

Chocolat Grand Cru & Edelkirsch mit Herkunft

Donnerstag, 03. Dezember 19.30 Uhr

Rathaus Tübingen, Öhrn



Vermählung von sechs authentischen Chocolat Grand Cru mit 4 fein abgestimmten Edelbränden mit Herkunft.

Die Vermählung von Destillaten und Schokolade ist nichts Neues. Mindestens seit es die Kirschtorte gibt, weiß man wie hervorragend diese zwei Delikatessen harmonieren können.

In der Schweiz, im Land der Schokolade, sind ja auch die traditionellen Kirschbrände beheimatet. Edelschokoladen und Edelkirsch, das ist vielleicht erst der Anfang einer großen Leidenschaft denn die Grand Cru Schokoladen mit Herkunftsbezeichnung und sortenreine und immer edlere Brände eröffnen neue Perspektiven. Die Kombinationen sind äusserst spannend, weil man nur schwer vorausahnen kann, wie eine Schokolade zu einem bestimmten Kirsch passt.

Je nach Anbaugebiet und Verarbeitung zeigt ein und dieselbe Kakaosorte ganz andere Seiten, ähnlich verhält sich das bei den Kirschsornten. Diese Aromenpalette bietet eine geradezu geniale Spielwiese für Kombination. Geglückte Paarungen sind von außerordentlich subtiler Fülle. Wir haben sie für Sie vordegustiert. Die Abstimmung der Dettling Edelbrände zusammen mit den Felchlin Grand Cru Schokoladen erfolgte in der Distillerie Dettling durch Brennmeister Toni Eberhard und Alois Immoos, Förderer edler Cacao- & Chocolat Kultur. Ausprobieren! Denn bekanntlich nur wer geniessen kann ist wirklich reich!



Veranstaltungsort: Rathaus Tübingen - Öhrn - Donnerstag 3.12.2009 um 19.30 Uhr

Preis: 36,-- € p.P.

Anmeldung unter Tel. 07071-92940 oder
per mail: info@hotelamschloss.de

<http://www.chocolart.de/program/details/206/>

Schokoladegeschmack lässt sich in Worte fassen und ähnlich korrekt beschreiben, wie das in Fachkreisen für Whisky, gemacht wird. Eine Sprache die erlaubt das Ursprüngliche, Echte zu erkennen. Wer weiss, was er schmeckt, kann unterscheiden und bewusst geniessen. Der in einem Stück Edelschokolade verborgene Genuss offenbart sich jenen, die ihre Sinnesorgane dafür sensibilisiert haben.

Referent: Alois Immoos ist seit 30 Jahren mit der Cacao und Chocolatbranche verbunden. Ursprünglich als Einkäufer; später als Verantwortlicher für die Entwicklung, Marketing und Verkauf für die erste Chocolat Grand Cru in der Schweiz. Er gilt auch als Initiant der ersten Sensoriksprache für Schokolade und ist Aufsichtsratsmitglied bei der Firma Max Felchlin AG in Schwyz. Alois Immoos ist Inhaber der chocimo gmbh, welche die Förderung der edlen Cacao & Chocolatkultur zum Ziel hat.

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/>