

# «Ü60er» in der Schoko-Manufaktur

## Die Senioren des Skiclubs Bonstetten reisten in die Innerschweiz

Die Ü60er-Truppe des Skiclubs Bonstetten reiste bei ihrem monatlichen Ausflug nach Root, Luzern zur Manufaktur von Aeschbach Chocolatier.

Um 12 Uhr trafen sich die aufgestellten Ü60er mit leerem Magen am Bahnhof. Ziel des Anlasses war es schliesslich, Pralinen und Truffes herzustellen, und die diversen Sorten Pralinen und Schokoladen von der Manufaktur zu degustieren. Gemütlich wie immer ging es mit dem Zug, zuerst mit der S5 nach Zug, anschliessend mit der S1 nach Root.

Vor einigen Jahren erlernten die Ü60er bei Chocolat Frey die Herstellung von Schokoladetafeln. Zu den damals kreierte Kunstwerken war fast keine Steigerung mehr möglich. So war das neue Ziel, eigene Pralinen und Truffes mit Unterstützung eines professionellen Chocolatier-Confiseurs herzustellen. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt, jeder konnte seiner Fantasie freien Lauf lassen.

Der Duft von warmer weisser, brauner und schwarzer Schokolade stieg schon bald verführerisch in die Nasen. Einige verspürten schon jetzt einen «Gluscht» auf Schokolade. Dieser wurde noch verstärkt, als sie aus Sicherheitsgründen mit Chocolatier-Schürzen ausgerüstet wurden.

Die Aeschbach Chocolatier führte die interessierten Ü60er in die Geheimnisse des Trempierens ein. Schmelzen, Kristallisieren, Verzieren und Dekorieren der Praline. Die persönliche Verzierung erfolgte nach Lust und Laune. Naschen und degustieren war erlaubt und erwünscht! Am Schluss dieser künstlerischen Tätigkeiten war natürlich jeder von seinen eigenen Kreationen überzeugt, im



Die Ü60er stellen ihre eigenen Praliné-Kreationen her. (Bild zvg.)

Glauben, sie seien die schönsten von allen. Die 300 g selbst kreierte Pralinen durfte am Schluss jeder mit nach Hause nehmen.

Anschliessend tauchte man in die «Choco Welt» ein. Eine interaktive Erlebniswelt mit Themen wie die Entstehung von Schokolade, wie schmeckt eine Kakaobohne, Geschichte und Herstellung der Schokolade. Zwischendurch wurde auch hier viel degustiert, weisse, braune, schwarze, warme und kalte Schokolade direkt aus der Produktion.

In der «Choco Welt» auf 800 Quadratmetern, schweizweit einzigartig, konnten die Ü60er direkt miterleben, wie die süssen Spezialitäten in Handarbeit und maschinell hergestellt wurden. Der Rundgang begann auf einem Kakao-Transportschiff, auf dem gezeigt wurde, wo die wichtigsten Anbauländer sind und wie die Kakaobohnen geerntet und transportiert werden. Besonders beliebt war der Goldesel, welcher nach menschlicher Zuneigung diese mit dem Ausspucken von Schoggi-Goldtalern belohnte. Mit einem zwei Meter grossen Schoggitaler wird die Partnerschaft mit dem Schweizer Heimatschutz und mit Pro Natura vorgestellt.

Seit 1972 kreierte Aeschbach Chocolatier hochwertige Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten, mit haus-eigenen Originalrezepten und auserlesenen natürlichen Zutaten. Das Schweizer Familienunternehmen mit seinen 120 Mitarbeitern ist renommiert für erstklassige Pralinen, edle Truffes und fantasievolle saisonale Kunstwerke. Legendär sind die saftigen «Chriesiblüete» die zartschmelzenden «Bsetzi-Stein», sowie die berühmten goldenen Schoggitaler. Der Firmensitz in Root bei Luzern umfasst die einseh-baren Produktionsräume, das Choco-Dromo, die ChocoWelt, die interaktive Erlebnisausstellung, «vom Kakaobaum zum Gaumenglück».

Der Monatsanlass war wiederum sehr spannend, interessant und informativ. Die stolzen und aufgestellten Ü60er traten mit vollen Praliné- und Schoko-Bäuchen, beladen mit ihren eigenen Praliné-Kreationen mit der ÖV den Heimweg an.

Alle freuen sich schon jetzt auf den nächsten interessanten Anlass. Im November gehts ins Musical «Cabaret» im Bernhard Theater. *Walter Mätzler*

Infos bei Walti Mätzler, Telefon 079 374 72 56, ue60-schonstetten.ch.