



Schoko Welten und fairness Riegel

Tipps für die Verkostung von Schokolade und Schokoriegeln

Eine Schokoladenverkostung ist ein sinnliches Erlebnis, attraktiv und einfach zu organisieren. Man kann sie z. B. durchführen, um neue Sorten im Weltladen bekannt zu machen, als Warenkunde-Veranstaltung für Mitarbeiter*innen und Kund*innen. Oder man kann daraus eine Infoveranstaltung gestalten, mit Hintergrundinfos zu Produkten, Rohwaren und Handelspartnern. Einzige Einschränkung: bitte keine Verkostung bei hochsommerlichen Temperaturen!

Auswahl der Schokoladen und Schokoriegel

- maximal 5 verschiedene Schokoladensorten verkosten
- Schokoladen sollten Raumtemperatur haben (idealerweise 20° C)
- Auswahl der Schokoladen sollte nach Thema erfolgen z. B.: neue Sorten, unterschiedliche Kakaoanteile (Grand Noir Linie), Vergleich von unterschiedlichen Vollmilch-Rezepturen, weiße Schokoladen, vegane Schokoladen
- geschmacksintensivere Sorten sollten immer zum Schluss verkostet werden
- bei den Schokoriegeln können 6 von 12 Sorten, z.B. nur massive oder gefüllte Riegel, verkostet werden. Die gefüllten Riegel sollten bis kurz vor der Verkostung kühl gelagert werden. Verkostet werden zuerst Riegel aus weißer Schokolade, dann Vollmilch-Riegel und am Ende Riegel mit dunkler Schokolade.

Aufbau der Verkostung

- kleiner Tisch oder zwei hohe Dekosäulen mit Abdeckplatten
- nur einfarbiges Geschirr, am besten in Weiß, verwenden – gut geeignet sind kleine rechteckige Teller, längliche Kuchenplatten oder Schalen mit einem flachen Rand
- Schokolade in einzelne Stücke brechen, bei Flachtafeln die zehn Stücke dann noch in kleinere Stückchen brechen oder schneiden
- die Schokoriegel können jeweils in sechs Stücke gebrochen werden
- immer mit Einmal-Handschuhen für Lebensmittel arbeiten (erhältlich in Drogerien)
- pro Teller nur eine Sorte auflegen
- hinter dem Teller stets die entsprechende Schokolade bzw. den Schokoriegel aufstellen, dafür Acrylaufsteller nutzen – zur Zuordnung der Sorten und Information über Rezeptur und Allergene



- kleine Greifzange benutzen (gut geeignet sind Gurkenzangen oder Zuckerzangen aus Edelstahl)
- Servietten und Feuchttücher für die Hände bereithalten
- Tischabfalleimer oder Mülleimer bereitstellen

Dekoration & Infomaterialien

- Faltblätter und Plakate (kostenlos über die GEPA zu beziehen)
- Infos zu den jeweiligen Handelspartnern sind unter www.gepa.de/produzenten.html zu finden
- Acrylaufsteller für Produkte und Faltblätter (über die GEPA zu beziehen)
- künstliche Kakaoschoten (im Dekorationsfachhandel unter exotische Früchte)
- echte Kakaopflanzen (über Versandgärtnereien für tropische Pflanzen)
- eventuell farblich passende Tischdecke oder Tischsets

Charakterisierung der Schokoladen und Schokoriegel

- eine Schokoladenverkostung ist mit einer Weinverkostung vergleichbar: Ermutigen Sie Kund*innen und / oder Mitarbeiter*innen ihren Geschmackssinn zu schulen und sich möglichst differenziert mündlich oder schriftlich zu den einzelnen Sorten zu äußern
- nach folgenden Kriterien kann man Schokolade von außen nach innen gehend beurteilen: Optik (z. B. Glanz, Farbe), Haptik (z. B. Oberfläche, Schmelz), Akustik (z. B. Knackigkeit, Beißgefühl), Geruch (z. B. Aromen, Intensität) und Geschmack (z. B. süß, herb, säuerlich, bitter)
- bei den Riegel geht es darum v.a. neue Sorten zu probieren und z.B. den Unterschied zwischen massiven und gefüllten Riegeln zu erleben. Man kann auch eine »Hitliste« der bei der Verkostung beliebtesten

Riegel für den Laden erstellen und diese Riegel dann Kund*innen empfehlen.

Mengenbedarf

- 100 g-Tafeln: mindestens 1 Tafel pro Teller
- 40 g-Tafeln: mindestens 3 Tafeln pro Teller
- Schokoriegel: mindestens 3 Riegel pro Teller
- Mengenplanung für größere Veranstaltungen: Bei den Schokoladen ca. 5 g pro Person und Sorte einplanen, (je mehr Sorten angeboten werden, desto mehr wird probiert werden). Und bei den Schokoriegeln ein bis zwei Stückchen pro Person einplanen, je nachdem wie viele Sorten insgesamt verkostet werden.

Bitte bei Veranstaltungen auch beachten

- Raum sollte frei von störenden Gerüchen sein
- Teilnehmer*innen sollten nicht rauchen oder stark parfümiert sein
- zum Neutralisieren: stilles Wasser oder Leitungswasser – kein Mineralwasser, da dies stets einen Eigengeschmack hat
- alternativ kann zur Verkostung auch Weißbrot zum Neutralisieren gereicht werden
- zur Verkostung keinen Kaffee oder Tee anbieten, da die Bitterstoffe stets länger auf der Zunge verbleiben und damit den Geschmacksinn beeinflussen
- ebenso sollte kurz zuvor kein Kaffee oder Tee getrunken werden und keine scharf gewürzten Speisen gegessen werden

Wir wünschen eine gute und leckere Verkostung!

