

Ü60er des Ski Clubs Bonstetten auf einem Weiterbildungs-Trip

Wer taugt als Chocolatier, oder Confiseur? Die Ü60er lernten letzte Woche im Kurs bei Chocolat Frey in Buchs AG, wie Schokoladentafeln, Pralinen und Truffles oder Hohlfiguren hergestellt werden.

VON WALTİ MÄTZLER

Ob Pralinen, Truffles oder Schokoladenfiguren, der Kreativität wurden keine Grenzen gesetzt. Unter fachkundiger Anleitung wurde die gewählte Form mit flüssiger Schokolade gefüllt. Während des Auskühlens der Formen machten die Teilnehmenden einen Schokoladen-Rundgang mit diversen Degustationen. Anschliessend wird die selbstgemachte Schokolade ausgeformt und schön verpackt. Ab heute wissen die Ü60er, dass «Schoggi» nicht einfach Schoggi ist, sondern ein ausgeklügeltes Verfahren dahinter steckt, bis aus einer Kakaobohne leckere Schokolade entsteht.

«Neun von zehn Leuten mögen Schokolade. Der Zehnte lügt.» Der Spruch des amerikanischen Künstlers John Tullius an der Wand des Besucherzentrums ist nur einer von zahlreichen Zitaten. Sie alle drehen sich um die Schokolade und stimmen ein auf die Reise ins Schoggi-Paradies.

Die nun ausgebildete Truppe wurde wie am Flughafen mittels Bildschirm zum Check-in aufgerufen. Und schon ging es per Lift hinauf zum Schokoladenweg. An einzelnen Stationen erklärten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Chocolat Frey AG per Audioguide ihre Arbeit und zeigten so den langen Weg von der Kakaobohne bis zur fertigen Schoggi auf.

Ein Feuerwerk aus kleinen «Schöggeli»

Die Produkte, von denen die Rede war, wurden in hohen Glaskolben ausgestellt, anfassen war erwünscht! Alle probierten ein Stück geröstete Kakaobohne und stellten fest, dass sie bitter-rauchig schmeckt. Offensichtlich ist ihr Weg zur zartschmelzenden Schokolade ein aufwendiger Prozess. Einige Stationen weiter ging es um die Verpackung. Erstaunlich, wie sich diese im Laufe der Zeit verändert hat!

Dann ging plötzlich das Licht aus, und die Wände wurden zur Grossleinwand. In stimmungsvollen Bildern, musikalisch untermalt, wurde eine eindruckliche Schokoladenshow geboten, die in einem Feuerwerk aus lauter kleinen Schöggeli endete.

Nach der Show ging es zu weiteren Stationen, bei denen die Ü60er zum Mitmachen angeregt wurden. Wie fühlt man sich als Praliné in der

Schachtel? Wer wollte, konnte sich als Truffe oder Schoggikugel verkleiden und in der Schachtel Platz nehmen. Vanillezucker? Honig? Caramel? Im Duftlabor wurde der Geruchssinn auf die Probe gestellt.

Die garantiert beliebteste Station befand sich mitten im Zentrum. Auf einem Schoggilaufband wurden ununterbrochen hübsch angerichtete Teller mit verschiedensten Spezialitäten vorbeigeführt, und es durfte nach Herzenslust zugegriffen werden! Von diesem Angebot wurde rege Gebrauch gemacht, wer wollte sich denn eine solche Gelegenheit entgehen lassen?

Am Ende der Ausbildung und des Rundganges waren alle 21 Ü60er begeistert und aufgestellt. Das Nachtesen war infolge der diversen Degustationen kein Thema mehr. Gemütlich und aufgekratzt trat die Truppe den Heimweg mit dem Zug via Aarau nach Bonstetten an.

Im April gehen die Ü60er ins Berner Oberland nach Frutigen zum einzigartigen Tropenhaus, wo sie eine blühende Tropenwelt mit einmaligen wunderschönen Orchideen, exotischen Früchten und Gewürzen antreffen werden. Integriert ist auch eine Störfisch-Zucht, welche sie ebenfalls besichtigen. Dieser Anlass ist bereits ausgebucht.

Infos unter <http://ue60.scbonstetten.ch/>.



Gut gelaunt: die 21 Ü60er haben den Ausflug ins Reich der Schokolade sichtlich genossen. (Bild zvg.)