



Ü60er auf dem Weiterbildungstrip!

Nach der kulinarischen Weiterbildung am Oktoberfest mit Haxen, Hendl, Weisswürstel und Gerstensaft gehts weiter mit den schönen Annehmlichkeiten des Lebens. Die Ü60er machen im Februar einen Workshop-Schokolade-Kurs bei Chocolat Frey in Buchs AG. Ziel dieser Ausbildung ist das Erlangen des Diploms, respektive das Erreichen des Titels eines *Chocolatiers* oder *Confiseurs*. Wir tauchen in die Welt der Schokolade ein und lassen uns von der Kunst der Chocolatiers verzaubern!

Was wird gelernt?

Schokoladentafeln, Pralinen & Truffles oder Hohlfiguren herstellen. Schokolade fachgerecht temperieren, verarbeiten und zu kleinen Kunstwerken vollenden. Ob Pralinen, Truffles oder Schokoladenfiguren – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Unter fachkundiger Anleitung wird die gewählte Form mit flüssiger Schokolade gefüllt. Während des Auskühlens der Formen machen wir

einen Fabrikrundgang mit diversen Degustationen. Dann wird die selbstgemachte Schokolade ausgeformt und schön verpackt.

Die Geschichte der Schokolade

Chocologie – Göttlicher Ursprung: Um 600 n.Chr. wurde von den Mayas Kakao angebaut. Nach ihrer Überlieferung war Kakao göttlichen Ursprungs. Zu Ehren des Kakao-gottes Ek Chuah wurde alljährlich im April ein Fest gefeiert. Die Azteken gaben dem mit kaltem Wasser zubereiteten Kakaogetränk den Namen «xocolatl». Kakao galt als berauschend und war damit nach Ansicht der Azteken für Frauen und Kinder ungeeignet und vor allem Kriegerern und Priestern vorbehalten.

Süsser Genuss: Erst 1528 wurde Kakao von den spanischen Eroberern nach Europa gebracht. 1544 wurde Schokolade erstmals am spanischen Hof getrunken. Sie schmeckte den Europäern ungesüsst aber nicht. Populär wurde sie erst durch die Zubereitung mit Honig und Rohrzucker. Da Kakao sehr teuer war, blieb der Genuss von Schokolade den Adligen vorbehalten. Der breiten Bevölkerung zugänglich wurde das Getränk erst, als günstigere Bohnen aus Amazonien zum Einsatz kamen und das Verfahren der Pressung und Mahlung zu Pulver erfunden wurde.

Universelles Hausmittel: Schokolade wurde als generell kräftigend, leicht verdaulich und als Aphrodisiakum empfohlen. Der Glaube an die stärkende Wirkung blieb noch lange erhalten. Bis ins 19. Jahrhundert

wurde Schokolade in Apotheken als «Kräftigungsmittel» verkauft.

Die Schokolade kommt in die Schweiz

Viele Handwerksburschen erlernten in Italien die Kunst der Confiseure und Cioccolatieri, unter ihnen auch Schweizer Pioniere. Die erste mechanisierte Schokoladen-Manufaktur entstand 1819 in Corsier bei Vevey. Gegründet wurde sie von François-Louis Cailler. Die erste Schweizer Milkschokolade wurde 1875 von Daniel Peter und Henri Nestlé auf den Markt gebracht. 1879 wurde das Conchiervfahren (Veredlungsverfahren) von Rodolphe Lindt entwickelt. Diese beiden Erfindungen trugen wesentlich zum guten Ruf der «Schweizer Schokolade» bei.

Im April gehts ins Berner Oberland nach Frutigen zum einzigartigen Tropenhaus. Eine während des ganzen Jahres blühende Tropenwelt mit einmaligen wunderschönen Orchideen, exotischen Früchten und Gewürzen. Integriert ist auch eine Stör-Fischzucht, welche wir ebenfalls besichtigen. Auskunft: Walti Mätzler, Tel. 079 374 72 56, Ü60 Ski Club Bonstetten.

Links zu Jahresprogramm, Infos und Fotos: Homepage: <http://ue60.scbonstetten.ch/> oder <http://www.scbonstetten.ch/>



Walter Mätzler

