

Ein «schokoladig-süsser» Abend

Zofingen, 27.10.2011 16:53,

Ein Seminar der süssen Art ging am Dienstagabend im «Alten Kino» über die Bühne. Der «Chokoliker» Bruno Faist entführte das Publikum in die genussvolle Welt der Schokolade.



Hans Leutwyler demonstriert dem Publikum, wie eine Tafel Schokolade gegossen wird, Pianist Chris Conz (Mitte) und Referent Bruno Faist begutachten das Ergebnis. (Bild: Corinne Wiesmann)

«Wir werden heute Abend gemeinsam die Biografie einer Tafel Schokolade ergründen», sagte Bruno Faist zu Beginn der Veranstaltung. Über 100 Personen hatten sich im «Alten Kino» zum Schokoladenseminar eingefunden und freuten sich darauf, mehr über die süsse Welt der Schokolade zu erfahren. Organisiert wurde der Anlass von der Bäckerei Leutwyler, welche in diesem Jahr ihr 20-jähriges Geschäftsbestehen feiern darf.

Naschen erlaubt

Bereits im Foyer wurden die Seminarbesucher auf den «schokoladigen » Abend eingestimmt, wenn auch eher unbewusst. Im Orangensaft, der beim Eingang gereicht wurde, befand sich etwas Kakaofruchtsaft, wie Organisator Hans Leutwyler verriet. Genussvoll ging es auch im Saal weiter. Faist, der seit mehr als zehn Jahren als Schokoladenberater bei einem internationalen Schokoladenkonzern tätig ist, verteilte kleine Schüsselchen mit Schokoladenstücken. Naschen war nicht nur erlaubt, sondern durchaus erbeten. Und auch für das Gehör gab es etwas zum Geniessen: Jazz-/Blues- und Boogie-Woogie-Pianist Chris Conz untermalte den Anlass musikalisch mit passenden Stücken wie den Chocolate-Boogie. Während sich das Publikum die süssen Versuchungen auf der Zunge zergehen liess, berichtete Bruno Faist über die Herkunft, die Weiterverarbeitung und den Transport der Kakaobohnen nach Europa. Anschliessend gab er einen Einblick in die Prozesse der Schokoladenfabriken bis hin zur Verarbeitung der Schokolade. Zur Veranschaulichung liess er Bäcker- und Konditor-Meister Hans Leutwyler mit anpacken. Dieser demonstrierte dem Publikum gekonnt, wie eine Tafel Schokolade gegossen wird.

Schokolade mit Bergkäse

Der zweite Teil des Abends war dann der Schokoladen-Degustation gewidmet. Oder, wie es Bruno Faist, der sich selbst als «Chokoliker» bezeichnet, meinte: «Wir werden in die Genusswelt eintauchen.» Faist erklärte die Grundlagen des Degustierens und die Verwendung des Aromarades.

Die Seminarbesucher konnten seine Tipps sogleich selbst ausprobieren. Der Referent verteilte verschiedene Schokoladen im Publikum und es galt herauszufinden, was in diesen Tafeln drin ist, ausser Schokolade. Die Aromen waren bisweilen etwas eigenartig. So versteckte sich beispielsweise in einer Tafel Bergkäse, in einer anderen Steinpilze. Der guten Stimmung im Saal tat dies aber keinen Abbruch. Faist hatte dafür eine einfache Erklärung: «Schokolade macht eben einfach glücklich.» Ausserdem sei Schokolade zwar in erster Linie ein Genussmittel, könne aber in der richtigen Dosierung durchaus auch für die Gesundheit förderlich sein.