



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WÜRTEMBERG E.V.

Nachbericht – Veranstaltung

SCHOKOLADEN-VERKOSTUNG Eine Reise in die Welt der Schokolade am 25. Oktober 2021

Eine Reise ohne lästiges Kofferpacken – so wurde die SCHOKOLADEN-VERKOSTUNG am 25. Oktober 2021 bei [KEVIN KUGEL - CHOCOLATIER ©](#) in Sindelfingen angekündigt. Den über 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurde an diesem Abend nicht zu viel versprochen:

Kevin Kugel eröffnete 2014 seine eigene Chocolaterie in Nufringen und betreibt diese seit Oktober 2020 in einer neu erbauten Manufaktur in Sindelfingen. Der Deutsche Chocolatier Meister nahm die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit auf eine **Reise in die verschiedenen Ursprungsländer des Kakaos**, auch „goldene Frucht“ genannt, und verwöhnte nicht nur die Geschmacksknospen aller Anwesenden. Auch der Wissensdurst über Schokolade konnte gestillt werden.



Deutschland ist einer der Hauptkonsumenten von Schokolade. Und doch wissen nur die wenigsten etwas über diesen edlen Rohstoff. Wie wird aus der Frucht, die in weiter Ferne angebaut wird, die Schokolade, die wir alle

kennen? Dies sollte sich mit dieser Reise schnell ändern! Kevin Kugel zeigte in einer sehr anschaulichen Art und Weise den Unterschied zwischen Konsum- und Edelkacao auf und gab interessante Einblicke in die Herkunftsländer der Kakaobohne. So reiste er bereits nach Ecuador, Mexiko und die Dominikanische Republik, wo er die Kakaobauern persönlich besuchte.



Nach der kurzen Einführung zur Frucht tranken die Schokoladen-Fans höchstwahrscheinlich zum ersten Mal einen Schluck puren Kakaosaft. Wer hätte gedacht, dass der dickflüssige, milchige Saft eher säuerlich, als süß schmeckt? Weiter ging es mit dem Geschmackserlebnis durch das Verkosten einer gerösteten Kakaobohne – 100% Kakao.

Anschließend kamen die ersten „Taler“ der sorgfältig aufgereihten Schokoladenköstlichkeiten an die Reihe. Diese schmeckten nach einhelliger Meinung der Verkoster schon eher nach Schokolade. Warum? Kevin Kugel erklärte, dass beim sogenannten Conchieren der Schoko-



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

Nachbericht – Veranstaltung

ladenmasse mit unterschiedlichen Temperaturschüben die unangenehmeren Aromen entzogen werden. Damit erreicht man, dass die Schokolade immer gefälliger schmeckt.



Am Ende der Verkostung warteten noch 3 Pralinen auf die fleißigen Tester. Neben DEM Bestseller unter deutschen Kunden – dem Schokoladen-Trüffel in runder Form, gab es auch die eher französische Variante in flacher Form. Nach so viel Süßem wartete am zum Abschluss der Veranstaltung noch ein herzhafter Ausklang in Form eines mediterranen Büffets. In lockerer und entspannter Runde konnten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer über das neu Gelernte austauschen.



Von dieser Tatsache konnten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch das Verköstigen der weiteren „Taler“ selbst überzeugen. Durch das Hinzugeben von Zucker, Salz (als natürlicher Geschmacksverstärker) oder Milchprodukten können verschiedenste Arten von Schokolade hergestellt werden.

Ein herzliches Dankeschön an **Kevin Kugel** für die spannende Reise in die Welt der Schokolade und die vielen Geschmackserlebnisse.





CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WURTEMBERG E.V.

Nachbericht – Veranstaltung



Timo Glasbrenner
Mitglied des Vorstands
PR & Kommunikation
Club d'affaires franco-allemand du Bade-Wurtemberg e.V.

Der Club d'affaires bedankt sich ganz herzlich bei seinen Hauptsponsoren:

3

GROSS
Schaltschrankbau



BNP PARIBAS



KMU ZENTRALE

Besser einkaufen, mehr verkaufen

IGIENAIR
TECHNISCHE HYGIENE

vogel-partner
RECHTSANWÄLTE

EPP
RECHTSANWÄLTE
AVOCATS

Mit freundlicher Unterstützung von:



Deutsch-französische Wirtschaftsakteure
Acteurs du franco-allemand®



FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN
und mehr

My T media

JALIOS
effizient zusammenarbeiten

**CHAMPAGNE
PIERRE TRICHET**