalerei – essbare Bilder · chocoWORKSHOP	S. 18 S. 25
J	SPANISCHES RESTAURANT BODEGA, MARKTSTRASSE 12 · Spanische Tapas von süß bis scharf	S. 15
K	SHOES 44, BREITE STRASSE 44 (INNENHOF) · Choco-Shoe-Shopping & kulinarisches Angebot	S. 27
L	WERNIGERÖDER SCHLOSSBAHN, BLUMENUHR · Erlebnisstadtrundfahrt mit dem historischen Oldtimerbus zum süßen Fest	S. 19
M	MARKTPLATZ · Offizielle Eröffnung · chocolateROOM und Kreativworkshop · Schokoladen-Gravur · Erlebnisstadtführung – Wernigerodes Schokoladenseiten	S. 02 S. 08 S. 24 S. 18 S. 20
N	CORNALL & LUISE, BÜCHTIGENSTRASSE 28 · Handmade Mützen mit Schokoladenmotiven	S. 26
O	REMISE, MARKTSTRASSE 1 · chocoHALLOWEEN für Kinder & Familien (am 31.10.2026)	S. 31
P	SNP BÜRO- & DATENSYSTEME GMBH, WESTERNSTRASSE 18 · Honigsüß – regional genießen sowie Schokoladiges mit Witz & Humor	S. 27
Q	BÄCKEREI SILBERBACH, MARKTSTRASSE 37 · Schokobrot mit kandiertem Ingwer	S. 13

Stadtplan Wernigerode





Parkleuchten

16.10. – 01.11.2026

im Bürgerpark Wernigerode

Wenn die Sonne untergeht, beginnt die Magie:
Lichtinstallationen, Kunst, Fantasie,
herbstliche Leckereien und Schokofrüchte,
Live-Musik am Wochenende



www.miniaturenpark-wernigerode.de

Besuchen Sie uns auch bei Facebook & Instagram.

