

1. Treffen des Schokoklubs

Montag, 14. Januar 2008 um 19 Uhr im Elsass

Teilnehmer: 13

Vorstellung des Teams "Schokoklub" (Nils Wagner, Sonny Sonnenberg, Marcus Haas)

der Inhaberin des "Elsass" (Tamara Emken) - Herstellerin der Schokoladen

und des Inhabers des "Caféserie" (Rolf Sauerbier) - Bei-/Vorträge über Espresso

Ablauf: Schokosorte / Thema:

1. Sorte Schokolade:

hell/mittel - 38% Kakao - mit Blütenpollen

Beitrag von Herrn Sauerbier Espresso - Robusta - 100% Arabica

2. Sorte Schokolade:

mittel/dunkel - 58% Kakao - mit Nuss + getrockneten
Bananenscheiben

3. Sorte Schokolade:

dunkel - 68% Kakao - mit kandierten Orangen und
Bittermandel

Beitrag von Herrn Sauerbier Espresso - die teuersten Kaffees der Welt:
Platz 3: Jamaika, 2. Hawaii, 1. Indonesien
Katzenkaffee (ca. 60 €/ Kilo)

4. Sorte Schokolade:

dunkel - 68% Appenzeller-Käse mit Honig-Feigensenf

nach Abstimmung befanden

2/13 die Sorte 2 als die Beste, 7/13 die Sorte 3 und 4/13 die 4. Sorte als Favorit -
somit hat den meisten TN die fruchtige Variante am meisten gefallen