Schoggigluschtig

Schoggi-Workshop mit allem drum und dran

Dunkel und kalt ist es. Eben erhalte ich Fotos aus dem Oberwallis, auf denen mich der erste Schnee erreicht. Wenn eben auch nur als Pixel auf dem Handybildschirm… Aber eigentlich gibt es ganz anderes zu sehen. Ich befinde mich am Rheinknie, spaziere zielstrebig über die mittlere Brücke ins Herz des Kleinbasels, welches im farbenfrohen Licht der Herbstmesse erstrahlt . Da ist er, mein Zielort. Im warmen, hellen Licht leuchten seine Schaufenster und gluschtige Leckereien zwinkern mir entgegen.

Die ersten Teilnehmer sind angekommen und eingekleidet

Beschle

Eine grosse Hand voll Mitglieder der SCV Sektion Fricktal hat sich schon eingefunden, in diesem wunderbaren Paradies. Richtig! Wir sind bei Beschle, einer Confiserie-Institution in Basel. Egal ob luftige, buttrige Gipfeli, feine Patisserie oder liebevoll von Hand zubereitete Schoggispezialitäten – man könnte in dieser sich wunderschön präsentierenden Manufaktur mit Restaurant einfach nur überall rein beissen – aus purer Lust und Gaumenfreude.

Und was haben wir erlebt?

Eigentlich bin ich immer noch am Verdauen. Mmh, lecker! Der Geschmack der aus erlesenen Kakaobohnen zubereiteten Schokolade schwebt mir immer noch in Erinnerung. Aber auch der Gehalt an Informationen – rund um die nicht nur in der Schweiz so beliebte Süssspeise – während des Workshops,

hinterlässt bleibende Erinnerungen. Dabei informiert uns Maria Wicki so gar nicht schulmeisterlich, sondern verwöhnt uns immer wieder mit Schokolade, während sie uns mit ihrer humorvollen und geistreichen Art alles wissenswerte quasi nebenbei vermittelt. Bereits an dieser Stelle, liebe Frau Wicki, ein herzliches Dankeschön für Ihren grossartigen Auftritt an diesem geschmackvollen und geistreichen Workshop.

Maria Wicki demonstriert gekonnt, wie Schokolade auch dem Auge schmeicheln kann

Interessant für uns Chemie- und Pharmatechnologen und Chemikanten: Einiges Equipment in dieser Manufaktur erinnert uns an Anlagen, wie wir sie z. B. aus der pharmazeutischen Produktion oder der Verpackung von Medikamenten kennen. Berufsmänner und -Frauen aus unseren Reihen können sich also auch deshalb durchaus bei Beschle wohl fühlen. So erstaunt es nicht, dass alle Anwesenden die Ärmel nach hinten krempeln und tatkräftig zupacken, als es darum geht, selbst einige Tafeln Schokolade zuzubereiten. Dunkle Schokolade mit Salz und rotem Pfeffer, braune mit erlesenen Nüssen und weisse Schokolade (die streng genommen eigentlich gar keine Schokolade ist) mit… Ach die Auswahl an passenden Supplements ist so riesengross, dass ich hier gar nicht alles aufzählen kann! Und so sehen die Kreationen auch ganz unterschiedlich und jede auf ihre Weise einfach nur zum Anbeissen aus. Egal ob eher puristisch oder reich befrachtet. So mancher Teilnehmerin und manchem Teilnehmer bereitet der Workshop so viel Freude, dass im Angesicht der Fotokamera nicht nur stolz die Kreation präsentiert, sondern auch die eigene Person mit hollywoodreifem Geschick zur Schau gestellt wird. Bilder sagen mehr als tausend Worte…

Fleissig, fleissig: Die Teilnehmer des Workshops arbeiten hart, aber stets mit Freude

Trotz Schoggi- und Theatertalent – die Anfragen aus Hollywood sind noch überschaubar

Während die Schokolade ruht, erfahren wir, wie aus Kakaobohnen – die übrigens direkt am Stamm des Baumes wachsen und für welche rund eineinhalb Bohnen pro Tafel Schokolade gepflückt werden müssen – schliesslich und endlich zartschmelzende Schokolade wird. Apropos: Um den Geschmack wahrhaft guter Schokolade bis zum letzten auszukosten lohnt es sich, die Schokolade auf der Zunge schmelzen zu lassen. Hastiges reinbeissen und runter schlingen wird dem reichhaltigen Strauss an Aromen so ganz und gar nicht gerecht. Schokolade geniessen heisst, deren Geschmack aus dem cremig schmelzenden Tafelstück heraus zu extrahieren. Unbedingt ausprobieren!

Zuhören oder doch lieber degustieren? Die beiden jungen Damen scheinen sich nicht einig zu sein…

Süss und salzig

Kein Widerspruch! So manch ein Teilnehmer hat eine Prise Salz in seine selbst zubereitete Schokolade gestreut. Beim Verpacken der süssen Leckerei dürfte wohl dem einen oder anderen Teilnehmer schon das Wasser im Munde zusammen gelaufen sein. Aber der Mensch lebt nicht von der Schokolade allein… Obwohl, im Hause Beschle ist man versucht, genau dies auszuprobieren. Zumindest so lange, bis der Apéro serviert wird. Und plötzlich wird man wieder daran erinnert, dass es im Hause Beschle auch sonst so einiges an herrlichen (auch salzigen) Zubereitungen zu schlemmen gibt. Dabei offenbart Maria Wicki, die eben noch ihre profunden Kenntnisse als Schokoladeexpertin unter Beweis gestellt hat, ihr Talent, ihre Gäste nach Strich und Faden kulinarisch zu verwöhnen.

Fast wie Weihnachten – statt Geschenken packen wir Schokolade ein. Das Auspacken dürfte dann ein noch grösserer Genuss sein 😉

Daumen hoch

Für unsere Gastgeberin, unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Workshop und für alle Leckereien an diesem gelungenen Anlass. Das ist nicht nur mein persönliches Fazit für diesen Abend. Die Erinnerungen werden noch eine Weile anhalten, denn ein Säckli mit Versuecherli und den eigenhändig produzierten Schoggitafeln wandern mit nach Hause. Und während ich mich am Rheinknie auf den Weg zurück nach Hause begebe, da packt mich schon wieder diese Lust nach… Mmh!

Nach süss kommt salzig. Geselliges Beisammensein beim Apéro

Das Schoggi-Quiz, ein Schoggi-Job 😉

Die Antworten finden sich teilweise im Text und allesamt am Ende des Dokuments.

1. Warum ist weisse Schokolade eigentlich gar keine Schokolade?
2. Wie viele Kakaobohnen werden durchschnittlich für die Produktion einer Tafel Schokolade benötigt?
3. Was ist conchieren?
4. In welcher Stadt ist die Confiserie Beschle zu Hause?
5. Welche Inhaltsstoffe finden sich in der Schokolade?
6. Wie viel Schokolade geniesst im Durchschnitt jeder Schweizer pro Jahr?
7. Warum gibt es so grosse Preisunterschiede bei Schokolade?

Dazwischen noch ein paar Fotos, weil es so schön war…

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

Nicole
Foto

SCV – Schweizerischer Chemie- und Pharmaberufe Verband
Postfach 509
4005 Basel
www.scv.swiss

Antworten zu den Fragen

1. Weil weisse Schokolade keine Kakaomasse enthält. Schokolade darf sich nur nennen, was mindestens 25% Kakaomasse enthält. Milchschokolade enthält ca. 30-40% Kakaomasse, dunkle Schokolade bis über 70%
2. Je nach Grösse bzw. Gewicht der Bohnen ca. 1.5 Stück. Durchschnittlich wiegt eine Kakaobohne ca. 500 Gramm
3. Conchieren ist ein Veredelungsprozess. Die Schokolademasse wird in einem Bad geknetet und gewälzt. Dabei steigt, aufgrund der Reibung, die Temperatur der Schokolade an, was der Veredelung zusätzlich dient
4. In Basel
5. Hauptsächlich Kakaomasse, Zucker und Kakaobutter. Milchschokolade enthält auch Milch- oder Rahmpulver. Weisse Schokolade enthält keine Kakaomasse, sondern nur Kakaobutter. Selbstverständlich wird die Schokolade mit weiteren Zutaten verfeinert
6. Gemäss einer Erhebung aus dem Jahr 2014 isst jeder Schweizer (und jede Schweizerin) im Durchschnitt 11.7 kg Schokolade pro Jahr. Noch fleissiger sind nur die Deutschen. Deren Konsum liegt nochmals ein halbes Kilogramm höher
7. Dies hat verschiedene Gründe. Insbesondere bei Schokoladefiguren wie Osterhasen wird in Confiserien auch heute noch Hand angelegt. Der Herstellprozess mit der Verwendung verschiedener Schokoladen ist sehr arbeits- und damit kostenintensiv. Was die Schokolade selbst betrifft, so wird bei günstiger Schokolade statt teurer Kakaobutter oft billiges Palmöl beigefügt. Auch bei anderen Zutaten kann die Qualität sehr unterschiedlich sein. Die wichtigste Schokoladeressource, die Kakaobohne, wird für hochwertige Schokolade unter freiem Himmel luftgetrocknet. Für industrielle Schokolade wird dieser aufwändige Prozess oft beschleunigt. Hier kommen maschinelle Verfahren zur Anwendung, oft gepaart mit dem Einsatz von Chemikalien

War doch ganz einfach, oder?

Text und Bilder: Patrick Merkofer