



Palais du Chocolat



Ein Café für Kinder? Dort steht ganz klar Schokolade im Mittelpunkt: Mit Eisschokolade im Sommer oder heißer Schoki im Winter, Schokoladen-Fondue oder Bio-Schokoladentafeln werden im Cafe Chocolate im Familotel Feldberger Hof Kinderträume wahr.

Ein Kinderparadies mitten im Schwarzwald: Das Familotel Feldberger Hof bietet den kleinen und kleinsten Gästen, alles, was das Herz begehrt: Streichelzoo und Schwimmbad, Reitplatz und Indoor-Minigolf sowie zwei Außenspielplätze und drei Kindergärten. Das Hotel liegt am Feldberg, auf 1.300 m Höhe, mitten im Schwarzwald. „Wir haben hier über 500 Betten“, erklärt der Hotelinhaber Thomas Banhardt. „Und zu 95 % Familien mit Kindern, davon ungefähr die Hälfte ausländische Gäste.“ Ein zentraler Anlaufpunkt im Hotel ist das Cafe Chocolate mit 40 Sitzplätzen, das sich gleich hinter der Rezeption befindet. „Wir wollten in unserem Kinderhotel einen Platz für die Erwachsenen schaffen und dabei die Kinder miteinbeziehen“, erklärt Hoteldirektor Mike Böttcher. „So ergab sich das Cafe Chocolate.“ Und Thomas Banhardt ergänzt: „Das Café wur-

de vor allem für Mütter mit ihren jungen Töchtern konzipiert, die gerne bei einem Kaffeeklatsch zusammensitzen. Doch hier trinken alle gerne eine Tasse Schokolade oder Kaffee.“

Schokolade mit Tradition

Dass im Cafe Chocolate Schokolade im Fokus steht, versteht sich von selbst: Auf der Karte finden sich im Sommer kalte Schoko-Mix-Getränke, mit und ohne Alkohol. „Im Winter ist natürlich die heiße Schoki der Renner“, bestätigt Thomas Banhardt. „Die bieten wir dann auch für die Wintersportler rund ums Hotel in unseren Ski-Bars an.“ Und für kleine „Leckermäuler“ ist das Schokoladen-Fondue mit Obststücken bei kühleren Temperaturen ein richtig aufregendes Erlebnis. „Schokolade ist ein Glücksbringer, und wir haben daraus das Konzept für das Café gestrickt“, erklärt Thomas Banhardt. Arne N.

Fotos: Familotel Feldberger Hof, Klukowsky

Kubecka, der mit seinem Unternehmen Arne Kubecka Erlebniswelten und Projekt-Consult besondere Bereiche für die Hotellerie und Gastronomie schafft, zeichnet für die Gestaltung des Cafés verantwortlich. „Wir haben hier mit einer Mischung aus Fantasy,



Thomas Banhardt

und Spiegeln angebracht: So erblicken die Gäste auch nach einer Woche Aufenthalt noch etwas Neues. Und natürlich können die Schoko-Liebhaber die süßen Tafeln im Winter im Hotel kaufen. „Unsere Schokolade zum Naschen haben

wir von The Booja-Booja Company, einem Biohändler aus Freiburg, unsere Trinkschokolade kommt von Westhoff“, sagt Thomas Banhardt. Dabei ist der Hotelinhaber vor allem von den Sorten Choco Châlet Salon Blanc und Salon Meisje überzeugt. „Die Schokolade ist nicht so süß, so dass sie sich gut für Mischgetränke eignet“, begründet er diese Entscheidung. Selbstverständlich findet sich hier auch die berühmte Schwarzwälder-Kirschtorte auf der Karte. Sie ist neben den Strudeln ein Renner.



Kunststücke – mit Pralinen oder Torten verfeinert – schmücken hier die Wände.

Mit rund 40.000 Kindern im Jahr, die ihre Ferien im Familotel Feldberger Hof verbringen, ist viel Trubel im Hotel angesagt. Im Cafe Chocolate finden sie mit ihren

Eltern etwas Zeit und Ruhe – und noch ein bisschen mehr strahlen die Augen der kleinen und großen Gäste bei einer dampfenden Tasse Schokolade. **eck**

Fotos: Familotel Feldberger Hof, Klukowsky



Rud. Läderach
LÄDERACH
CONFISERER

Trink Chocolate

Zum Verfeinern von heißer Milch, Kaffee oder Latte Macchiato!
For refining your coffee, hot milk and latte Macchiato!

Confiserie Läderach GmbH & Co. KG • Dillenburger Straße 43 • 35685 Dillenburger Mönchebach
Phone: +49(0)2771/3009.13-14-15-16-19 • Fax: +49(0)2771/3009.17 • info@laederach.de • www.laederach.de