

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.

Details: gemäss Bulletinausschreibung