



Medienmitteilung

Die Chocolaterie Maison Cailler feiert ihr 5-jähriges Bestehen

Broc, 20. März 2015 – Das Maison Cailler in Broc hat gleich doppelt Grund zum Feiern. Der Erlebnisort feiert sein 5-Jahr-Jubiläum und öffnet zugleich seine Türen nach einer Renovation wieder. Mit der Neugestaltung und vielen neuen Features macht das Maison Cailler die Welt des Kakaos für die Besucher noch erlebbarer und unvergesslicher. Damit dies alle hautnah miterleben können, lädt das Maison Cailler am Sonntag 29. März die ganze Schweiz zum Tag der offenen Tür ein.

In den vergangenen fünf Jahren hat sich das Maison Cailler in Broc zur beliebtesten Touristenattraktion der Romandie entwickelt und zieht jedes Jahr immer mehr Besucher an. Um der wachsenden Besucherzahl gerecht zu werden und den Besuchern aus Nah und Fern eine noch einzigartigere Erfahrung zu bieten, hat das Maison Cailler sein 5-Jahr-Jubiläum als Anlass genutzt, um zu renovieren. "Das Maison Cailler ist ein Ort zum Entdecken. Nach der Renovation ist der Besuch im Maison Cailler nun noch interaktiver und innovativer", sagt Fleur Helmig, Leiterin vom Maison Cailler. Das neue multimediale Kino-Erlebnis und die geheimnisvolle Schatzsuche unter freiem Himmel bilden die Highlights der Neuerungen. "Wir freuen uns sehr über unser Jubiläum und die Neueröffnung. Aus diesem Anlass laden wir am Sonntag 29. März 2015 zum Tag der offenen Tür ein und gewähren allen einen kostenlosen Eintritt", sagt Helmig. Damit will sich die Schweizer Chocolaterie bei allen Besuchern für ihre Treue bedanken. Ab morgen Samstag 21. März 2015 öffnet das Maison Cailler seine Türen wieder für die Öffentlichkeit und wird für viele weitere unvergessliche Momente in Broc sorgen.

Interaktiv und innovativ – das Motto bei der Renovation

Um den Gästen bereits einen einzigartigen Start ins Maison Cailler-Erlebnis zu bieten und sie willkommen zu heissen, wurde der Eintrittsbereich des Museums sowie der Boutique neu gestaltet. Im Zuge der Renovation erwarten die Besucher folgende Neuerungen:

- Im renovierten Kino werden die Besucher durch die Tradition und Innovation der Marke Cailler geführt. Sie lernen die langjährige Geschichte der Fabrik kennen, testen ihr Wissen im Schokoladen-Quiz, betrachten die Sujets alter Cailler-Werbung und tauchen in eine multimediale Lichtshow ein.*
- Auf der abenteuerlichen Schatzsuche rund um die Maison Cailler Fabrik machen sich die Besucher auf die Suche nach einem vor 150 Jahren verlorenen Originalrezept für Cailler-Schokolade. Der Parcours unter freiem Himmel sorgt für Spass und Nervenkitzel für die ganze Familie.
- Die Besucher verfolgen den Weg von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel und dürfen sogar hinter die Geheimnisse der Cailler Schokolade blicken. So erleben sie die Entstehung von Schokolade auf interaktive Art und Weise mit allen fünf Sinnen.*
- Wie wird man zu einem professionellen Schokoladentester bei Cailler? Genau das erfahren die Besucher beim neuen Degustations-Erlebnis am Ende des Besuchs.*
- Im neuen digitalen Gästebuch können sich die Gäste verewigen und am Fotoautomaten ein Erinnerungsbild von ihrem Besuch festhalten.
- Die Boutique bietet den Gästen neu eine Cailler Confiserie, in der sie ihre Liebesschokolade und Zutaten wie beispielsweise Kakaobohnen beziehen können.

Für sämtliche Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com





* Diese Erlebnisstationen sind neu auch in den Sprachen Arabisch und Russisch erlebbar.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.cailler.ch

Bildmaterial finden Sie auf dem USB-Stick.

Über Cailler

François-Louis Cailler verkauft ab 1819 Schokolade und bald gelingt es ihm mittels industrieller Verfahren, eine Schokolade von hoher Qualität zu produzieren, die für alle erschwinglich ist. Damit ist die bis heute älteste Schokoladenmarke der Schweiz geboren. 1875 wird die Milkschokolade von seinem Schwiegersohn Daniel Peter erfunden. 1929 fusioniert PCK (Peter/Cailler/Kohler) mit NESTLE. Das Maison Cailler in Broc-Gruyère erzählt detailliert die traditionsreiche Geschichte der beliebten Schokoladenmarke.

Seit Sommer 2013 stammen sämtliche Kakaobohnen, die im Maison Cailler verwendet werden, aus dem Nestlé Cocoa Plan, und die Schokolade ist UTZ zertifiziert. Zudem stammt die Milch seit jeher aus der Region von Kühen, die im Umkreis von 30 Kilometern von Broc weiden.

Für sämtliche Informationen:

Nestlé Suisse S.A. | Cassandra Buri | 021 924 51 57 | presse@ch.nestle.com

