

Die süsseste Versuchung seit es SCV gibt

Längst sind sie alle, die Schoggivorräte, die wir während unseres Schoggiworkshops im November 2019 bei Beschle angelegt hatten. Immerhin, während der kurz nach unserem Schoggischaffen ausgebrochenen Corona-Pandemie, hat uns unsere selbst kreierte Schoggi die Zeit im Zwangs-Homeoffice doch sehr versüsst. Hoffen wir, dass unser erneuter Schoggiworkshop nicht zu einer weiteren Pandemie führt...

Skandal, keine Milch in Milkschokolade!

Etwa so würden Boulevard Medien wohl berichten, hätten deren Redaktionen selbst mal bei Beschle rein gehört. Wie es sich für Boulevard Journalismus so gehört: hinter dem reisserischen Titel steckt dann doch weit weniger Skandal. Maria Wicki erklärt uns sachkundig, dass in Milkschokolade lediglich Milch- und Rahmpulver, nicht aber frische Milch einfliesst. Eigentlich ja fast schon logisch, oder? Übrigens, genauso wenig wie frische Kuhmilch in Milkschokolade einfliesst, verarbeiten Confiseure Kakaobohnen selbst zu Schokolade. Der Prozess ist zu aufwändig und der erforderliche Maschinenpark zu umfangreich. Im Vergleich zu Supermarkt-Schokolade gibt es dann aber schon erhebliche Unterschiede. Diese liegen bei der Qualität und immergleichen Auswahl der Rohstoffe, wie auch beim Verarbeiten derselben.

Kakaobutter oder Palmöl

Apropos verarbeiten: Ein entscheidender Schritt ist das Conchieren, quasi ein massieren der nach dem mahlen noch bröseligen Kakaobohnen über rund 3 Tage. Wobei sich auch hier die Spreu vom Weizen trennt bzw. die Billigschokolade von derjenigen des gehobenen Preissegments. Jedenfalls verhilft die Methode des Conchierens, erfunden von einem gewissen Rodolphe Lindt (von der entsprechenden Schoggifamilie), Wunder in Sachen Gaumengeschmeidigkeit. Und noch etwas spannendes: Je dunkler die Schokolade, desto weniger Zucker beinhaltet sie. Weisse Schokolade enthält dann übrigens nur noch die Kakaobutter und nicht mehr die gesamte Kakaomasse. Wobei: Ein Blick auf die Inhaltsstoffe lohnt sich immer beim Schokoladenkauf. Aus Kostengründen ist in billiger Schokolade gar keine Kakaobutter sondern Palmöl drin. Die wesentlich teurere und schmackhaftere Kakaobutter fliesst nur in hochwertige Schokolade ein und landet sonst oft in höherpreisigen kosmetischen Produkten.

Die Vorräte auffüllen

Selbstverständlich haben wir nicht nur die Schulbank gedrückt, sondern auch selbst Hand angelegt. Wahre in Schokoladentafeln gegossene Kunstwerke sind entstanden. Aus weisser-, Milch- oder dunkler Schokolade. Verziert und garniert, je nach Belieben, mit Salz, Nüssen, Cranberrys und anderen köstlichen Zutaten. Mit 3 selbst hergestellten und 2 aus dem Sortiment der Beschle erhaltenen Tafeln Schokolade in der Tasche spazieren die stolzen Schoggikünstler nach Hause. Und mit Schoggi gefülltem Magen, denn degustiert und schnabuliert haben wir natürlich auch ganz ordentlich. Ganz zu schweigen vom schwelgen im Apéro riche...

2024

Egal ob Baggerfahren oder Schoggihandwerk, 2023 sind unsere Anlässe auf Begeisterung gestossen – haben Gaumen und Herz verwöhnt sowie längst verloren geglaubte Kindheitsträume erfüllt. 2024 wird wieder spannend. Wer noch nicht dabei ist: Deine Mitgliedschaft beim SCV mundet garantiert besser als jeder Social Media Account! www.cp-technologie.ch

Patrick Merkofer



Leerer Magen lernt nicht gern. Reichhaltiges Degustationsbuffet



Unsere Gastgeberin, Maria Wicki, informiert uns mit Charme, Witz und Geist. Selbst beim Apéro riche sorgt sie für prickelnde Erlebnisse



Munteres Schaffen – es ist nicht bekannt, ob die Teilnehmenden immer so fleissig bei der Arbeit sind 😊



Die versammelten, zartschmelzenden Kunstwerke

Fotos: Patrick Merkofer