

# Liebe Ü60ER

## Am Donnerstag, 12. März 2015 gehen wir zu Chocolat Frey in Buchs AG



Wir machen einen Workshop –Schokolade Kurs mit Fabrikbesichtigung, Degustationen und einer Führung durch den Schokoladenweg.



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 herzustellen.

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. Anschliessend wird die selbstgemachte Schokolade ausgeformt und schön verpackt.



### Die Geschichte der Schokolade:

#### Ursprung

Um 600 n. Chr. wurde von den Maya Kakao angebaut. Nach ihrer Überlieferung war Kakao göttlichen Ursprungs. Zu Ehren des Kakaogottes 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 Kriegern 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 Milchsokolade 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.

## **Programm:**

- 8.30 Treffpunkt am Bahnhof Bonstetten Wettswil
- 8.44 ab Bahnhof Bonstetten Wettswil mit S15
- 9.06 ab Bahnhof Altstetten Gleis 3 mit S3 nach Aarau, an 9.42
- 9.54 ab Aarau mit Bus Nr.1 Richtung Buchs
- 10.02 an Haltestelle Industrie, FREY
- 10.10 Kaffeepause
- 10.30 bis 11.15 Workshop –Schokolade Kurs
- 11.15 bis 12.15 Rundgang-Schokoladenweg, Degustationen, Duftlabor etc.
- 12.30 Mittagessen oder Aperero werden wir in der Fabrik einnehmen
- 15.05 ab Buchs Industrie mit Bus Nr.1 nach Aarau
- 15.30 ab Aarau Gleis 3, IC St.Gallen, nach ZH HB
- 16.04 ab ZH HB S9 nach Bonstetten Wettswil
- 16.24 an Bahnhof Bonstetten Wettswil

**Kosten:** Zug, Bus, Eintritt, Schoggi-Workshop, Degustationen und Führung auf dem Schokoladenweg:  
mit ½ Tax Abo Fr. 49.-- / GA 20.--

**Anmeldung:** bis zum 1.März 2015 an Walti Mätzler [w.maetzler@gmx.ch](mailto:w.maetzler@gmx.ch)

Sollten noch Fragen auftauchen, bitte mich umgehend auf 079 374 72 56 kontaktieren

Infos über die Ü60 und Fotos von den Anlässen findet ihr auf unserer Homepage.

**Link:** <http://ue60.scbonstetten.ch/>

**Link:** zu Ski Club Bonstetten: <http://www.scbonstetten.ch/>

Freundliche Ü60er Grüsse  
Walti Mätzler