

Schokolade

Sonntag. 8.3.2026



Von der Bohne bis zur Tafel

Wir schauen hinter die Kulissen, legen selber Hand an und versuchen uns in der Kunst des Schokoladen-Herstellens!

Unsere Kursleiterin wird uns durch die verschiedenen Schritte der Herstellung leiten. Begonnen mit dem Rösten der Kakaobohnen, über das Brechen, "Conchieren", Giessen, Dekorieren und Ausformen der Tafel oder des Hasen.

Am Ende hat jede/r 2 Tafeln Schoggi, Nibs, Kakao Tee, 1x Osterhase, zum Mitnehmen nach Hause, hergestellt.

www.chocolat-bamert.ch

Dauer: ca. 2.5 Std.

Ausrüstung: bequeme Kleidung

Verpflegung: Es besteht die Möglichkeit, den Magen vor dem Kurs, vor Ort, mit einem kleinen Imbiss zu füllen. Es gibt Käsechüchlein mit Karottensalat, später Kaffee und Kuchen. Man darf aber auch gerne selber ein Sandwich, etc. mitnehmen.

Anreise: Da es am Sonntag keine ÖV-Verbindung nach Böbikon gibt, werden wir mit 1 - 2 Privatautos fahren.

Treffpunkt: 12.00 vor Ort (wir werden Fahrgemeinschaften bilden; gebt daher bitte bei eurer Anmeldung euren Wohnort an und ob ihr bereit wärt, selbst zu fahren).

Rückkehr: nach gemeinsamer Absprache nach Ende des Kurses

Kosten:	Mitglieder/Schnupperer:	CHF	70.00
	+ Verpflegung	ca. CHF	25.00
	+ Fahrspesen	ca. CHF	10.00
	Nichtmitglieder:	CHF	110.00
	+ Verpflegung	ca. CHF	25.00
	+ Fahrspesen	ca. CHF	10.00

Anmeldung: bis spätestens: **Mittwoch, 25. Februar 2026**, mit Angabe, ob mit oder ohne Verpflegung, Wohnort und evtl. Auto

Ursi Oswald, Mühlestr.5, 5628 Althäusern,

ursula.oswald@bluewin.ch

(bitte schriftlich)

für Fragen: Tel. 056 664 82 36

Teilnehmerzahl ist auf maximal 10 Personen beschränkt!

Ich freue mich auf einen süssen, informativen Nachmittag mit euch!

Gruss

Ursi