

3. Treffen des Schokoklubs

Montag, 10. März 2008 um 19 Uhr im Elsass

Teilnehmer: 10

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

der Inhaberin des "Elsass" (Tamara Emken) - Herstellerin der Schokoladen
und Isabel Müller - Bei-/Vorträge über Bio-Käse

Ablauf: Schokosorte / Thema:

Beitrag von Isabel Müller

Geschichte/Entstehung von Käse

Entdeckung als zufallsprodukt:

Sauermilch-/Süßmilchkäse

1. Sorte Käse:

> Ardenner (Belgien, Biomilchkäse, halbfest)
mit Paprika, Pfeffer und Ingwer

kombiniert mit

1. Sorte Schokolade:

weiß mit kandiertem Ingwer

Beitrag von Isabel Müller

Herstellung der Käsesorten/-arten

Milch prüfen, erhitzen, Zugabe von Milchsäure-
bakterien und/oder Lab

dicklegen - brechen - pressen

Salzbad, Kruste, Wachsschicht

2. Sorte Käse:

> L'Hirondelle (Elsass, höhlengereift, halbfest)
Ziegenkäse, mild

kombiniert mit

2. Sorte Schokolade:

dunkel (60% Kakao) mit Lavendel

Beitrag von Isabel Müller

wie wurde/wird Käse das, was er ist?

Weichkäse, Edelschimmel - Schicht (Pilz)

Blau-/Rotschimmelkäse, Brie, Rocqufort,

Camembert - Penicilin wird zugeführt

3. Sorte Käse:

> Brebis (Baskenland, Rohmilch-/Weichkäse)
Schafsk., weich mit weißer Schicht, kräftig

kombiniert mit

3. Sorte Schokolade:

dunkel (65% Kakao) mit gebratenem Speck

die Abstimmung ergab:

die 2. Variante (Ziegenkäse + dunkle Schokolade mit Ingwer) gefiel am Besten,
dicht gefolgt von der 3. (kräftiger Schafskäse + dunkle Schokolade mit herzhaftem
und knusprigem Speck) - weiße Schoki gefällt weniger, weil zu süß.