

2. Treffen des Schokoklubs

Montag, 11. März 2008 um 19 Uhr im Elsass

Teilnehmer: 9

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

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

und des Inhabers des "vom Fass" (Frank Heins) - Bei-/Vorträge über Whisky

Ablauf: Schokosorte / Thema:

1. Sorte Schokolade:

hell/mittel - 38% Kakao - mit Datteln

Beitrag von Herrn Heins Schottischer Whisky Mc Douff (Highland)
24 Jahre Single Malt, mild mit intensivem,
fruchtigem (Apfel, Vanille) Aroma (+Torf)

2. Sorte Schokolade:

dunkel - 65% Kakao - mit Ricotta + Pfeffer

Beitrag von Herrn Heins Irischer Whisky Cooley (Ostküste)
8 Jahre Single Malt, mild mit zitronigem
und karameligem Aroma

3. Sorte Schokolade:

dunkel - 70% Kakao - mit Chili

Beitrag von Herrn Heins Irischer Whisky Cooley (Ostküste)
7 Jahre Single Malt, etwas stärker mit rauchigem
Aroma und leicht medizinischem Geruch (+ Torf)

4. Sorte Schokolade:

dunkel - 70% Kakao - mit Mohn und Kaffee

die Abstimmung ergab:

die fruchtig-helle Variante, sowie Käse-Pfeffer kam recht gut an, jedoch die feurige
Sorte und die mit Mohn und Kaffee waren die Favoriten.