

10 Herkunftsschokoladen aus 3 Kontinenten

Freitag, 04. Dezember 17.00 Uhr

Die Herkunft entscheidet nicht alleine; aber ohne Herkunft ist Spitzenqualität nicht möglich.

Je nach Herkunft und Verarbeitung zeigt ein und dieselbe Kakaosorte ganz andere Seiten. Bedeutung und Einfluss von Anbaugebiet, Sorte und Verarbeitung auf den Geschmack der Schokolade. Einfluss des wichtigsten Veredelungsschrittes, der Conchierung. Erklärung wie sich der Aromenreichtum in einer Chocolat Grand Cru durch ununterbrochen, lang anhaltende Bearbeitung, (bis zu 72 Stunden), Schritt um Schritt, bis zum Geschmacksoptimum entfalten lässt. Lässt sich mit Degustations-vergleichen einfach nachvollziehen.

Schokolade ist einzigartig; bei Raumtemperatur fest und bei Körper-Temperatur flüssig, und birgt über 600 natürliche Aromastoffe!

Spitzenerzeugnisse entwickeln ihren Geschmack langsam, bleiben aber lange und angenehm am Gaumen und bilden einen schönen Abgang. Geniessen setzt Wissen, Üben und die Bereitschaft voraus mit allen seinen Sinnen zu erleben. Nur wer sich Zeit nimmt und weiss, was er riecht und schmeckt, kann unterscheiden zwischen dem Echten und der Kopie und bewusst geniessen.

Genuss offenbart sich jenen, die ihre Sinnesorgane dafür sensibilisiert und gebildet haben. Mit der eigens geschaffenen Sensoriksprache lässt sich Schokolade-Geschmack in Worte fassen und ähnlich korrekt beschreiben, wie dasin Fachkreisen z. B. für Wein, schon länger unverzichtbar ist.

Ein unverfälschter Geschmack ist unverwechselbar, ihn beschreiben zu können macht ihn bewusst und einzigartig.

Geniessen bedeutet sich freuen an den Empfindungen, die an unsere Sinne Sehen, Hören, Fühlen, Riechen, Schmecken gebunden sind und das gute Gefühl, das sich dabei einstellt.

Bekanntlich geht der Kunst geniessen zu können ein höchst erfreulicher Lernprozess voraus.

< Lord Byron >.

Termin: Freitag 4.12.2009 um 17 Uhr

Referent: Alois Immoos, Schokosoph



Veranstaltungsort: Rathaus Tübingen, Öhrn

Preis: 16,-- € p.P.

Anmeldung unter Tel. 07071-92940 oder

per mail: info@hotelamshloss.de

www.chocolART.de - Deutschlands größtes Schokoladenfestival

1. bis 6. Dezember 2009 - 4. Internationales Schokoladenfestival chocolART

[Hier finden Sie das Programm zur chocolART](#)

Möchten Sie keinen chocolART-Newsletter mehr erhalten? Dann können Sie sich hier austragen:

<http://www.chocolart.de/about/newsletter/>