



Atelier Chocolat – Geheimnis der Schweizer Schoggi

Alter

8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15+

Dauer

45 Minuten

Sprache

Deutsch, English, Français,
Italiano

Kakaobohnen wurden schon bei den Azteken und Mayas verzehrt, und seit Jahrhunderten ist Schokolade ein Verkaufsschlager. Und ebenso klar ist: «Schweizer Schoggi» ist die beste Schokolade überhaupt. Nur – warum hat die Schweizer Schokolade einen so guten Ruf? Gibt es wirklich ein Geheimnis der Schweizer Schoggi?

Gemeinsam gehen wir auf die Spur dieses Geheimnisses und produzieren unsere eigenen kleinen Schoggitafelchen, die wir am Ende natürlich auch probieren und mit anderer Schokolade vergleichen.

Dieser Workshop wird in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch angeboten.

Thematik und Experimente

Woraus besteht eigentlich Schokolade? Mit dieser Frage steigen wir in das Atelier Chocolat ein. Nach der Identifikation der 4 Grundzutaten Kakaobohnen, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver geht es auch schon weiter mit der Fertigung der eigenen Schokotäfelchen: Bohnen schälen, mörsern, usw. eben richtige Handarbeit.

Während des Aushärtens der selbst hergestellten Schokomasse lüften wir dann das Geheimnis der «Schweizer Schokolade». Ohne die Einführung des Conchierversfahrens von Rudolf Lindt wäre Schoggi nämlich nicht das, was sie heute ist.

Zum Ende des Workshops kann man diesen Unterschied auch geschmacklich erleben. Die selbst hergestellten aber unconchierten Täfelchen werden ausgegeben und verglichen mit den nach gleichem Rezept hergestellten Täfelchen, die aber professionell conchiert wurden – ein Unterschied wie Tag und Nacht. Abschliessend können die Teilnehmenden des Workshops ihre Täfelchen einpacken und diesen kleinen Geschmackstest zuhause wiederholen, denn alle Teilnehmenden erhalten ausserdem noch conchierte Schoggitäfelchen zum Weiterexperimentieren.

Lehrplan 21

Fachbereichslehrpläne, NMG.6.3

Fachbereichslehrpläne, NMG.1.3.f

Fachbereichslehrpläne, NT.3.3.a

Fachbereichslehrpläne, WAH.1.3.a

Notwendige Vorkenntnisse

keine

Möglichkeiten zum Anknüpfen im Unterricht

Das Unterrichtsfach Mensch und Umwelt bietet sich ideal an, um dieses Thema zu vertiefen. Beispielsweise kann die politische Situation beleuchtet werden, d.h. unter welchen Bedingungen Kakaobauern und Erntehelfer leben und arbeiten.

In den höheren Klassenstufen können die verschiedenen chemischen Reaktionsmechanismen besprochen werden. Die besondere Struktur von Kakaobutter im Vergleich zu anderen Fetten zum Beispiel ist bemerkenswert. Nicht zuletzt können im Unterricht die gesundheitlichen Aspekte vieler Inhaltstoffe vertieft werden.