

Chocoland - Beiträge Ex-Forum

Homepage: <http://www.chocoland.ch>

Alle Beiträge aus dem Forum 2000 - 2004 - Sortiert nach Alphabet - Beitragstitel -

"Chocolat" open-air 23.07.2001 Chris

Hallo Chocolat-Fans,
im Rahmen des "Mondscheinkinos" wird am
2. August in Tönning/Eider der Film "Chocolat" am Hafen open-air gezeigt. Beginn ca. 21.30 Uhr.
Um den sinnlichen Genuss des Films zu vervollkommen werden selbst gefertigte Pralinen verkauft. Wer sich
einen genussreichen Abend machen möchte, ist dabei.

Mila 05.08.2001 Jaaaaa, ich war dabei, so ein schöner Abend!!!
Da stimmte alles, die Menschen die Kleidung, die Schokolade...
Alles restlos ausverkauft für ein guter Zweck, das Geld wird zur Hilfe kranker Kinder verwendet
-aus Tschernoby!- So müsste Schokolade immer sein...

70 % Zartbitter 03.05.2003 die_waschbärin

Hallo Ihr Lieben!!

Bitte helft mir, ich bin auf der verzweifelten Suche nach einer BEZAHLBAREN Bitterschokolade mit 70 %
Kakaoanteil oder noch mehr. Leider kann ich nicht verstehen, warum diese Schokolade nur von ganz wenigen
Herstellern zu horrenden Preisen im Handel angeboten wird.
Kennt Ihr vielleicht Bezugsmöglichkeiten, die nicht so Teuro sind?

Auf die Dauer ist diese Sucht nämlich ne echte Kostenfrage...
Würde mich mega über Post freuen!!

Mail to: die_waschbaerin@web.de

everst 05.08.2004 Bei Aldi Nord gibt es seit November 2003 ein ganz vorzügliche schwarze Schokolade mit 70%
Kakaoanteil.
Und kostet nur 0,85 Euro für 125g !!!

chocoholic 15.05.2003 Eine billige 70%ige kann ich Dir nicht empfehlen, aber für einen vernünftigen Preis müsste man doch in
einem Supermarkt eine finden. Mittlerweile ist ja ein klarer Trend Richtung hochprozentigen
Schokoladen und Plantagen Schokoladen zu erkennen. Daher findet man solche Schokoladen evtl.
auch in Supermärkten wie Lidl und Aldi, vielleicht?

Mein persönlicher Favorit im hohen Kakaobereich ist die Schokolade von Michel Cluizel. In ihrem
Produktsortiment haben sie eine sehr leckere 85%ige. Kostenpunkt ca. 3,60€/100g.

ACHTUNG 11.01.2004 Karl Peter

Hallöchen ertsmal,
ich bin der Karl und esse gerne schokolade am Stiel. Weiß jemand wo ich das Rezept für weiße Schokolade
im Buttermantel mit roter caramelcremefüllung finden kann ? Leider bin ich immoment knapp bei Kasse. Es
wäre nett wenn
sie mir 500€ auf mein Schweizer Bankkonto-2746475389 überweisen könnten!!!
Verbindlichsten Dank :ihr Karl

Willi 18.01.2004 Hallo Karl Peter,
für Scherzbolde wie dich, gibt es bestimmt viele andere Seiten im Internet. Dort lacht man dann
vielleicht auch über deine Sprüche.

Gruss Willi

Aromen 09.04.2003 Lucy

halli hallo
ich hab da mal ne frage zum thema aromen und zwar folgendes welches aroma ist den das beste für den
erdbeergeschmack den so viel ich weiss gibts ja verschiedene: natürliche, naturidentisch und chemische?
Danke

Manni 09.04.2003 Das Beste Aroma hat eine frische Erdbeere, wenn man sie dann kauft, wenn sie gerade Saison haben. Dann kommen tiefgekühlte Erdbeeren. Dann kommt lange nichts. Mit den fertigen Aromen ist das so eine Sache. Ein natürliches Erdbeeraroma muß nicht von Erdbeeren kommen!!! Wenn aus Sägespänen ein Erdbeeraroma gewonnen wird, ist das auch ein natürliches Arome!!!! Also lieber Finger weg von Aromen. Ein natürliches Aroma sagt nur aus, dass es aus einem Stoff gewonnen wird, der in der Natur vorkommt.

Manni 09.04.2003 Fortsetzung:
Ob das Aroma dann aus der Frucht gewonnen wird, aus Sägespänen, Schimmelpilzen oder Klärschlamm spielt keine Rolle. Alle dürfen als natürliches Aroma verkauft werden. Erdbeeren ist aber ein gutes Beispiel. Die gesamte Welt-Erdbeerernte würde nicht einmal für 50% der Erdbeerprodukte reichen, die allein in den USA verkauft werden. Denke daran, wenn du das nächste mal ein Erdbeer-Joghurt oder eine Erdbeerschokolade ißt. Die Wahrscheinlichkeit, dass da eine Erdbeere auch nur daneben gelegen ist, ist minimal.

Artikel in Zeitung "Bitter ist besser" von Gregor 28.07.2004 *Carola*

Hallo allerseits !
Gestern stand ein toller Bericht in unserer Zeitung über den Trend der dunklen Schokolade. Die bittere Variante sei schwer im Vormarsch, ganz nach dem Motto: je dunkler die Tafel - je besser.

Na, wenn das nicht ein Erfolg ist für die ganzen letzten Einträge und "Versuchungen" von dunkler bis dunkel-dunkler Schokolade.

Wer dunkle Schokolade liebt, genießt den Premiumbereich. Ähnlich wie bei Wein, Cognac oder Zigarren versuchen viele Genießer auch bei Schokolade das Besondere zu pflegen.

Übrigens nennt man die Liebhaber von Qualitätsschokolade der Branche auch "Chocoholics" :-)

Nun ja, auch ich habe gelernt dunkle Schokolade zu lieben. Man ißt mit Genuß - und stopft nicht irgendetwas in sich hinein.

Tschüß und einen schönen Tag !

Carola 28.07.2004 Hups, Titel hat nicht ganz in die Zeile gepaßt.
Bitter ist besser von Gregor Tholl
Gruß

auf der suche 05.11.2003 *biggi*

hi, ich brauche mal hilfe von echten schokoladenexperten.
Habe anfang der 80ziger jahre sog. "westpakete" allerdings von verwandten aus belgien bekommen. Die verwandten leben nicht mehr kann sie nicht fragen.
die schokolade war in weisses papier verpackt und ich glaube 750g schwer, auf der schokolade selbst war ein elefant und eine palme geprägt der elefant sah zur palme hoch.
die schokolade war so lecker wenn mir jemand weiterhelfen kann zwecks hersteller und/oder wo ich sie kaufen kann bitte helft mir weiter.
gruß biggi

noch mal Wolfga 24.11.2003 Ich kann Dir auch eine Tafel aus Holland schicken. w.haedrich@biopowder.nl

Wolfgang 24.11.2003 Guck mal unter www.cotedor120.be
Kaufen kannst Du die Chokolade bei
Kraft Foods Belgium, Brusselsesteenweg 450,
B-1500 Halle

Gruss Wolfgang

Ausbildung zur Chocolatiere? 12.04.2004 *Christina*

Gibt es die Möglichkeit, ohne Konditorlehre eine Ausbildung zur Chocolatiere zu machen?
Wenn ja, wie sieht die aus, wie lange, wo, Berufsaussichten...?
Ich komme aus Österreich, bin aber gerne bereit, für diese Ausbildung in die Schweiz, nach Belgien, nach Frankreich... zu ziehen.
Eine Konditorlehre kommt für mich nicht in Frage, weil ich von Mehl eine Hautallergie bekomme :-(
Vielen Dank im Voraus für die Auskunft.
LG,
Christina

schokochris 20.04.2004 viel Erfolg bei der Suche den eine Ausbildung die Chocolatier heißt gibt es nicht. Die meisten haben Konditor gelernt und sich spezialisiert. Du kannst dich als Fachkraft für Süßwarentechnik ausbilden lassen. Das ist aber ein Industrieberuf. wenn Du mehr wissen willst in der ZVS in Deutschland wird die schulische Ausbildung dazu gemacht. Schau mal ob es in deinem land auch sowas gibt. Wäre wahrscheinlich ideal für dich.

Manni 15.04.2004 Frag doch in der Fachschule Richemont in Luzern nach. Internetadresse: <http://www.richemont-luzern.ch/>

Dann kannst du dich natürlich auch bei den bekannten Schokoladenherstellern erkundigen wie Zotter, Domori, Cluizel, Callebaut, Valrhona.... Die haben alle eie eigene Homepage. Einfach anschreiben.

Schokochris 22.04.2004 Sorry Schreibfehler ZVS heißt ZDS

australian chocolate

24.02.2004

Ann-Kristin

Hallo, ich schreibe gerade meine Diplomarbeit über Schokolade und Design, ein Thema ist das Marketing über die Herkunft der Schokolade. Mein Professor hat mir von "Australian Chocolate" erzählt und jetzt hab ich irgendwo gelesen, daß das nur ein Marketing-Gag ist und die Pralinen und Riegel der Firma eigentlich aus Holland kommen. Weiß jemand mehr darüber?

Schokochris 01.03.2004 Hallöchen
 det wird bestimmt ne interessante Diplomarbeit.
 Also ich weiß, dass es sogenannte Australian chocolate gibt. Sagen ob dort produziert oder nicht kann ich net aber ich hab einen Tip für dich. Hier in Berlin gibt es in der Friedrichstrasse einen Australian shop die "Australische Pralinen" anbietet. Solche Shops gibt es auch bestimmt woanders oder du schaust im Netz nach. Vielleicht hilft es.

Bekommt man von Schokolade Pickel ?

10.09.2000

Florian 16

Ich bin ein grosser Schokoladenfan und esse jeden Tag eine mindestens eine Tafel. Könnte es sein, dass meine Pickels (ich habe jede Menge davon) von der Schokolade kommen. Ich habe schon gehört, dass man von Schokolade Pickel bekommt. Gruss Florian

meli 02.01.2002 Doch, man kann wohl von Schoko Pickel kriegen, wenn man z. B. eine Lactoseintolleranz hat.

Barbara 14.10.2002 Und ob man von Schokolade Pickel bekommt!!! Das liegt am Zucker- und Fettgehalt! Versuch doch mal 1-2 Monate ohne auszukommen (meide möglichst auch andere zucker- und fetthaltigen Nahrungsmittel), Deine Haut wird sich sichtlich verbessern!

senor coconut 07.04.2002 ob man von schokolade pickel bekommt oder nicht,wichtig ist das du mit einer tafel schoki ne geballte ladung zucker zu dir nimmst.und zucker ist nun mal nix bei akne bzw.zuviel ist für die haut generell schlecht.schau doch mal die produkte an die du an einem tag zu dir nimmst.in fast allen ist zucker.leider aber fast unvermeidbar.

Kudi 13.09.2000 Durch Schokoladengenuss bekommt man keine Pickel! Das wird zwar gerne behauptet, wurde aber von Hautärzten und vielen wissenschaftlichen Untersuchungen als Gerücht entlarvt. Wer schon unter Akne zu leiden hat, braucht nicht auch noch zusätzlich auf Schokolade zu verzichten. Gruss Kudi

Belgische Schokolade

02.04.2003

Jempie

Hallo Leute!
 Wo kann man in Zürich belgische Schokolade kaufen (besonders Côte d`Or)?

Danke für eure Hilfe!
 Jempie

Jempie 29.04.2003 Schmecksch?
 Wo soll denn das sein in Zug?

Gruss, Jempie

Jempie 30.04.2003 selber ****komische name**** übrigens!

shokkifrik 16.04.2003 hoi jempie ****komsiche name**** ich weiss en geschäft in zug wo belgishe schoggi verkauft. es heisst ****schmeksch****. gruss shokkifrik

Jempie 05.05.2003 Danke Reinhard, bin des öfteren in Zug ;) Ich möchte gerne wissen, wo das ominöse Geschäft in Zug sein soll - so ganz konkret und genau.

Grussj
 Jempie

Reinhard 02.05.2003 Hallo Jempie,
 Zug ist ein Ort in der Schweiz.
 Gruß Reinhard

belgische Schokolade am Stiel

23.04.2003

internetter

Hallo zusammen , in einem Cafe in Dänemark habe ich heisse belgische Schokolade getrunken , das ist heisse Milch und dazu gibt es belgische Schokolade an einem Stab bzw. Stiel , hat die Form eines großen tropfens, kennt jemand von Euch vielleicht einen Lieferanten oder Hersteller hierfür, kann natürlich auch sein , das es eine Eigenproduktion war, leider war das für mich nicht ergründbar , da das Personal nicht deutsch und ich nicht dänisch konnt. Wäre Euch sehr dankbar über Hinweise. Meine Emal-Adresse :
i_hoenicke@gmx.de

huhu + Carola 03.12.2003 Hallo
Es gibt in Michelstadt im Odenwald ein Cafe.
Cafe Siefert (Weltmeister der Konditoren)
Familie Siefert stellt Schokolade am Stiel her und versendet auch seine tollen Produkte.
www.cafesiefert.de

Bitterschokolade 27.04.2004 Jolanta Kredoszynska

Hi ich bin jetzt momentan auf Diät kann aber auf Schokolade nicht verzichten, hab mir gestern eine Zartbitterschokolade mit 78% Kakao gekauft, und würde gerne wissen wieviel Kalorien die ungefähr hat eine normale hat ja ungefähr 550 kcal

hoffe auf Antwort liebe Grüsse Jolanta

anna 01.05.2004 PS: Der hohe cacaoanteil soll zudem geund sein. (minderung des herzinfartrisikos)
anna 01.05.2004 überhaupt was ist denn das für eine (komische) schokolade?? Im Normalfall müsste die kal. Zahl doch drauf stehen???

anna 01.05.2004 Hi, die dunkle hat meisst etwa gleichviel (die Eclats de Cacao mit Kakaosplittern und 70% von Cailler z.B. 527) aber darum gehts eigentlich nicht unbedingt. Die mit dem hohen Cacaoanteil hat einen tieferen Glykemischen Index was scheinbar besser sein soll für die Linie weil der Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigt und du daher nicht so schnell wieder hunger hast.

Carola 29.04.2004 Hallöchen, Kontaktiere doch einfach mit dem Hersteller, der wird es bestimmt wissen und Dir sagen. Schöne Grüße.

Brauche Statistiken 20.02.2002 Nic

Hallo
Kann mir jemand sagen, wo ich statistiken finde? Zudem würde mich interesieren, wieviel die grossen Schokoladenfirmen in Werbung investiert haben.

MfG Nic

Flora 11.04.2003 www.theobromin.com www.schokoladen infozentrum.de

bunte Schokolade 24.08.2003 Kreativa

Hallo! Kann mir jemand sagen, wie man diese bunten Schokoladen nennt, die es in den USA mit und ohne besonderen Geschmack als candy oder chocolate melts, connfectionery oder summer coating kennt, auf deutsch nennt und womoglich sogar, wo man sie beziehen kann? Ein deutscher Händler mit amerikaniscehn Produkten im Sortiment vielleicht?

Kreativa 25.08.2003 habe gerade noch eine engl. Bezeichnung gefunden: mo(u)lding chocolate
Bräuchte dringend eine Bezugsquelle in DTId

kreativa 24.08.2003 email an Hannah.Deuss@gmx.de wäre SUPER! Vielen dank!

SchokoChris 30.01.2004 Ich glaube du meinst Toffees beziehungsweise Fudge. Gibt es in Dtl eher weniger weil hier nicht der geschmack herscht.

Cailler Rayon WEIß 28.09.2002 Matthias Riedel

Hallo,
weiß jemand wo man im Internet die CAILLER RAYON in WEIß bestellen kann???

Danke

catburry oder so ähnlich!!! 27.07.2003 unity

HALLO BIN AUF DER SUCHE NACH EINER SCHOKOLADE DIE ES MAL VOR JAHREN HIER IN DEUTSCHLAND GEGEBEN HAT: SIE HEISST CATBURRY ODER SO ÄHNLICH: ALSO WER MIR EINEN TIP GEBEN KANN OB UND WO ES DIE NOCH GIBT SCHREIBT BITTE!

george	15.08.2003	Hallo....die Marke heisst Cadbury....gibt es hier bei uns in Australien....und ist die schrecklichste aller Schokoladen.....
SchokoChris	30.01.2004	cadbury ist ein englischer Schokoladenhersteller und heute gibt es Wonderbar, Curly und noch zwei andere sorten in Deutschland und im Flughafen auch massive tafeln
boeser-wal@we	16.11.2003	Hi, versuch´s mal bei BRITANNIA-SHOP.DE . Dort gibt´s sämtliche Schokoladen-Artikel von England zu kaufen, auch Cadbury´s, und das zu vernünftigen Preisen. Viel Erfolg.
Blue1602	31.07.2003	Die Schoki gibt´s in England! Hier in Deutschland würde ich es mal bei Kaufhof versuchen...
Nina	06.11.2003	Die heißt Cadbury´s Chocolate und kommt aus England. Die haben auch eine Website , also such mal bei Google.

Cautina, Schweizer Tinkerschokolade

30.12.2002 Francois (Francois@knuut.de)

Wo bekomme ich Cautina in Portionsbeutel her?
Suche eine größere Menge. Wer ist der Hersteller?

ulm1515	11.02.2003	Wenn du in Deutschland wohnst und in deiner Nähe ein E-Center oder Edeka oder Neukauf gibt, dort bekommst du eine 500 g Dose für 3,99 Euro. Oder versuche es in einem TeeLaden, Schokoladen, Coniserie. Gruss Sigrid
Caotina	30.12.2002	hallo frag doch direkt bei "wander" dem hersteller an hier ein ink zum abkopieren wander/caotina/schweiz http://www.wander.ch/cgi/de/products/breakfast/caotina/index.asp grüsse aus zürich von SIMI

Chilli in der Schokolade?

29.03.2001

Suzy

Habe gestern den wirklich traumhaften Film "Chocolat" gesehen und möchte unbedingt wissen, wo man die Schokolade / den Kakao mit Chilli kaufen kann, oder vielleicht selber machen? Vielleicht kennt jemand ein gutes Rezept? Danke!

Silvia	05.04.2001	hallo an alle schokoladenfans. ich habe mir diesen film nicht entgehen lassen. er entsprach voll meinen erwartungen. er ist ein muss für alle gourmets. da ich chilli über alles liebe, habe ich auch schon chilli in schokolade gegeben. es ist wirklich ein besonderer genuss, vor allem mit einer feinen milchschokolade. die dosierung des chillis kann von kaum erkennbar bis tränen in die augen treibend zudosiert werden. viele grüsse an alle - silvia
Eveline	07.04.2001	Ich habe Chillischokolade ausprobiert und bin begeistert davon. Sie ist der absolute Renner auf jeder Party. Süsse Grüsse Eveline
Gabi	29.09.2001	Hallo! Chilischokolade habe ich noch nicht probiert, kann mir aber vorstellen, daß das lecker ist. Immerhin haben die alten Mexikaner das Zeug auch in den Kakao getan. Es gibt von der Firma Dolfin (http://www.dolfin.be) eine leckere Schokolade mit rosa Pfeffer. Das ist auch etwas für Leute, die es nicht ganz so scharf mögen. Viele Grüße Gabi
Lakritze	25.06.2002	Trinkschokolade mit Chili (das sind kleine Riegel zu je 20g, die in Milch aufgelöst werden), kannst Du bei www.zotter.at bestellen. Lassen sich auch gut essen. Chili habe ich allerdings noch nicht probiert. LG, Lakritze

Chilli Truffes Rezept

15.08.2003

george

kann mir jemand aushelfen mit einem bewährten Chilli Truffes Rezept ?
Für jeden guten Tip dankbar
George
mail to: gj.weiss@bigpond.com

Chilli-Schokolade

18.09.2002

Jens Benson

Hallo alle zusammen:-)
Hat jemand ein Rezept für Chillischokolade für mich ?

vivian	08.12.2002	in Münster gibt es zumindest Chili-Schokolade zu kaufen, und zwar bei Leysieffer, die irgendwo in OWL sitzen
--------	------------	--

chilli-schoko-torte

01.12.2001

layli moon

hallo, ich habe heute in einem café einen köstlichen schokokuchen mit chilli probiert. kennt jemand das rezept?

Gray 24.03.2003 Also ich wäre auch ganz scharf auf die Chilli-Schoko-Torte :) Falls Ihr an das Rezept kommt: Lasst es mich wissen! Habe lange gesucht und nix gefunden :(Überhaupt bin ich neugierig auf Schokoladenrezepte, die etwas ausgefallene Zutaten verlangen.
d.gray@gmx.de
Gruß

I.Hollstein@gmx. 26.09.2002 Ich auch!!! Ich auch!!!

Chris Rau 11.06.2002 Hallo!

Ich hätte gerne auch ein Rezept für einen Chili-Schokoladenkuchen. Es wäre nett, wenn Du mir es mailen könntest. Vielen Dank
Hexe chris Rau

Chocolat

10.12.2002

Stefan Klotz

Hallo,
ich möchte gerne die "venus nipples" aus dem Film chocolat herstellen
600g Zartbitterkuvertüre
100g Schlagsahne
3 EL Butter
100g weiße Kuvertüre

Wie muss das Rezept geändert werden, wenn man 72-prozentige Zartbitter Schokolade anstatt der Kuvertüre benutzen will?

Katrin 23.05.2003 Hallo,

ich würde diese Pralinen auch gerne selbst herstellen. Ihr habe hier nur die zutaten aufgelistet, habt ihr auch das Rezept dazu? Das wäre echt toll!!!
Danke schonmal und Gruß, Katrin

Kudi 11.12.2002 das Rezept kann 1:1 übernommen werden. Es wird etwas herber. Viel Spass beim Geniessen. Gruss
Kudi

Chocolat - Joanne Harris` Bestseller!

06.10.2002

Annika

Halli hallo!
Sicherlich hat doch einer von euch den Film oder das Buch "Chocolat" gesehn? Ich schreibe gerade meiner Facharbeit darüber und hab ein Verständnisproblem:
WAS HAT DER PRIESTER FRANCIS REYNAUD MIT 16 JAHREN VERBOCHEN??
Bin für jede Antwort dankbar!

Halli hallo!
Sicherlich hat doch einer von euch den Film oder das Buch "Chocolat" gesehn? Ich schreibe gerade meiner Facharbeit darüber und hab ein Verständnisproblem:
WAS HAT DER PRIESTER FRANCIS REYNAUD MIT 16 JAHREN VERBOCHEN??
Bin für jede Antwort dankbar!

rheinlandschoki 08.10.2002 Er hat mit seinem Vater das Boot der Zigeuner angezündet.

Zuckerschnute 25.02.2004 Stimmt, daraufhin ist er mit seinem Vater(jetzt im Koma) weggezogen.

Chocolat Cluizel

29.12.2003

Fasel

Hallo,kann mir jemand sagen,wo diese Schokoladen zu kaufen sind.

Fasel 29.12.2003 Frage erübrigt sich.Habe Lieferant gefunden!

Fasel 29.12.2003 Hallo Manni,besten Dank für den Tip.Aber ich habe in meiner Nähe einen Lieferanten gefunden.

Manni 29.12.2003 Aber sicher doch: <http://www.mannis-laden.com>
Dort gibt es nicht nur die Tafelschokoladen (bis 99%) sondern auch die Kuvertüren, die Schokoladensardinen....

Chocolat Rezepte

31.07.2003

Luzi

Hallo, ich bin wie so viele auf der Suche nach den Rezepten aus dem Film "Chocolat", vielleicht sind einige von euch ja schon fündig geworden und können mir jetzt weiterhelfen? Alle Hinweise an: luzikahn@hotmail.com
Vielen Dank!!!

CHOCOLAT SÜCHTIG!!!!HILFE!!!!

05.02.2003

MONI UND EVI

WIR SIND RICHTIG VON DEM FILM CHOCOLAT ANGETAN UND WOLLEN NUN UNBEDINGT EINES DIESER TOLLEN REZEPTE AUSPROBIEREN!!!KANN UNS DA JEMAND HELFEN ?HAT JEMAND REZEPTE FÜR UNS?

bitte!!!!!!

JETZT SCHON MAL DANKE

EVI UND MONI

claudi 06.02.2003 kauft euch am besten die dvd oder das video.
da sind tolle rezepte drauf.
oder ihr mailt mir einfach und ich schick euch einige rezepte.
meine e-mailad.: claudia_muehlbacher@web.de

Flora 11.04.2003 Die wesentlichen Zutaten sind Kakaobutter, Milch und Zucker. Wenn du vanille und feingehckte Rosinen und Nüsse reintust schmeckts besser. Guten appetit.

Chocolat: Wer kennt das Rezept vom Film ?

24.10.2002

Felix

Hallo ihr Schokoliebhaver. Im Moment bricht die dunkle und nasse Jahreszeit an. Ich wollte mir und meiner Süßen mal die Schokolade vom Film machen. Wer kennt das Rezept ? Ich hab`s schon mal getrunken und es hat super geschmeckt, aber ich weiß nicht, woher ich das bekommen soll.
Vielleicht habt ihr einen Link oder irgendwas anderes hilfreiches.
MfG Felix

Chocolate Liquor and Cocoa Beans

18.10.2003

John Dean

Hi,
I apologize for writing in English but I would like to know if it is possible to get Chocolate liquor(bi-product from Cocoa Butter). And I also like to know where I can buy Cocoa Beans in Switzerland ?
If you reply in German that would be fine !!

SchokoChris 30.01.2004 cacaobean you can buy on Internet www.sweetart.de

SchokoChris 30.01.2004 cacaobean you can buy on Internet www.sweetart.de for under 10 Euro

-- 15.11.2003 no caco bean in switzerland :(

Chocolat-Schokoladensauce

13.07.2002

Kerstin Reinecke

Hallöchen, sicher kennen viele den Film "Chocolat" und dann auch die Szene bei der Geburtstagsfeier der diabeteskranken älteren Dame, wo sie eine Putenkeule (oder so etwas) servieren und mit der vollen Schöpfkelle Schokoladensauce drübergießen. Für diese Sauce suche ich das Rezept. Kann mir vielleicht jemand weiterhelfen? Gruß Kerstin

nico 30.11.2002 generell macht sich dunkle bitterschokolade in jeder demi-glace gut!

jule 02.08.2002 Hol Dir doch die DVD in der Videothek. Da sind alle Rezepte aus dem Film drauf. Ich hatte sie mir auch aufgeschrieben...aber den Zettel natürlich verlegt. Wenn ich ihn noch finde schreib ich Dir noch mal.

Jule

Chonchieren

28.03.2002

Manuela

hallöchen,
ich hab mal ne Frage vielleicht
kannst du sie mir ja beantworten wäre
echt super!
Also warum sollte Milkschokolade nicht
wärmer als 65° chonchiert werden?

Danke im Voraus
Manuela

Kudi 30.03.2002 Hallo Manuela,
das Problem ist, dass sich bei noch höheren Temperaturen eine Geschmacksveränderung einstellt. Ist
als leichter Caramelgeschmack erkennbar. Gruss Kudi

Choxolat 06.11.2003 irene

Kennt jemand diesen Namen "Choxolat" oder ähnlich. Hab es in einem Cafe als heiss Getränk bekommen.
Irgend wie ägyptisch oder was mit Azteken muss es was zu tun haben.
Wo kann man das kaufen?
Vielen Dank
Irene

Cluizel kaufen 03.09.2003 Stanislav Traykov

Hallo, weiss vielleicht jemand wo man in Muenchen Michel Cluizel Schokoladentafeln kaufen kann?

Ich meine ausser Dallmayr, die wohl nur zwei Sorten--Amer Brut und Amer au Cafe--unter eigenem Label
vertreiben. Uebrigens: meint Ihr nicht auch, dass das Original Amer Brut anders als der Dallmayr ist.. saurer
und weniger geroestet, da fuer irgendwie "emotionsreicher," wenn man das so sagen darf? Oder sind das
normale Schwankungen? (Amer au Cafe habe ich noch nicht probiert.)

Andy 08.12.2003 Als großer Cluizel-Schokoladen-Fan möchte den Spekulationen ein Ende bereiten. Ich war am
Wochenende bei Dallmayr und habe ein sehr nettes und ausführliches Gespräch mit Mitarbeitern
geführt: Die genannten Schokoladen sind in der Tat von Michel Cluizel exklusiv für Dallmayr hergestellt!
Leider hatte ich bisher noch keine Zeit, sie auch in Ruhe und vergleichend zu probieren. - Aber jedem,
der mal nach Paris kommt, kann ich nur empfehlen, einmal direkt in Catherine Cluizels (Michel C.s
Tochter) "La Fontaine Au Chocolat" in der Rue Saint Honoré, Nr. 201, vorbeizuschauen und dort von
seinen Pralinen zu kosten! Seine Schokoladen sind ja schon einmalig, aber die Pralinen...
hmmmmmm!!! Appetit holen kann man sich schon mal unter <http://www.fontaineauchocolat.com>. -
Leider gibt es diesen Genuß meines Wissens ausschließlich dort und (zu horrenden Transportkosten)
im Fontaine eigenen Online-Shop.

ST 16.09.2003 Update zum Thema: Cluizel Fans aufgepasst! Heute war ich beim Dallmayr und habe
mir drei Schokoladen gekauft—Dallmayr Chocolat Amer Brut, Chocolat au Lait
Java und Chocolat Amer au Praliné (klingen die Namen bekannt?). Auf dem
Rückweg ging ich am Käufer vorbei und mir Cluizel Chocolat Amer Brut,
Chocolat Grand Lait Cacao Pur Ile de Java und Chocolat Amer au Praliné
à l' Ancienne besorgt... [um den Forum nicht mit meinem Beitrag zu dominieren geht es hier
weiter: <http://home.in.tum.de/~traykovs/Dallmayr-vs-Cluizel.html>]

ST 12.09.2003 Reinhard: Eher eine Vermutung. Ich wollte neulich beim D. eine Amer Brut 72% kaufen, um einen
Vergleich Seite an Seite zu machen. Die Sorte gab es aber auch nicht mehr--kriegen sie erst wenn es
kaelter wird. Ich schaeetze ich haette genauso gut direkt fragen koennen:-). Naja, wenn ich den D. kriege
und zu den Vergleich komme, werde ich was dazu posten, falls es Interesse gibt. Bei EUR 2.90/100g
waere das keine schlechte Sache..

ST 04.09.2003 FWIW werd ich mir selber antworten :-)-- C. gibt's beim Kaefer (und beim Dallmayr gibt's ein
groesseres Sortiment wenn es wieder kaelter wird).

Manni 04.09.2003 Die Schokoladen von Cluizel gibt es einfach online zu bestellen unter <http://www.mannis-laden.com> .
Dort gibt es auch die Schokoladen von Valrhona, Callebaut, Zotter, Green&Blacks...

Reinhard 06.09.2003 Wer sagt denn, dass die Dallmayr-Schokolade mit der Cluizel-Schokolade identisch ist? Ist das eine
Vermutung oder eine Feststellung?

Cluizel-Schokolade 06.01.2004 Gaby

Im Schokoladenland Schweiz ist es wohl schwierig, richtig gute, ich meine ausgesprochen gute Schokolade
zu beziehen. Ich wohne in Bern und bin auf der Suche nach Cluizel-Schokolade. Aber wo, ausser im Internet,
kann man diese Schoki kaufen? Schoki-Fans bitte antwortet mir!

Mauro 24.02.2004 Du machst wohl Witze ? Ich gehe nach Bern um Cluizel-Schokolade zu kaufen ! Im Globus hat es eine grosse Auswahl !!
Viel Spass beim Essen.

Daddy_Karlo@bk.ru

25.11.2003

Daddy

Ich habe eine Frage.
Was ist das LAKITZE?
Danke

Reinhard 26.11.2003 Du meinst wahrscheinlich Lakritze. Hat aber nichts mit Schokolade zu tun.
Süßholz (Glycyrrhiza glabra L.)
pharmazeutisch: Radix Liquiritiae(Wurzel),
Succus Liquiritiae(Extrakt = Lakritz)

auf russisch: Лакричник.,
Солодка,
Lakrichnik

Das Aroma erinnert stark an Anis oder Fenchel, ist aber noch stärker. Der Geschmack ist stark süß und erwärmend, medizinisch.

Süßholz wird in Indien und China traditionellerweise als Heilpflanze verwendet und daher kultiviert.

Verwendet wird die Wurzel bzw. der daraus extrahierte Saft.

Daddy 27.11.2003 nein.
ich weiß ein Wort "Lakritze"(лäкäиßтä).
Aber,es gibt "Lakitze".

Diese Wörter, treffen sich zusammen vor.
Möglich ist es Produkt mit dem Inhalt Lakritze.
Dass es, das Konfekt(Bon-bons), ein Muss?
Ich weiß nicht.
Auf der Google.de(Suche Web-Seite) trifft sich auch jenes und jenes vor.

Diät Schocki

09.11.2003

Irene

Kennt jemand eine Schokolade die nicht nur kein Zucker (bin Diabetiker)sondern auch weniger Fett hat?
Gruss Irene

Barbara 22.11.2003 Diabetikerschokolade habe ich in Manni's Laden gesehen. <http://www.mannis-laden.com>

vera 22.11.2003 Ich glaube, diese Suche ist vergebens. Habe mich auch schon danach umgesehen - erfolglos. Mir wurde erklärt, daß eine Verringerung des Fettgehaltes bei Schokolade erhebliche Geschmacksverluste mit sich bringt. Arzt meint, es sei sinnvoller wenig normale Schokolade zu genießen, als absolut sinnlose Diätprodukte zu kaufen.

Dickmänner

22.12.2002

Friederike Gödde

Ich suche Rezepte mit Dickmännern, da meine Freundin ein totaler Dickmänner-Fan ist, möchte ich ihr gerne ein Dickmänner-Backbuch schenken!!!

Siggi 03.01.2003 Hi,
in Schotten/Hessen gibt es eine kleine MANufaktur, die sich nur mit der Herstellung von Schokoküssen beschäftigt, die man auch besichtigen kann. Und die schmecken viel genialer als die fertigen aus dem Supermarkt. Dort gibt es Variationen, von denen man denkt, dass es sie gar nicht geben kann!!!
Vielleicht kann Dir da jemand weiterhelfen...:
Herr Keil
Süßwaren Spezialist
Untere Weinbergstrasse 5
63679 Schotten/ Wingertshausen
Hoffe, dass es Dir was bringt,
Siggi

kerstin 24.01.2003 Hallo von Dickmann gibt es Partybuch mit vielen Rezepten und Anregungen. In jeder Buchhandlung erhältlich.

Die beste Schokolade!

03.02.2004

Robert Rausch

Hallo,
schön zu sehen das ihr euch so für schokolade interessiert! Ich bin durch zufall auf die Seite gestoßen.
Habt ihr schonmal was von Rausch Schokolade gehört? Wenn nicht seit ihr keine experten.
Rausch stellt die besten schokoladen her!

www.rausch-schokolade.de

mfg. Robert Rausch (sohn)

- hmm.. 11.02.2004 @mannis-laden:
Domori kenne ich ist allerdings nicht mit uns zu vergleichen, dass ist nicht böse gemeint! Denn Domori exportiert nicht. Der größte unterschied allerdings ist das wir inzwischen bis nach japan exportieren und trotzdem unsere Qualität behalten. Schau dir dochmal www.delikatessenhaus.de an das ein onlineshop der unsere schokolade verkauft. Danach gib bei google rausch schokolade ein und schau dir an wieviele online shops unsere schokolade verkaufen... Würde mich sehr freuen wenn auch du unsere schockolade verkaufen willst.
- robert 11.02.2004 @Reinhard:
Doch natürlich zählt deine Meinung!! Ich war nur ein bisschen sauer, sorry.
Kennst in Berlin das KaDeWe? Valrhona hatte dort in der Feinschmeckerabteilung einen riesen Laden. Den haben wir jetzt übernommen *g*
Falls du irgendwann mal in Berlin sein solltest würde ich mich freuen wenn du mal in unseren laden am gendarmenmarkt kommen würdest. Das ist der größte schokoladenladen in Europa! Wir stellen dort schhaustücke, wie die Titanic oder den größten schokoladenosterhasen der welt aus.
Bis dann Robert
- schokochris 01.03.2004 Ich will nichts gegen Rausch sagen aber selbstgemachte Schokolade ist immer noch besser, denn hier kann man kontrollieren was drin ist und nicht.
- Robert 09.03.2004 Ja stimmt, sorry. Arbeitest du in der Schokoladenbranche oder warum kennst du dich so gut aus? Das beziehe ich jetzt auch besonders auf die anderen Einträge... :)
- Schokochris 16.03.2004 Ich habe meine Ausbildung in einer Schokoladenfabrik gemacht und bin seit dem von dem Thema fasziniert. Daheim mache ich auch Pralinen und Konfekt. Es ist eine Leidenschaft und deshalb versuche ich so viel Wissenswertes zu erfahren.
- Reinhard 09.02.2004 AAh ja! Da kommen wir der Sache ja schon näher! Erstens möchte ich mich nicht zu den Schoki-Experten zählen (ich schrieb nämlich "die" Schoki-Experten und nicht "wir" Schoki-Experten - also nächstes mal besser hingucken und lesen was jemand schreibt) und zweitens: Wurden jetzt nur "deutsche" Schokis getestet oder auch andere? Wenn wir uns auf nationaler Ebene bewegen, dann schreib doch nächstes Mal "Beste Schokoladen Deutschlands".
- Robert 27.02.2004 Danke!
Falls Ihr noch spezielle Fragen zum Thema Schokolade und die Herstellung habt, wendet euch an mich (natürlich nur wenn die anderen Experten hier nix dagegen haben.. :)) denn ich könnte die Fragen dann direkt an unsere Konditoren und anderen Mitarbeiter weiterleiten. Die Webseite, für unseren Laden am Gendarmenmarkt, ist nun fast fertig! Sorry das ich damit so nerve, aber ich bastel selber mit an der Seite... *gg*

Mfg. Robert
- Stefan 22.02.2004 @Robert: Dein Erstkontakt mit diesem Forum war ja nicht gerade sehr professionell, stellenweise sogar sehr borniert. Meiner Meinung nach - und die dürften bestimmt einige Leute teilen - sind Lebensmittelvergleiche IMMER subjektiv. Egal, wer sich da "Experte" nennt.

Ich zähle mich zu den Genießern und habe damit das Recht, meinen Favoriten abseits von Tests und Vergleichen zu wählen.

Da ich in der Nähe von Peine wohne, habe ich bereits einmal das Rausch Schokoladland besucht. Es war nett...mehr halt nicht (für mich).

Man sollte Geschmackstests nicht überbewerten ;-) - und tolerant wie auch sachlich auf die persönliche Meinung anderer reagieren.
- carola 26.02.2004 Hallo Robert !
Dein Eintrag, auf dieser Seite ist ein voller Erfolg! Du hast 15 Antworten erhalten und der Name Rausch ist auch oft gefallen. Ich glaube auch, daß jeder jetzt sehr neugierig auf die Rausch-Schokolade geworden ist und es sicherlich auch eine kleine Umsatzsteigerung gibt...-denn jeder hier wird jetzt auf eure Schokolade aufmerksam und wird sie auch probieren wollen. Es sind schon 67250 Besucher hier auf dieser Seite gewesen.
In der Tat ist die Rausch Schokolade eine sehr bekannte und gute Schokolade in Deutschland die zwischen Lindt und Hachez im Regal liegt ! Außerdem glaube ich, daß hier ein junger Mann sehr stolz auf seinen Papa ist. Vielleicht sollte man das mal berücksichtigen !
Schöne Grüße!

Robert 26.02.2004 Steril ist ebenfalls subjektiv zu betrachten. Denn man kann es auch als "sauber" bezeichnen. Aber eigentlich ist doch auch nur der Laden an sich in Weiss gehalten, dass restliche Schokolad ist doch eher farblich gestaltet, oder findest du nicht? Aber ich sage meinem Vater das man sich da nochmal Gedanken machen sollte... :)
Wenn du diese Sorten probiert hast bist du wohl eher der Vollmilch Fan, oder? Ich meine über den Geschmack kann man ja nun nicht streiten und ob sie nun besser oder schlechter als Hachez und Co. schmeckt ist nunmal Geschmackssache. ;)

Mit persönlich gefällt MADAGASKAR am besten. Die hat eine leicht herbe und so nicht zu süße Note. Bald wird die Webseite zu unserem Laden am Gendarmenmarkt fertig sein, vielleicht regt euch das ja an mal dort vorbei zu schauen... :)

MFG. Robert

Reinhard 11.02.2004 Hallo Robert, wenn ich mal nach Berlin komme, schaue ich natürlich vorbei. Großes Schoki-Ehrenwort ;-)

Robert 26.02.2004 Danke Carola :)
Würde gerne mit euch weiter diskutieren, aber im Moment bin ich ein wenig Ideenlos. Also falls Ihr noch Fragen habt, über uns oder generell bitte meldet euch. Ich kann sicherlich auch Mitarbeiter meines Vaters fragen, falls ihr sehr spezielle Fragen zu Schokolade habt... ;)

Bis denne, Robert

@Carlola
Ich habe diesen Post aber sicher nicht gemacht um Werbung machen zu wollen... Obwohl das sicher nicht zu vermeiden war, sorry.*gg*

robert 13.02.2004 würde mich freuen...

Reinhard 11.02.2004 Hallo Robert, ich glaub ich kann mich erinnern, dass ich vor ein paar Jahren mal in München eine Rausch-Schokolade kaufte. Kann mich aber leider nicht mehr an den Geschmack erinnern. War vielleicht damals noch "Valrhona-Bevorzuger". Ich verspreche Dir: Sobald ich nach Traunstein komme (ca. 25 km Entfernung) - und das wird bestimmt bald sein; mich brennt es nämlich schon furchtbar eine Rausch-Schokolade mit anderen Schokoladen zu vergleichen. Ich werde Dir dann umgehend berichten, wie sie mir schmeckt. Aber meine Meinung zählt bei Dir sowieso nicht mehr, glaub ich zumindest. Und die Aussage von mir, dass die Geschmäcker verschieden sind, sehe ich persönlich sogar als Vorteil. Stell dir vor: alle hätten den gleichen Geschmack - wie langweilig. Also nichts für Ungut, Robert.

Stefan 24.02.2004 Tja, jetzt muss ich natürlich Farbe bekennen ;-) . Also, auf mich machte der Fabrikladen einen sehr sterilen Eindruck. Regale und Wände sind halt in Weiss gehalten. Aber das nur am Rande. Mit "es war nett" meinte ich das Geschmackserlebnis der Rausch-Schokolade. Ich habe 3 Sorten probiert - ich glaube, es waren Java, Noumea und Madagaskar. Mein - ganz persönlicher - Geschmackseindruck war halt, dass diese Schokolade beim "Zerfließen" auf der Zunge nicht an eine HACHEZ oder FEDORA Vollmilch herankam. Aber, ich wiederhole es nochmal, das war mein persönliches Geschmackserlebnis in Peine. Da wird es bestimmt viele Gegenmeinungen geben.

international 10.02.2004 also da mir das mit dir keine Ruhe lässt habe ich nochmal nachgeschaut. der WISO Test ist international gewesen. Sowie ein Firma seine Schokolade auch in Deutschland vertrieben wurde sie verkostet. Sei doch froh das ich deine Kommentare nicht mit all zu großer Genauigkeit lese sonst müesste ich auch auf jeden blöden Kommentar von dir antworten. (z.B. "zum Glück sind die Geschmäckler ja verschieden" Du hast unsere Schokolade noch nie gegessen, oder? Also kannst du darüber auch nicht urteilen!)

Ahaja.. 09.02.2004 Das seh ich nicht ganz so.
Zum ersten bin ich einfach stolz auf meinen Vater und unseren Betrieb der nun in der 4. Generation ist und zum zweiten wurde die Schokolade von Experten verkostet. Vielleicht sagt dir ja die Sendung WISO vom ZDF was?! Die haben die besten und exklusivsten Schokoladen Hersteller Deutschlands getestet. Ergebnis Rausch 1. Platz... Also erzähl mir nicht das wirkliche Experten, wie du, unsere Schokolade testen müssten!

Robert 09.03.2004 Ja stimmt, sorry. Arbeitest du in der Schokoladenbranche oder warum kennst du dich so gut aus? Das beziehe ich jetzt auch besonders auf die anderen Einträge... :)

Reinhard 07.02.2004 Hallo Robert,
ganz schön dick aufgetragen. Ich kenne Spitzen-Schokoladen bei denen die Hersteller nicht so "stark" auftreten. Das kann nämlich schnell auch ins Auge gehen. Weiß eigentlich Dein Vater von Deinen "Anpreisungen" im Internet. Also, vielleicht in Zukunft etwas mehr zurückhalten und erst mal testen lassen. Und dann können die "Schoki-Experten" ihr eigenes Urteil abgeben. Die Geschmäcker sind ja (Gott sei Dank) bekannterweise unterschiedlich.

Robert 23.02.2004 Natürlich sollte man solche Tests subjektiv betrachten, aber ehr hat ja nach einer Expertenmeinung gefragt. Das ist eine, Oder? Was du von der Schokolade hältst hat ja nichts damit zu tun. Freut mich das du das SCHOKOLAND besucht hast, aber vielleicht kannst mir ja sagen was man besser machen kann??
Ich respektiere die Meinung anderer, kann sein das ich bei meinem ersten Eintrag ein wenig dick aufgetragen habe, aber vielleicht hast du ja mitbekommen das ich in meinen letzten Beiträgen sehr wohl die Meinung anderer respektiert habe....

ps.: Wenn dir unserer SCHOKOLAND nicht ganz so gut gefallen hat, und du evtl. mal in Berlin bist, kann ich nach wie vor nur unseren Laden am Gendarmenmarkt empfehlen. Vielleicht gefällt dir der ja besser... :)
mfg. robert rausch

schokochris	08.03.2004	Brauchst dich nicht angegriffen fällen Robert. Bestimmt wisst Ihr wie Ihr eure Schokoladen am besten macht aber jeder hat einen anderen Geschmack und der unterscheidet sich meist nur in Feinheiten.
Robert	03.03.2004	Sorry, aber dieser Eintrag ist quatsch. Ich meine ein betrieb der in der vierten generation ist wird schon wissen wie er Schokolade macht, oder? (Damit meine ich nicht nur uns!) Außerdem, sind doch alle Zutaten aufgelistet...?
Mannis Laden	10.02.2004	Also Robert - wenn die Schokolade deines Vaters wirklich so gut ist, wie du sagst, dann hätte ich gerne eine Kostprobe. Wenn Sie gut ist, nehme ich sie in meinen Laden auf. Ich kann mir aber kaum vorstellen, dass jemand an Domori (solltest du die kennen)herankommt. Meine Adresse findest du unter http://www.mannis-laden.com

Druckversuch! 05.04.2004 *brigitte*

Hat jemand schonmal was von Druckversuchen mit Schokolade gehört? Benötige dringend Hilfe zwecks Versuchsreihe an der Uni!

Eigene Schokolade 07.10.2002 *Beat Aebi*

hallo zäme
ich möchte an einem event eine eigene kleine längliche tafel schokolade mit portraits von leuten drauf verteilen. wo kann man sowas in nützlicher frist von ein paar wochen herstellen lassen? danke für eure feedbacks

Reinhard	12.12.2002	Bei Zotter in Riegersburg/Steiermark www.zotter.at
Mohrenkopf	21.10.2002	Versuche es mal bei der Bäckerei Ziehler in 9655 Stein SG.

Entdeckt : Pralinen ohne Kalorien :o) 05.05.2004 *Carola*

www.das-suesse-leben-berlin.de/pralinenmemory.php

Viel Spaß !

Eraclea 15.02.2004 *Ulrike Schneider*

In Südtirol entdeckte ich die dickflüssigen Leckereien, die Trinkschokoladen von "Eraclea". Weiss jemand von den Schoko-Genießern, woher man sie beziehen kann? Bin dankbar für jeden Hinweis.

grit	14.04.2004	..hab in einem Cafe in Dresden diese Leckerei entdeckt und mir von der Karte eine Telefonnummer notiert. 07221-393505. Suche eine Lokalität in Hamburg, dies anbietet. viele Grüße
ikschen	08.03.2004	Hi!! Ich habe gestern in Köln das selbe getrunken!! und fand es klasse!! also ich weiß nur das die internetseite www.eraclea.it ist!! ich offeriere ich kann dir damit weiterhelfen!! ikschen
Schokomann	06.05.2004	Der Vertrieb in Deutschland ist noch nicht vollständig ausgebaut. Seit januar kann man die Produkte von eraclea zumindest in Bayern flächendeckend erhalten. Vertrieben werden sie allerdings nur direkt zur Gastronomie.

ERACLEA SCHOKOLADE 04.12.2003 *JOYCE SALAS*

#HALLO VIELLEICHT KÖNNTE IHR MIR HELFEN, ICH SUCHE DIE ITALIENISCHE SCHOKOLADE ZUM TRINKEN NAMENS ERACLEA, WER WEIß, WO ICH DIE BESTELLEN KANN?
WER KANN MIR WEIERHELFFEN?

Yves	09.12.2003	Hallo Du, auf der Suche bin ich auch gerade, nachdem ich diesen Sommer in Italien diese köstlichen Trinkschokoladen probiert habe. Ich habe die Homepage www.eraclea.it schon durchwühlt bin aber zu keinem Ergebnis gekommen!!! Hast Du schon weitere Infos. Ich bin bei www.zotter.at auch schon gelandet, die haben diverse lustige schokokreationen aber auch nicht das was ich wollte. Mail mir einfach kurz unter: Yves@Sevy.de Gruß Yves
migo	13.12.2003	Tja, schon gefunden: www.eraclea.it
Christian	30.01.2004	Unter Eraclea.de ist eine deutsche Seite in Vorbereitung.
Joyce Salas	11.12.2003	Hallo, ich werde Dir auf Deine email adresse antworten, sobald ich Erfolg hatte, leider gab es nichts in den italienischen Läden, ich lasse jetzt in Italien durch Bekannte suchen. emailto:5element.leeloo@gmx.de Gruß, Joyce

Christian 02.02.2004 Siehe Eraclea Artikel weiter unten.

Yves 04.01.2004 Hallo Ihr, vielen dank schon mal zwischendurch. Die italienische Hp des Herstellers kenne ich schon eine Weile. War an Weihnachten in Kempten, in einem Caffé und Schokol-Laden, die hatten immerhin Zotter Trinkschokolade und von NATFOOD 2 Sorten, aber halt kein Eraclea.... weitersuchen, muss wohl auch bei meinen Italienern nachfragen, und bei der Bar bei München... Yves

Guido Klaus 24.12.2003 In Ebersberg östlich von München gibt es eine Cafeteria "Gelato e fantasia", die diese Köstlichkeiten anbietet.

wibby 27.02.2004 Ich suche jetzt auch schon eine ganze Weile nach dieser leckeren Trinkschokolade und habe jetzt ein Cafe gefunden,wo man die Möglichkeit hat 35 Beutel für 16 Euro zu erwerben.

Erdbeer-/ Bananenpulver biologisch 24.07.2003 Diana

Weiß jemand von Euch welche Firma Erdbeer oder Bananenpulver aus biologischen Anbau herstellt??????

Erste Schweizer Tafelschokolade 09.10.2002 Ruedi Bachmann

Grüezi liebe Schoggi-Fans!

Kann mir jemand sagen, in welchem Jahr genau und von welcher Schweizer Firma (CAILLER?) die erste, wirklich essbare, feste Tafelschokolade hergestellt wurde?

Danke für Euer Feedback.

Ruedi

franz horisberger 08.12.2002 schau doch einmal bei www.cailler.ch nach dort findet sich noch viel wissenswertes über die pioniere der schokolade
gruss franz

Fällt euch noch was ein ...? 06.04.2004 geheim!

Nachste Woche muss ich einen Beitrag über Schokolade über mindestens 8(!)Seiten halten . Ich weis nicht wer auf diese vielen Seiten kommt ich jedenfalls nicht !!!Ichweis nich über was ich noch , außer über die Herstellung und Geschichte schreiben soll , fällt euch wat ein ???Danke für eure dringend benötigte Hilfe !!

Patric 16.04.2004 Hallo Mr. XY, vermutlich kommt meine Antwort schon zu spät, dürfte aber vielleicht den einen oder anderen interessierten. Auf der Homepage der Neuen Zürcher Zeitung (www.nzz.ch) gibt es einen Artikel mit dem Titel "Merci pour le chocolat - Geschichte und Gegenwart der Schokolade in Frankreich". Darin habe ich auch erfahren, dass es früher in Basel eine Schokoladenschule COBA gab, wo viele ihr Handwerk lernten (z. B. Robert Linxe). Schade, dass es diese Schule heute nicht mehr gibt. Ich würde sofort in der ganzen Verwandtschaft Geld zusammenbetteln und mich anmelden.

Felchlin Fabrikladen 16.04.2004 Patric

Sorry Manni, aber für uns Schweizer bist du nicht die ideale Bezugsquelle für Kuvertüre und Holkörper, denn Versandkosten und Zoll versüssen einem nicht gerade das Leben (im Gegensatz zur Schokolade selbst). Wer es also nicht weit zum Kanton Schwyz hat, der kann im Fabrikladen der Firma Felchlin viele interessante Sachen kaufen (Truffes-Hohlkörper, Kuvertüre Drops oder auch als 2 Kilo Block, Gianduja u.v.m.) und das zu attraktiven Preisen (eine Folie Hohlkörper kostet ca. CHF 5.90, 2 Kilo dunkle Kuvertüre zwischen 20 und gut 30 Franken, je nach Kakao-Anteil). Der Laden ist auch jeweils am Samstag von 10.00 bis 14.00 Uhr offen (mehr Infos: 041 819 30 79). Schade, dass die Anfahrt für mich aus der Region Basel etwas weit ist.

Formen für die Schokoladenindustrie 11.06.2002 Christian

Hallo,ich schreibe aus Suedamerika un wuerde gerne wissen ob mir jemand sagen kann ob es eine Webpage gibt wo ich Formen fuer die Schokoladenindustrie finden kann.

Vielen Dank

P.D.: Mein e-mail: udla001@hotmail.com

Dominik 16.06.2002 <http://www.rinermoulds.ch/>

Der führende Formen - Hersteller

<http://www.Hans> 30.09.2002 e-mail: HansBrunner@t-online.de

Frage

11.05.2002

Petra

Ich kenne seit langem die Meinung, dass in Schokolade Tierhaare als Geschmacksverstärker oder so ähnlich verwendet werden. Jetzt gab es eine Fernsehsendung, in der es um indisches Haar ging. Auch hier sagten sie, dass ind. Männerhaar dafür verwendet wird???

Falls es stimmen sollte, wofür ist das Haar nötig???

Kudi 13.05.2002 Hoi Petra, von Haaren als Geschmacksvertärker in Schokolade habe ich noch nie etwas gehört und ich kann Dir garantieren, dass Haare höchstens als unerwünschte Fremdkörper in die Schokolade gelangen können. Dieses Gerücht gehört wohl eher in die Sparte Märchen und Sagen. Gruss Kudi

Sinara 16.05.2002 Hi,

hab mittlerweile erfahren, dass mit Hilfe der Proteine der Haare Emulgatoren hergestellt werden-- also im weitesten Sinne somit Haare verwendet werden!

Hallo ihr Schokileute,
mich würde interessieren ob jemand von euch die Anzahl Schokoladensorten in der CH kennt. nützlich wäre auch noch zu wissen was es so für bedeutende Firmen gibt, die Schokolade produzieren.

Christiane Parch 29.05.2003 schau mal unter www.theobroma-cacao.de und da unter Wirtschaft und Firmen.

Frage??

19.05.2002

Lexy

Gibt es eigentlich Möglichkeiten die Viskosität bzw. die Fließgrenze von Schokoladenmassen zu beeinflussen und durch welche Parameter kann es zur Agglomeratbildung während des Conchierprozess führen?

Is wichtig für nen Referat komme in diesen punkten einfach nicht weiter!

Vielleicht könnt ihr mir ja weiter helfen!
Danke im voraus!

Oma 13.06.2002 Informiere dich doch mal bei Lecithinproduzenten. Mit Lecithin wird die Fließgrenze von Schokolade eingestellt.

Garnierungen

27.08.2002

joe

Hallo, wer kann mir helfen?
Versuche eine Lerneinheit für Auszubildende über das Thema Garnieren von Süßwaren zu erstellen. Wurde mich super über irgendwelche Infos oder Anregungen zu besagtem Thema freuen. Habe das Netz soweit mir bekannt abgesucht aber leider nicht viele Informationen gefunden. Hoffe es gibt da irgendjemandem der mir weiterhelfen kann.
Dnke Dir oder eventuell ja sogar Euch im voraus für Eure Unterstützung,
Ps.: Achtet auf Euer Gewicht,

Geschenkidee - Schokolade

26.08.2003

Jürgen

Hallo, bin per Zufall auf diese Site gestossen.
hab`s mal für eine Hochzeit machen lassen, kam wunderbar an. www.schokologo.com
Hat jemand eine Idee, wie sie es so günstig anbieten können?

Gruss,
Jürgen

Reinhard 28.08.2003 Hallo Jürgen,
Gegenfrage: Wie schmeckt die Schokolade?
Günstig ist relativ. Da würde ich mir lieber bei der Fa. Zotter individuelle Schleifen machen lassen - oder bei geringerer Menge selbst ausdrucken - und der Fa. Zotter zusenden.
Der "A-ha"-Effekt ist bestimmt der selbe. Außerdem kann man inzwischen aus über 60 verschiedenen Sorten wählen. Zotter-Liebhaber werden mir mit Sicherheit zustimmen.
Schau mal auf die www.zotter.at/firmenservice - Da bekommst du alle Infos. Grüße Reinhard

Geschichten und Legenden

16.03.2004

Caudia

Hallo ich schreibe eine Arbeit und suche alles über alte Geschichten von der Schokolade. Egal ob vom in oder ausland.

Liebe Grüsse

gesucht: coba schokoladenschule in basel

15.05.2004

schleckmaul

Kennt jemand die Adresse, und evtl. die Homepage, der Basler Schokoladenschule COBA?

Danke

Patric 13.07.2004 Hallo Schleckmaul!

Es gab früher tatsächlich so eine Schule in Basel. Ich glaube das war so um 1954, bin mir aber nicht sicher. Viele bekannte Chocolatier haben dort einen Teil ihrer Ausbildung genossen und rühmen heute noch diese Schule. Einer davon ist Robert Linx, welcher gerade in Frankreich sehr bekannt ist. Ich finde es sehr schade, dass es diese Schule nicht mehr gibt, sonst wäre ich dort Schüler :-). Jetzt bleiben dir nur die Kurse vom Richemont.

Graue Schicht auf Schokolade - woher kommt das ???

20.07.2000

B. Flury

Ich habe eine Schokolade gekauft. Als ich die Schokolade öffnete, hatte sie eine weissliche Schicht. Die Schokolade war noch 5 Monate haltbar. Es handelt sich also nicht um abgelaufene Ware. Worum handelt es sich bei dieser Schicht. Ist es vielleicht Schimmel? Ich habe die Schokolade nicht gegessen. Wer weiss warum es sich handelt? Vielen Dank - B. Flury

Kudi 02.08.2000 Die Kakaobutter ist ein wesentlicher Bestandteil der Schokolade. Sie ist homogen in der Schokolade einhalten. Treten während der Lagerung Temperaturschwankungen auf, oder wurde die Schokolade zu warm gelagert, kann sich dieses Fett aus der Schokolade lösen. Es kommt zur Bildung von Fettkristallen auf der Oberfläche. Zuerst ist nur der Glanz beeinträchtigt. Die Fettkristalle wachsen aber mit der Zeit und es bildet sich eine weissliche Schicht auf der Schokolade. Besonders fettreife Produkte, welche Nüsse enthalten. Nussöl kann sich langsam mit der Kakaobutter vermischen und so den Prozess beschleunigen. Fettfrei sieht nicht sehr appetitlich aus, hat aber auf die Qualität und den Geschmack des Produktes keinen Einfluss. Es ist nur ein physikalisches Problem und kann sich nicht negativ auf Ihre Gesundheit auswirken. Schokoladeprodukte sollten kühl und trocken gelagert werden. Gruss Kudi

Rolf 13.08.2000 Ich würde die Schokolade an den Hersteller zurückschicken. Die Schokolade wird Ihnen dann ersetzt.

Leonardo 12.08.2000 Die Schokolade wurde vermutlich zu warm abgefüllt, weshalb sie nicht optimal auskristallisieren konnte.

Peter 25.07.2000 Ich bin Konditor aus Bern und habe eine Antwort auf Ihre Frage. Ich kann Sie beruhigen, es ist fast unmöglich, dass es Schimmel ist. Schokolade ist praktisch wasserfrei und weist einen hohen Zuckeranteil auf. Somit ist Schokolade kein guter Nährboden für Schimmel, vorausgesetzt die Lagerbedingungen stimmen. Bei dieser Schicht handelt es sich um Fettreif. Fettreif entsteht durch ausgetretene Kakaobutter und ist nicht schädlich. Entweder wurde die Schokolade zu warm abgefüllt, oder zu warm gelagert. Gruss Peter

Gute Diabetiker-Schokolade gesucht

10.10.2000

Daniel

Leider erlaubt es meine Gesundheit nicht mehr, von den vielen feinen Süßigkeiten zu naschen. Ich habe schon ein paar Diabetiker-Schokoladen probiert, habe aber bis jetzt noch keine Gute gefunden. Ich wäre froh, wenn mir jemand einen Tipp geben könnte, wo ich feine Diabetiker-Schokoladeprodukte finde. Gruss Daniel

Candy.ch AG 29.10.2000 Hallo Daniel
Einer unserer Partner, führt ausschliesslich Diabetiker Produkte u.a. auch Schokolade. Sie finden alle Produkte mit Bestellmöglichkeit unter <http://www.candy.ch> mit dem Suchbegriff "Gruber". En Guete und Alläs Gueti wünscht das Team von candy.ch

H. Moser 24.10.2000 Hoi Daniel,
sehr gute Diabetiker-Produkte findest Du unter <http://backmitmir.purespace.de/diabetes.htm>

hachez erbeer grüner pfeffer

09.09.2003

tequilas

kann man die hachez schokoladen auch in österreich erwerben, oder muss ich die horrenden 13 euro für den versand einer 2-euro-schoko doch opfern?!

bzw. kennt irgendjemand noch eine andere marke, die edelbitter-schoko mit erdbeer-grüner-pfeffer füllung anbietet?!

sailor 11.09.2003 In Wien ist das kein Problem, gibt Hachez in vielen Geschäften. Erdbeer-Pfeffer bisher nur bei Meinl am Graben gesehen. Schmeckt aber ohnehin etwas künstlich.

Ulrike 11.09.2003 Probier' doch mal die überaus leckeren Schokoladen von Zotter/AT. Sie haben sehr viele verschiedene Sorten, auch eine mit Pfeffer. Ob sie genau Erdbeer/Pfeffer haben, weiß ich nicht.

Reinhard 11.09.2003 Es gibt von Zotter eine Schokolade mit geschrotetem Pfeffer. "Pefferschrot mit Minzöl" so der Name.

Haltbarkeit 06.02.2003 Anja

Hallo, wie lange sind Kakaobohnen haltbar? Und wie lagere ich sie am besten? Über Antwort würde ich mich freuen.

Manni 07.02.2003 Die wichtigsten Informationen zu Kakaobohnen findest du hier: <http://www.tis-gdv.de/tis/ware/genuss/kakao/kakao.htm#inhalt>

Ich möchte aber vor rohen Kakaobohnen warnen !!! Sie können bakteriell verseucht sein und stellen mitunter ein hohes Gesundheitsrisiko dar.

Liebe Grüße
Manni's Laden (<http://www.mannis-laden.com>)

Reinhard 08.02.2003 Hallo Anja, eigentlich viel zu viel Arbeit, die Kakaobohnen zu verarbeiten. Ich würde mir lieber eine Kuvertüre, z.B. von Valrhona (SUPER), besorgen und diese als Basis verwenden.

Gruß Reinhard

hat jemand ein bild von einer Conche 02.10.2003 Maïke

ich suche ein bild einer conche- maschine.
wenn ihr eines findet schickt es bitte an anne.kynast@theinrich.de
danke!!!

Wolfgang 24.11.2003 Guckt bei www.lindt.de! Dort ist unter Geschichte ein Bild einer supermodernen Maschine

Robert van der K 11.10.2003 Ich kann dir kein Conche Bild geben, denn ich brauche selber eins. Wenn du eins hast schicke es mir unter R.van-der-Krogt@gmx.ch

Hefti-Pralinen!? 10.04.2002 Christine

Weiss jemand zufällig, was "Hefti-Pralinen" sind bzw. waren. (Hermann Hesse musste in Zürich immer diese Pralinen kaufen und ich soll jetzt rausfinden, was das wohl war...). Kann mir jemand helfen?

Oli 04.07.2002 Frag doch mal hier an. Vielleicht handelt es sich bei Deinen Pralinen um ein Produkt von dieser Firma.

Confiserie:
Hefti AG
Nur Verwaltung
Weinbergstr. 113
8006 Zürich

Barbara 26.09.2002 Hefti war früher eine bekannte Confiserie in Zürich (ein Geschäft war am Bellevue) und ging soviel ich weiss an Teuscher über.

Stephan 24.10.2002 Sofern Du es noch nicht in Erfahrung bringen konntest: Hefti wurde tatsächlich von Teuscher gekauft. Im ehemaligen Hefti Geschäft an der Bahnhofstrasse (heute eben Teuscher) kannst Du weiterhin Hefti Truffes kaufen, die gemäss dem alten Rezept weiterhin hergestellt werden. Ich wünsche Dir viel Genuss damit.

Herstellung- Schokolade 29.09.2003 pulverscnee

wie stellt man die schokolade her und wo kommt sie her. ich hoffe ihr könnt mir helfen.

Reinhard 01.10.2003 Hallo,
ich hab da eine gute Web-Site anzubieten. Da steht eigentlich alles drin, was dein Herz begehrt. Wenn du Flash installiert hast, kannst du sogar begleitende Animationen betrachten.
<http://www.theobroma-cacao.de>
Sieh mal rein - sehr interessant

pulverschnee 02.10.2003 danke für die site,
jetzt kann ich wenigstens einen vortrag aufbauen.

Reinhard 01.10.2003 Noch ein paar Seiten:
<http://www.quarks.de/schokolade/00.htm>
<http://www.infozentrum-schoko.de/izs.html>
<http://www.chocoland.ch/>

Hilfe !!!!!!!!!!!!!

10.05.2004

Andreas

Hallo Ihr alle ,wie es aussieht sind hier viele intelligente leute und ich hoffe einer kann mir helfen ,ich lebe in key west florida und moechte meine eigene konditorei aufmachen nur kann ich gewisse dinge nicht finden wie z.b schokoladen hohlkuglen ,weiss irgendjemand wo ich das in amerika finden kann und hat vielleicht eine webseite fuer mich waere echt klasse wenn mir jemand damit helfen koennte.
danke schon mal fuer die hilfe
andreas

Marianne 26.06.2004 Ich bestelle oft Hohlkörper und andere tolle Sachen aus einem Hobbybäcker-Katalog! Die Internet-Adresse wäre www.hobbybaecker.de Schau mal rein, ich hoffe man kann dir dort vielleicht einen Tipp geben.

hilfe!

20.12.2001

Celina

ich muss für die schule einen bericht schreiben über das thema schokolade. leider fehlen us die informationen über die wichtigkeit von schokolade in der schweiz, aus wirtschaftlicher sicht! ich wär froh, wenn mir jemand helfen könnte!
vielen dank!!!

Caree 19.04.2002 Einige Informationen gibt es auf infozentrum-schoko.de!!!! Viel Glück!

Nils Keune 17.03.2002 Ich muss die gleiche Scheiße machen!
zum Thema Fettanteil in der Schokolade oder so ähnlich . Hast du da irgendetwas gefunden.
marsel_h@web.de

Hitzefeste Schokolade

12.03.2002

Rosenshak

Hallo,
hat jemand Info über Hitzefeste Schokolade.
Rezeptur, Bestandteile usw.
In voraus danke
Boris

Rico Storz 12.10.2002 Du musst die Schokolade mit Aluminiumfolie überziehen.Danach stellst du sie mit der Folie in das Tiefkühlgefrierfach.Nach 1h stellst du sie bei 600 Watt für 4-5 Minuten in die Mikrowelle.Danach ist sie ``hitzebeständig``.

Ich garantiere dir es funktioniert!!

Gruss Rico.

hmmmm!

08.08.2002

Schwindelfrei

Hallo an alle Liebhaber des wahren braunen Goldes...
Ich bin ein totaler Schoko-Junkie. Kaum ein Tag ohne... Ich denke, es geht auch anderen so. Leider schlägt das aber auf die Figur... hat jemand einen Tip, wie man diese extreme Lust auf Schoggi etwas lindern kann? (ausser solche zu essen)
Übrigens - mein absoluter Favorit: Lindt Stracciatella (wowowowow!)unbedingt mal testen.

Anne 08.08.2002 Ich habe die Erfahrung gemacht, dass man, wenn man sich zwingt, eine Zeit lang gar keine Schokolade mehr zu essen(ich weiß, das klingt unmöglich), nach einer Weile überhaupt keinen Hunger mehr darauf hat. Ich bin mir nur nicht sicher, wie schnell man wieder rückfällig wird, wenn man dann doch wieder ein bißchen probiert. Meine Mutter meint, man könne sich mit Rooibusch-Tee(auch Rooibos) mit Schoko-Aroma etwas helfen. Den gibt es wohl auch in Schoko-Mint, weißer Schokolade o.Ä. Sie meint, er schmeckt auch ohne Milch u. Zucker, aber das ist wohl Ansichtssache. Ich persönlich finde auch diese Homepage so gefährlich wie sie gut ist, weil ich jedesmal furchtbaren Schokoladenhunger entwickle. Also Vorsicht!;)

Ich bin das neue Törtchen im Chocoland

03.12.2003

carola oder Huhu

Heute bin ich durch reinen Zufall auf diese Seite gekommen. Beim Texte durchlesen ist mir schon ganz schön das Wasser im Munde zusammen gelaufen.

Ich bin eine Konditorei-Liebhaberin und habe gerade neulich eine tolle Konditorei entdeckt.

Die machen Balsamessig-Trüffel und lauter solche Köstlichkeiten. Außerdem werden auch Pralinenkurse angeboten. Wer sich dafür interessiert kann mal unter www.weinpraline.de nachsehen.

Informationen über Eraclea Trinkschokolade*06.05.2004**Schokomann*

Hallo zusammen :) Wie ich gelesen habe, suchen viele nach den leckeren Trinkschokoladen von Eraclea. Die sind so schwierig zu finden, weil der Vertrieb in Deutschland noch nicht vollständig ausgebaut ist! Die Produkte werden übrigens nur direkt über die Gastronomie vertrieben, d.h. nur an die Gastronomen verkauft. Seit Januar ist zumindest der Vertrieb in ganz Bayern gewährleistet, den mache nämlich ich selber ;) Wer Interesse hat, kann einfach eine mail an eraclea@il-movimento.net schicken, und bekommt prompt eine Antwort :) Ich kann dann zB auch alle Läden verraten, wo Eraclea in Bayerb bereits zu finden ist!

Deda1298	15.06.2004	Hallo, ich habe Ende Mai auf die o.g. Internetadresse gemailt und bis heute noch keine Antwort erhalten? Warum nicht? Könnte mir da jemand weiterhelfen! deda1298@aol.com
Schokomann	30.06.2004	Es tut mir leid, dass ich doch nicht so schnell antworten konnte, wie hier versprochen. Diese woche bekommt noch jeder eine antwort, schoko-ehrenwort :o)
Tilman	01.06.2004	Hallo Schokomann, bin der Eraclea-Schokolade verfallen. Wo kann man die als Privatmann (und Nichtbayer) beziehen? Würde mich sehr über einen Tipp freuen! Grüße, Tilman arepo11@freenet.de
Stefano	01.07.2004	In der Schweiz gibt es Eraclea Produkte übrigens bei einem kleinem Kaffee in der Stadt... Namens: Noi Due Zu finden: Café Noi Due Grünpfahlgasse Basel (nähe Marktplatz) Bald auch in unserer Kaffeerösterei... La Columbiana vis a vis - Rail City Basel
eigenart	01.07.2004	Hi, ich benoetige die schokolade fuer meinen lunchroom in den niederlanden. vielleicht koennen sie mir da helfen, wo ich die schokolade beziehen kann. lieben gruss e. derix

Interdit*29.02.2004**Ann-Kristin*

Hallo, ich bin auf der Suche nach Schokolade oder Pralinen, die Interdit oder Interdis oder so heißen. Kennt das jemand und weiß eine Internetseite?

Danke!!

Jahreskonsum ab 1952*24.05.2002**Christa eckmann*

Ich hätte gerne Informationen wie sich der Konsum von Schokolade in der Schweiz entwickelt hat. Wer kann mir helfen?

Kudi	25.05.2002	Infos unter folgender Adresse: http://www.chocosuisse.ch Chocosuisse, Verband Schweizer Schokoladefabrikanten Münzgraben 6, Postfach 1007, 3000 Bern 7 Tel. 031/ 310 09 90 - Fax. 031/ 310 09 99 Gruss Kudi
------	------------	--

Kakaobohnen*10.02.2001**Andreas*

Weiss jemand wo kleine Mengen gerösteter oder gar unbehandelter Kakaobohnen bestellt und gekauft werden können?

hajo 15.01.2002 Hallo,
bist Du fündig geworden bezüglich der Kakaobohnen? Ich würde mich freuen auch zu erfahren, wo ich Bohnen bekomme.
mein gruss und Dank
hajo

bianca 06.02.2002 hier gibt es granulat:

<http://www.mannis-laden.com/>

Marcel 18.02.2001 Die besten Changen hast Du, wenn du deine Anfrage bei einem Kleinbetrieb machst, oder frag doch bei einer Gewerbeschule für Lebensmitteltechnologie Fachrichtung Schokolade an. Ich wünsche Dir viel Erfolg. Simply the Best - Toblerone !!!!

Mhm, wenn ich schon gerade dabei bin: Wo kann man denn kakaobohnen erstehen? (viele, billig, genießbar :))

bianca 06.02.2002 hier gibt es granulat:

<http://www.mannis-laden.com/>

Kakaobutter 02.07.2002 *Manuela*

Könnte mir jemand einen Tip geben, wo man Kakaobutter guter Qualität kriegt. Es soll toll sein bei neurodermitischer Haut, was hoffentlich meinem 8Monate alten Sohn hilft.

Vielen Dank
Manuela

Barbara 26.09.2002 Kakaobutter wurde früher oft für medizinische Zubereitungen gebraucht und kann in medizinischer Qualität von jeder Apotheke bestellt werden, wobei ich nicht weiss, was die Mindestmenge ist. Früher wurde Kakaobutter als Zäpfchengrundlage verwendet, weil sie genau bei Körpertemperatur schmilzt.

Klaus 22.07.2002 hallo manuela,

der einfachste weg, beim konditor (Cafe oder echte Konditorei) nachfragen. hier wird kakaobutter verarbeitet. normalerweise ist es kein problem hier was zu kaufen.

viele grüsse

klaus

Ihr lieben: Wo kann man preiswert Kakaobutter kaufen?
Gruß,
Eddie

Manni 31.08.2003 Preiswert kann man Kakaobutter nirgends mehr kaufen, weil sich der Preis für Kakaobutter im letzten Jahr verdoppelt hat. Kaufen kann man es u.a. in Manni's Laden unter <http://www.mannis-laden.com>

Schokochris 30.01.2004 www.hobbybaecker.de oder www.maritha-woehlers.versandhandel.de

Kakaobutter woher? 19.09.2001 *Gaby*

Hallo Zusammen,
ich suche schon seit längerer Zeit Kakaobutter. Der den man in der Apotheke kaufen kann ist mir eindeutig zu teuer, da ich schon mindestens 1 kg brauche. Soll ich einfachin eine gute Konditorei gehen und fragen ob sie mir Kakaobutter verkaufen? Oder gibt es noch andere Möglichkeiten an Kakaobutter zu kommen?
Echt ratlose Grüsse von Gaby

kakaopulver stark entölt 11.06.2002 *michael winkler*

Suche stark entöltes Kakaopulver zu kaufen hat jemand ahnung wo man es bekommt ,
steffi 11.03.2003 versuch es mal bei einer konditorei die verwenden meistens stark entoelten kakao

Kann ich Mars Midnight schon in der Schweiz kaufen 03.10.2003 *Ariane*

Hi!

Ich werde demnächst in die Schweiz übersiedeln

und möchte euch fragen, ob das neue Mars Midnight auch schon in der Schweiz zu kaufen ist?

Ich bin ein sehr sehr sehr großer Fan von Mars Riegeln und jetzt gibt es das Mars Midnight seit kurzem bei uns in Deutschland. Mir schmeckt die schwarze Schokolade noch besser.

Wißt ihr, ob ich es auch in der Schweiz bekomme. Oder muß ich mir einen großen Vorrat mitnehmen?

Gruß

Ari

Julia 13.03.2004 Hi

ich liebe das mars midnight genauso. ich hab es in der schweiz schon gekauft. aber leider gibts es seit einiger zeit nicht mehr, da^es eine limited edition ist.

Adrian home@a 18.12.2003 vorrat empfehlenswert! habe die bisher noch nie bei uns gesehen! :(grutz aus burgdorf

kann mir wer sagen....

10.11.2002

Sophie Stallegger

.....wie das rezäpt für schokolade geht? ich möchte ganz normale alpenmilchschokolade machen! aber ich weis das rezept nicht!!!wenn es wer weiss schickt er es bitte an meine E-mail adresse weil ich nicht oft in dieses forums schau. meine e-mail adresse ist: sophie.stallegger@aon.at

Flora 11.04.2003 rezepte gibts im Internet unter www.theobromin.com. Oder geh mal ins Buchgeschäft oder in die Bibliothek da gibts massich Bücher

Kartoffeltrüffel

05.12.2003

Carola

Hallo zusammen!

Mir ist das schon bewußt, das ich auf Schweizer Seiten schreibe. Aber ich freue mich, dass ich eine Seite gefunden habe, wo ich auch außergewöhnliche Schokoladensorten beschreiben kann.

Slow-Food-Convivium Odenwald hat eine Sonderaktion bei der nächsten Versammlung.

Man kann einem Konditormeister über die Schultern sehen, wie er KARTOFFELTRÜFFEL herstellt.

Mehr Information gibt's unter

www.hometown.aol.de/conviviumodw/homepage/privat.html

Viel Spaß und Gruß

Kinderglück

27.06.2003

Michael Ludwig

In den 80er Jahren gab es in einem kleinen Edeka Laden "Kinderglück-Schokolade". Gibt es die heute noch, und wo kann man sie beziehen?

Mike 08.02.2004 Hi!

Ich weiß, was Du meinst, war auch meine Lieblingsschokolade. Ich glaube, es gibt sie nicht mehr, weiß es aber nicht genau. Wenn Du sie inzwischen gefunden hast, laß es mich doch bitte wissen unter: zaenkert@web.de
VG, Mike

Kinderschokolade

02.06.2004

Lusmeitschi

Hallo ihr LIEBEN

Ich suche alle möglichen Sorten von Kinderschokolade - sollte diese so rasch wie möglich in der Schweiz kaufen können - wer verkauft mir DIE?

Thanks

Lusmeitschi

Kurs über Schokolade-Verarbeitung

12.02.2003

Hans

Wer kann mir einen Anbieter angeben, welcher Kurse über die Herstellung- und Verarbeitung von Schokolade veranstaltet? Ev. in der Schweiz, oder Süd-D. Ich möchte nicht Konditor werden, sondern nur einiges dazulernen.

Christiane 29.05.2003 Es gibt viele Kurse am besten Du suchst im Internet, bei der Konditoren-Innung in deiner Nähe. Hier sind oft frei zugängliche Kurse, die preiswert sind.

- Mario Köhler 17.02.2003 Probier es mal bei sweetart.de wegen einem Schokoladekurs oder bei Fabilo.ch
- Flora 11.04.2003 im Internet gibt es massenhaft Rezepte. Die wesentlichen Zutaten sind Zucker Kakaobutter und Milch. Der Rest ist wählbar. Tipp: Damit's besser schmeckt kannst du noch Vanille und ganz feingehakte Rosinen und Nüsse dazugeben. Ich wünsche dir viel Glück beim Schokoladenmischen.

Lactosefreie Schokolade

14.02.2004

Nadine

Hallo Ihr!
 Bin so wie ihr wahrhaftiger Schoko Freak, darf die wirklich gute aber leider nicht mehr essen. Habt ihr ne Ahnung, woher ich lactosefreie Schokolade kriegen könnte, hab nämlich keine Lust mehr auf Zartbitter oder Blockschokolade!

leckere Pralinen aus Belgien

05.02.2003

Simone

Hallo,
 im Web gibts vieles zu sehen, aber selten ist was gutes dabei. Aber nicht bei <http://www.cs-roose.de> Dort gibts feinste belgische Pralinen und Trüffel zu einem fairen Preis von nur 2,10Euro.
 Schaut doch mal rein.

Lindt Stracciatella

12.03.2003

Velma

Hallo! WEiß jemand wo man in Österreich die Schokolade: Lindt Excellence Stracciatella kaufen kann?

- Manni 17.03.2003 Für alle, die sich für gute Schokolade interessieren - Cluizel gibt es jetzt in Manni's Laden <http://www.mannis-laden.com> bis ende April zum Kennenlernpreis. Und Zotter und Valrhona gibt es dort natürlich auch....
- Reinhard 15.03.2003 Ich kann Manni nur zustimmen. Lieber etwas mehr ausgeben und dafür eine wirklich gute Schokolade. Cluizel ist verdient den Beinamen "Excellent". Wirklich eine der besten Schokoladen, die ich je probiert habe. Wenn du aus Österreich kommst, probier doch mal Zotter-Schokolade "mmmmh"! Sorten und Adresse findest du unter www.zotter.at
- Manni 15.03.2003 Auf der HP von Lindt steht: Ab 1. April im Handel. Also nehme ich einmal an, dass das Zeug dann wieder in jedem 2. Supermarkt erhältlich sein wird. Wenn nicht, einfach bei Lindt anrufen und fragen. Aber vielleicht suchst du in der Zwischenzeit nach einer wirklich guten Schokolade. Ich könnte da Cluizel empfehlen. Für mich zur Zeit sicher die Nummer 1 der Welt.

macht schoggi wirklich happy?

30.03.2004

mischilein

hallöchen... ich mache eine abschlussarbeit über die psychologie der schokolade.... darum möchte ich von euch wissen, wie ihr schokolade erlebt!!! macht sie glücklich?? oder krank?? oder ruft sie oft wut und nervosität auf??
 ich danke euch jetzt schon für eure hilfe...

- Petra 22.05.2004 Ich weiss nicht so recht. Schokolade ist für mich eine Art trostpflaster. Es ist fast so wie beim rauchen. Bist du schlecht drauf gönnt du dir eine Zigarette oder eben schokolade. Wenn du gut gelaunt bist ebenfalls... Es ist etwa für alle Situationen gut, Du hast immer eine Ausrede um sie zu essen :)
- Sandra 31.05.2004 Schoggi ist super fein!!!!!!! Die muss einfach auf meinem Essplan sein. Aber zuviel habe ich nicht gerne weil es mir dann zu süß ist und ich nicht, wenn ich zuviel süßes esse, träge fühle. Am besten finde ich die schwarze schokolade mit gaaaanz viel Kakao!!!!!!! und billigschoggi, habe ich überhaupt nicht gerne. (wenn sie nur noch nach Zucker schmeckt, nicht nach richtiger schoggi) aber glücklich macht sie schon!! finde ich. Aber nur in Massen, nicht in Übermengen. zumindest bei mir. Ich wünsche dir noch viel Glück bei deiner Arbeit!!!! gggg
- ?????? 22.05.2004 Schoggi essi meischtens weni ned weiss was mache, oder weni trurig ben. Während mer Schoggi esst fühlt mer sech mega guet ond häppy, aber chorzi ziit schpöter esch es mer denn emmer schlächt weli so vell schoggi gässe han. Ond osserdem regi mi denn emmer so uf dasi schoggi gässe han wels jo deck macht.
- schokochris 20.04.2004 schokolade macht glücklich, was ja wissenschaftlich erwiesen ist. Und wenn man höher% Halb- oder Zartbitterschokolade zu sich nimmt brauch das schlechte Gewissen sich nicht regen denn diese Schokoladen sind gesünder (da wenig Zucker) ich bevorzuge Schokolade in Kombi mit gutem Wein und ich genieße es ohne mich jetzt glücklich zu fühlen es ist eine Belohnung.

mischilein 18.06.2004 hey! ech han mini abschlossarbet fertig!!! ohni üchi helf wäri ned so guet forwärts cho... no einisch beste dank!!! natürlech chönd er mini arbet glie läse... d'adrässe folgt no!!!

mischilein 24.06.2004 ab em 1.juli chönnd er mini arbet uf minere homepage go aluege!!! <http://mypage.bluewin.ch/mischi>
gvlg vo de michelle

Bitzi 27.05.2004 Hmmmmmmm
Ich esse einfach so mal Schokolade, dazu brauchts keinen bestimmten grund :-P
Eigentlich esse ich immer welche, wenn es welche im Haus hat, die ich mag.
Esse sie aber auch wenn ich wütend bin. Wenn glücklich eher nicht so, glaub ich.
Naja ich glaub ich ess sie eigentlich immer :-D

Sillilein 27.05.2004 Klahr macht Schokolade glücklich! Und soviel ich weiss ist sie auch (in kleinen Mengen :-)) gesund!
Also los...

mischilein 13.04.2004 hey, vollmilch... du chasch mer jo dini e-mailadrässe henterlo.. denn chani der denn die Arbet schecke... wie wärs??

geheim! 07.04.2004 Indertat Schoggi macht mich echt happy
besonders wenn ich frust hab verschwindet da schon mal ne Tafel...

sascha 22.05.2004 ich esse gerne schockolade wenn ich wütend bin. das beruhigt mich! aber wenn ich gerade ganz happy bin, bekomme ich meist auch lust auf schockolade! bei den hausaufgaben esse ich oft auch schockolade, ich kann mich eben besser konzentrieren, keine ahnung wiso!
schockolade ist einfach das beste und leckerste!

vollmilch 11.04.2004 ich bin kerngesund- und das verbinde ich damit, da ich täglich ne halbe bis zu ner ganzen tafel schokolade verdrücke. war schon seit ner ewigkeit nicht mehr beim arzt; bin der überzeugung, dass das eine sehr wirkungsvolle noch unentdeckte medizine ist, die dabei auch noch super schmeckt! allerdings würde ich mich schon als "schokosüchtige" bezeichnen, habe damit aber keine probleme. übrigens, wenn du deine arbeit fertig geschrieben hast kannst sie ja mal ins netz stellen, würd mich sehr interessieren!
"neun von zehn leuten mögen schokolade. der zehnte lügt." (hab vergessen welcher kluge mann das gesagt hat. go, chocolate, go!!!!

Maturapräsentation

30.09.2003

Daniela

Suche brauchbare Maturapräsentation über die Firma Suchard (Milka) Kann mir vielleicht wer weiterhelfen?

Manni 03.10.2003 Abschreiben gilt nicht !!!
Versuche es doch bei Philip Morris, die haben sicher Unterlagen - ist ja ihre Firma.
<http://www.philipmorris.de>

Melba - Eier

07.03.2004

Feli

Hallo Ihr Lieben, ich weiß nicht ob ihr mir helfen könnt, aber ich suche verzweifelt die sog. Oster-Melba-Eier. Die sind hier bei uns aus dem Programm genommen worden und ich weiß, nicht, wo ich sie ordern kann. Bei Ebay (lol)? In irgendwelchen Internetläden? Weiß leider auch nicht mehr von welcher Firma die waren :-(
Gruß Feli

milobito 06.04.2004 ich bin anscheinend nicht alleine auf der suche! melba eier gibt es tatsächlich noch von trumpf und zwar in den kaisers supermärkten. allerdings habe ich in köln auch nur in einem von fünf läden welche gefunden...

Kerstin 25.03.2004 Hallo, Feli,
ich lach mich tot. Meine Mutter sucht seit Wochen Melba-Eier in Hamburg, die sie mir zu Ostern schicken wollte. Eben habe ich mit ihr telefoniert und sie meinte "guck doch mal ins Internet". Da lese ich Deinen Eintrag. Offenbar gibt's keine Melba-Eier mehr, zumindest nicht die "richtigen" wie früher, die je zur Hälfte mit weißem und braunem Melba gefüllt waren. Ich erhielt gestern ein Päckchen von ihr mit Melba-Eiern von Rausch: Kannste vergessen. Ist irgendeine komische Pampe drin und Vollmilch noch dazu. Schade. Kerstin

schokochris 08.03.2004 Also wenn ich mich recht erinnere hat Trumpf Melba Eier im Angebot. Aber ohne Gewähr.

Carola 09.03.2004 Hallo Feli ! Ich weiß zwar nicht wo es Melba-Eier gibt aber ich kenne die Geschichte um das berühmte "Pfirsich-Melba-Eis". Ein Konditor, der sich in eine wunderschöne Frau namens Melba verliebte kreierte ihr ein Dessert, die ihn an sie erinnern sollte. So nahm er Vanilleeis, weil ihre Haut so zart und hell war und Himbeersoße, weil ihre Lippen so rot waren und 2 Pfirsichhälften, weil...
Schöne Grüße !

Michel Cluizel

30.11.2003

Reinhard

Ich genieße gerade die "1er Cru de Plantation Hacienda Los Anconès"! Klasse Schokolade!Kann ich jeden Schokifreak empfehlen. Hat jemand diese Schokolade schon probiert?

Reinhard 17.12.2003 Hallo Claudia,
beim Kasfritz in Traunstein/Bayern

Claudia 17.12.2003 Jaaaaaa!
Prima!!! Auch die Zartbitter mit Orange ist klasse, und und und Woher beziehst du deine Schokolade????

milka in der schweiz?

30.07.2003

blödekuh

hallo,
mit einem kollegen hatte ich einen streit darüber, ob milka nun eine schweizer marke sei oder nicht.
ich weiss dass suchard anfangs 20. jh. milka lanciert hat, aber mittlerweile gibt es dieses schoggi bei uns (in der schweiz) nicht mehr - oder täusche ich mich???

gruss
m.

Manni 30.07.2003 Laut Milka Homepage wurde Milka (Aus MILch und KAKao) 1901 als Markenname in Deutschland patentiert. Heute ist Milka eine Amerikanische Firma und gehört zu Philip Morris (Marlboro)

Möchte aus Kakaobohnen ein Kakaotränk zubereiten

13.04.2002

Serdar

Hallo,
ich habe mir Kakaobohnen gekauft und möchte mir mein eigenes Kakaotränk zubereiten, kann mir jemand einen Tip geben?

Gruss
Serdar

Benni 20.04.2002 Wo gibt's Kakaobohnen zu kaufen??????????

beauty4ever@g 03.09.2002 Woher kann ich noch Kakaobohnen bekommen außer aus dem Museum in Köln? Ich wohne ich München und das ist mir dann doch zu weit. Kann man sie irgendwo bestellen?

baschara@aol.c 17.04.2002 Kannst Du mir sagen, wo man Kakaobohnen kaufen kann? Bin dringend auf der Suche danach.

Serdar 30.04.2002 Hi,
Kakaobohnen bekommt ihr im Schokomuseum
z.B. in Köln.
Gruss

rheinlandschoki 08.10.2002 Schau mal im Buchhandel:
Schokolade. Die süsse Versuchung (oder so ähnlich, siehe amazon)
Findest du auf jeden Fall bei Bouvier Bonn

von Maricel Presilla

Preis: EUR 28,00

Mohrenkopf-Rezept

06.03.2003

Heidi

Ich möchte an einer Kindergeburtstagsparty als Attraktion mit den Kindern Mohrenköpfe machen. (Auch wenn sie nicht perfekt werden, ist es doch etwas einmaliges) Weiss jemand das Rezept, oder kann mir jemand einen Tip geben? Vielen Dank zum Voraus.

Mousse au chocolat Rezept

01.05.2004

anna

Salut,
nun suche ich noch ein Rezept für Mousse au chocolat und zwar ein spezielles, bei dem die Mousse va. mit olivenöl hergestellt wird. (habe das mal am TV gesehen, mir aber das Rezept nicht notiert)
G.anna

- Mario 14.05.2004 So jetzt noch das Rezept, es hatte leider nicht alles Platz. Uebrigens habe ich keine Ahnung was Mapos sind :)
- La spuma di cioccolato all'olio d'oliva con mapo al rosmarino
Olivenöl-Schokoladenmousse und Mapo mit Rosmarin
Rezept für 4 Personen
- I.
180 g Couverture flüssig werden lassen
125 g Olivenöl
- II.
3 Eigelb
55 g Zucker schaumig rühren
- III.
3 Eiweiss
55 g Zucker zu Schnee schlagen
- V.
200 g geschlagene Sahne
4 Mapo
Rosmarin
1 EL Staubzucker
- Vier Ringe mit flüssiger Schokoladencouverture inwendig bestreichen und kalt stellen.
- Mousse
Die Couverture zergehen lassen und das Olivenöl langsam unterrühren. Das Eigelb II. darunterrühren und III. und IV. ebenfalls leicht darunterziehen. In die Ringe abfüllen und 2 Std. kalt stellen.
Die Ringe entfernen, die Schokoladenmousse mit Schokoladenpulver bestreuen und auf einem Teller anrichten.
Die Mapos schälen und in Filets schneiden. Den Restsaft mit dem Staubzucker einreduzieren und etwas gehackten Rosmarin beifügen.
- anna 26.05.2004 Dank fürs Rezept schon mal! Hört sich ja interessant an! Werde dir mitteilen wies war wenn ichs ausprobiert habe!
- Mario 14.05.2004 Hier habe ich dir ein Rezept, ich kann dir nicht sagen wie gut es ist, habe es selber noch nie ausprobiert. Ich würde mich aber auf eine Rückmeldung freuen. Mein Tipp ist, nimm ein mildes Olivenöl mit eher fruchtigem oder noch besser nussigen Geschmack und nicht eines das nach Gras riecht, also z.B eines aus Ligurien. Oder ich würde das Olivenöl durch ein Hasel-,Walnuss-Pistazien-,oder Mandelöl ersetzen.
Gruss Mario

nussfreie schokolade???

05.11.2003

john

hallo ,

habe ien großes problem. meine freundin ist absoluter schokoladenfan, leidet aber an einer zunehmenden nussallergie. selbst kleinste spuren können schlimme auswirkungen haben. leider habe ich bisher nirgendwo wirklich nussfreie schokolade gefunden. jetzt wo es auf die weihnachtszeit zugeht, wird es langsam unerträglich für sie.....wer kann mir helfen???

- Reinhard 05.11.2003 Ich weiß nicht was in einer normalen Schokolade Nüsse zu suchen hätten. Würde mich mal interessieren wo du diese Informationen beziehst. Verwendete Zutaten normalerweise: Kakao, Zucker, Kakaobutter, Sojalecithin und Vanille. Oder bin ich da etwa auf einem Holzweg?
- Tabaluga 17.12.2003 Wie wär's mit Schokolade aus Schafsmilch (für Kuh-Milchallergiker) und die ist nussfrei, schau mal unter www.chocolina.com. Man kann auch per eMail bestellen.
- Reinhard 09.11.2003 Ich habe bei der Fa. Zotter nachgefragt, und Herr Zotter hat mir bestätigt, dass in seiner "Bitter-Classic" keine Nussbestandteile enthalten sind. Diese hervorragende Schokolade kann ich dir wärmstens empfehlen.
- Manni 05.11.2003 Bei billigen Milchsokoladen können Spuren von Haselnüssen enthalten sein. Bei dunklen Schokoladen ist mir das nicht bekannt.

john 07.11.2003 wir können Ihnen folgende Artikel unseres Hauses nennen, die rezeptorisch ohne Nusszusatz (Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln) hergestellt werden :

Wir müssen Sie jedoch darauf hinweisen, daß auch diese Produkte aus technologischen Gründen im Einzelfall geringe Mengen von Nussbestandteilen enthalten können.

Da wir in unseren Produktionsstätten auch zahlreiche nusshaltige Artikel herstellen, sind solche möglichen Überträge (cross contaminations) trotz erfolgter Reinigung leider nie völlig auszuschließen. Deshalb haben wir auf den meisten unserer Verpackungen inzwischen entsprechende "Warnhinweise" (kann Spuren von Nüssen... enthalten) aufgedruckt.

Schöne Grüße aus Köln,
Ihr Stollwerck-Online-Team

john 06.11.2003 bei den meisten schokoladen, die eigentlich nussfrei sein sollten (selbst im reformhaus) steht drauf, dass produktionsbedingt spuren von nuss enthalten sein können (das hat auch mit dem verwendeten kakao zu tun) und spuren sind leider schon zuviel.....

Nuß-Schokoladen-Glasur

08.04.2002

Claudia

Hallo!

Ich möchte für einen Kuchen eine Haselnuß-Schokoladen-Glasur selbst herstellen.
Hat jemand ein Rezept oder eine Idee, wie ich so was machen könnte?

Hildebrand Casp 13.04.2002 Liebe Claudia.
Schokolade/Couverture für Kuchenüberzüge wird viel angeboten. Mir ist zwar nicht bekannt, dass es ein Produkt mit Haselnuss gibt. Deshalb schlage ich vor, in der verarbeitungsfertigen Schokolade noch Haselnussplitter beizugeben. Ganze Haselnüsse wären optisch nicht so schön (sähe aus wie viele kleine Beulen und würden auf der Seite nicht halten). Die Menge der Splitter kannst Du selbst bestimmen.
En Guete!

Nützlich

12.04.2003

Fränk

Hallo. Es wäre für mich sehr nützlich zu wissen, wo man in der Schweiz Belgische Schokolade (besonders Cote d`Or Intense) finden kann. Vielen Dank.

pim 01.05.2003 hallo fränk **kosmische namen** shcau mal weiter unte bei jempie **auch komsiche namen** dort shtete über belgische schokki
ciao, pim

ps: kucksch mal hier http://www.ori-ginal.ch/guestbook/board_lesen.php?eintrag=32 da reden sie auch shon darüber

Osterhasen-Verwertung

18.04.2004

Caroline

Kennt jemand ein ein oder mehrereRezepte zur Osterhasen-Verwertung (Crèmes, Kuchen oder Mousse?)

SchokoChris 20.04.2004 So ganz stimmt das nicht. Man kann eigentlich jede Schokolade wiederverwenden. Zartbitterschokolade eignet sich als Sosse für Eis (auch Vollmilch möglich)oder Herzhaftes. Du kannst Vollmilch schmelzen oder hobeln und in ein einfaches Muffinrezept tun und weiße Schokolade in Stücke hineinfügen Bsp. 125g Mehl, 1TL Backpulver, 1 EL Zucker, 1/2TL salz, 1 Ei, 40 ml Öl, 100ml Milch und 200g oder mehr Schokolade. für 6 große Muffins hat mir und Freunden immer gut geschmeckt.

Carola 29.04.2004 Heiße Milch drauf - umrühren - genießen - lecker ! Schöne Grüße

Reinhard 18.04.2004 Um welche Osterhasen handelt es sich denn?
Nicht jede Schokolade eignet sich zur Wiederverwertung.

Partnersuche

12.10.2002

Rico Storz

Ich, gutaussehender 78-jähriger suche zuckersüßse Partnerin (20-25jahre, blond)

Tel. 0190 666666

Ich warte auf dich!!

nn 03.11.2003 Da nützt auch ne fette schokoglasur nix mehr!!!

hans meiser 30.11.2002 Viel scheint in deinem Kopf nicht vorzugehen, denn den Sinn dieses Forums haste noch nicht begriffen!

Quarkpralinen

31.03.2003

Reto

Hallo Schokoladenspezialisten

Hat jemand von Euch schon versucht Frischkäse (z.B Quark) in Schokolade zu verpacken?

Erfahrungen?

Danke für die netten Antworten

Reto

- Reinhard 01.04.2003 Hallo Reto,
es gibt von Zotter eine Schokolade mit Fontinakäse. Hab ich aber leider noch nicht probiert. Trau mich noch nicht so drüber. Aber ein Arbeitskollege sagt, dass sie gar nicht so schlecht schmeckt. Mit Quark kenn ich keine Schokolade. Ich weiß auch nicht wie man evtl. eine Füllmasse herstellen kann.
- nati 28.09.2003 in ungarland gibts "schoggi-stengel" mit quarkfüllung. die heisst türò-rüdi (türò = quark)und gibts im kühlregal. in der schweiz eventuell erhältlich bei www.piroska.ch ??? anfragen, die haben ungarische spezialitäten...
- Christiane 29.05.2003 Um Quark als Füllmasse in Pralinen zu machen, sollte die Masse nicht sehr flüssig sein am besten cremig und vielleicht etwas mit weisser Schokolade verfeinern, so dass sie besser anzieht. Dann ausprobieren ob als Beziehpraline oder in Formpralinen gefüllt werden kann.

Referat

17.12.2002

Valerie

Hallo! Ich finde eure Seite echt toll! Ich mag Schokolade auch selbst total und bin voll der Schokoladenfan ;) Desshalb mache ich in der Schule in Biologie ein Referat über Schokolade und habe eure Seite gefunden. Ich kann auf eurer Seite sehr viel finden aber ich kann irgendwie nicht aussortieren was wichtig und unwichtig ist! Könnt ihr mir helfen?

Danke! Eure Valerie

- Flora 11.04.2003 ich mach auch grad n Kurzvortrag über Schokolade. Ich hab ihn in Geschicht, Herstellung(unbedigt Kakaobohne erwähnen!!!!) Bedeutung und Wirkung(Sucht gefahr ausgeschlossen) Schokoladenprodukte und Schokoladenverbrauch geglidert. wenn du willst helf ich dir. Meine e-mail ist flor@abbacho.com. Kannst mir auch so schreiben
- Siggi 03.01.2003 Hallo Valerie
Ich hab gerade meine Examensarbeit zur Durchführung einer Einheit zum Thema Schokolade in der Schule geschrieben. Vielleicht kann ich Dir helfen. Falls Du Interesse hast, mail mich einfach an. siggirado@aol.com.
Liebe Grüße,
Siggi
- Reinhard 17.12.2002 Hallo Valerie,
lies das Buch oder schau Dir den Film "Chocolat" an, und Du weißt was wichtig und unwichtig ist ;-)

rezept aus dem film chocolat

09.01.2003

claudi

hi!!!!

ich hoffe ihr könnt mir helfen.

ich brauche ganz dringend rezepte für die pralinen aus dem film chocolat(z.B. venus nipples o.a.)

danke im voraus!!!

claudi

meine e-mail: claudia_muehlbacher@web.de

rezept für schoggiküsse gesucht

15.12.2003

sibylle

wer hat ein rezept für diese weihnachtsguetzli?

Rezepte des Films Chocolat

30.01.2003

Katharina

Hallo,

habe letztens wieder den Film Chocolat gesehen und nun würde ich auch gerne mal solche Schoko-Träume zaubern. Kann mir jemand Rezepte für diese etwas andere Art der Schokolade schicken??

Wäre wirklich super!!!

Vielen Dank im voraus!!!!

Katharina

ka-ni@freenet.de

lemontree 01.05.2003 Hi.

Ich hab die Rezepte auch mal selber gesucht und von einigen der Getränke gibt es die Rezepte auf der Homepage des Films

Gruss

Julia 13.03.2004 Wir haben den DVD chocolat. als wir den gekauft haben, war auch ein rezeptbuch dabei.

Robert

11.10.2003

Robert

Ich suche dringend fertige arbeiten über Schokoladenkonsum für mich.Besten Dank.
unter R.van-der-Krogt@gmx.ch

Rolle-Schokolade"

24.10.2003

Ben

Hallo,
früher (vor ca. 20 Jahren) gab es bei uns im "Tante-Emma-Laden" immer offene Schokolade. Es handelte sich dabei um Schokoplatten ca. 30x30 cm die in Rippchen von 2x3 cm gebrochen wurden.
Der Name war "Rolle-Schokolade" oder so ähnlich.

Ist jemanden bekannt ob es diese Schokolade noch gibt, bzw. wer sie herstellt?

War echt immer eine gute Schokolade und würde mich freuen wenn es die noch gibt.

Mirja Köhler 22.12.2003 Hallo! Bin auch verzweifelt auf der Suche nach dieser Schokolade. Bei uns gab es sie am Kiosk. Ähnlich schmeckt übrigens die Schokolade "Romy", die es in Plus-Filialen zu kaufen gibt. Laß es Dir schmecken. Gruß, Mirja

SCHARFE Schokolade

30.12.2002

SIMI

Halli Hallo
Wer kann mir weiterhelfen..
Wo bekomme ich (evtl. im der Schweiz?)Schokolade mit
eher scharfen Geschmacksrichtungen
INGWER
CHILLI
PFEFFER
ZIMT
etc..

bialu@wanadoo. 31.12.2002 Versuche diese Kombination selber herzustellen! Viel spass.

Ariane 05.01.2003 Schau doch mal bei www.mannis-laden.com, (dort auf Artikelgruppen->Tafelschokoladen) dort gibts zumindest Ingwerschokolade (die ist von Zotter), und Chillitrickschokolade usw.
Ich hoffe das bringt dir was, grüsse

tortwin 10.01.2003 Chili-Pfeffer Schokolade und viele andere Sorten gibt es im Cafe Issel Hammer Straße 42/44
48153 Münster
Tele/Fax 0251/523352

noev 03.11.2003 Von der Firma Leysieffer aus Osnabrück gibt's ne tolle Chilli Schokolade. Die ist auch nicht so intensiv scharf. Mal probieren.

SIMI 24.01.2003 Vielen Dank für Eure Antworten...Die Schokoladen die ich gefunden habe waren mir meist zu wenig intensiv-musste mir also wirklich selber was einfallen lassen...

Schoggi Fondü!!

16.02.2004

Danii

Hallo IHR Schoggi- Fans

Da chönti richtig sii..

Wer cha mir säge, wo ich es schoggi fondü gaggloo (wi schribt mer das?!) überchumm??

Ich ha emal gseh, das giz ganz speziell, wo mer dän au früchtli chan garniere etc. ..

Merci!! Gruss, Danii

Mario 11.04.2004 So ein Fondue-Caquelon findest du im Winter immer in jedem Merkur-Laden oder bei der Gysi Schokoladefabrik in Bern, die haben auch gleich eine Art "Schokoladefondue-Fertigmischung" und vieles mehr in ihrem Fabrikladen.

Hallo! Weiss irgendjemand, ob es in der Nähe von Zug eine Schoggifabrik gibt, die auch Führungen anbietet. Und wo kann ich eine Liste mit den verschiedenen Fabriken in der Schweiz finden?

Mario 25.03.2004 Hallo, es gibt den Schokoladehersteller Felchlin in Schwyz, dass ist nicht weit weg von Zug. Felchlin macht sehr gute Schokolade, ob die Firma auch Besichtigungen durchführt weiss ich nicht, am besten einmal anfragen.

www.felchlin.com

Tel +41 41 819 65 65

SIBBI 24.03.2004 Wo liegt zug denn??

Pescado 25.03.2004 Merci für di erschti Antwort! Aber gits zwüschet Zug und Luzern (nähe Zugersee) au no irgendöppis interessants? Das in Zug wär villicht au scho guet. Aber gits det au e Fabrik mit Füerige? Gruss Pescado

Carola 24.03.2004 Von welcher Richtung aus ?

Sehr südlich von Zürich;
Östlich von Luzern;
Am Zuger See;

Zug ist ein Muß für alle Schleckermäuler dort gibt es nämlich die berühmte und leckere Zuger Kirschtorte.

Mandel-Baiser-Böden zwischen feinem Rührkuchen, der wiederum mit richtig viel Kirschwasser getränkt ist. Ooooh einfach lecker.(Wie schon vor längerer Zeit erwähnt ich steh` halt mehr auf Kuchen.)

Schöne Grüße

Schoggiquiz

15.04.2004

Evi

Hallo, ich suche ein Schoggiquiz, bei dem der Quizmaster wie eine Geschichte erzählt, und an verschiedenen Orten vorbeikommt. Dazu passt dann immer eine Schokolade. z.B: dann gehe ich nach Turin = Torinoschokolade. Derjenige der die Antwort weiss, bekommt die entsprechende Schokolade.
e_s_hauser@bluewin.ch

Rolf Brunner 07.08.2004 Ich habe diese Quiz auch gesucht, danke für dein Eintrag!

Mischa 17.04.2004 Schoggispiel

- 1. Auf Französisch Schmetterling Papillon
- 2. Wo befinden sich die Fiat-Werke in Italien Torino
- 3. Inselbewohner im Mittelmeer Malteser
- 4. Wie heisst die längste Praline der Welt Duplo
- 5. Farbige Rast oder Pause Lila
- 6. Haselnuss auf Französisch Noisette
- 7. Ehemalige Küchenfabrik in Zurzach Kägi
- 8. Milchstrasse auf Englisch Milkyway
- 9. Stadt in Sizilien Ragusa
- 10. Roter Planet Mars
- 11. Schoggi mit Spitz wie ein Berg Toblerone
- 12. Stärkendes Milchgetränk Ovomaltine
- 13. Spezielles Wasserli aus dem Fricktal Kirsch
- 14. Anderes Wort für Abteilung Rayon
- 15. Ja auf Englisch Yes
- 16. Bekanntes Abenteuerschiff Bounty
- 17. Stäcklispiel Mikado
- 18. Früher hiess es Raider und heute Twix
- 19. Schwarz auf Französisch Noir
- 20. Anderes Wort für Eisschrank Frigor
- 21. Wie heisst ein Bauer in Amerika Farmer
- 22. Wie heisst die Erdbeere auf Französisch Frai
- 23. Viele bunte Typen Smarties
- 24. Schokolade für Kinder Kinderschokolade

gruss mischa

Evi 24.04.2004 Vielen Dank Mischa, genau dieses Rätsel habe ich gesucht.

schoggi-spiel

01.06.2003

edelweiss

hallo ihr schoggi tiger...:o))
 ich suche ganz dringend das "schoggi-spiel!"
 leider weiss ich nur noch ein paar schokoladen wie zb...
 teil einer tonleiter = LA DO RE
 ein planet = Mars
 mittelalterliche fitness = rittersport
 ich hoffe das jemand von euch das spiel kennt und mir noch gaaaanz viele schoggivergleichsbeispiele
 sendet??
 liebe grüsse
 edelweiss
 meine e-mail: hippos@gmx.net
 MERCIIIIIII

Pascale 21.07.2003 Sali

Ich weiss nicht, ob es noch immer so dringend ist. Ich habe jedenfalls - selber auf der Suche nach dem Schoggi-Spiel - das Spiel gefunden und gleichzeitig Deinen Aufruf gelesen.

Schau doch mal unter:
http://www.disentis.ch/schule/quiz/Schoggispiel_loesung.html
 nach!

Wünsche En Guetä!

Pascale

schoko 09.01.2003 *sisi*

wo finde ich schokoladen rezepte zum selb machen?

Elke 19.02.2003 Schokolade oder Pralinen? Für Pralinen steht einiges auf <http://home.t-online.de/home/andreas.frantik/schoko.html>

flora 11.04.2003 auf www.theobromi-cacau.de und www.gibts.de Rezepte(internet adresse ist nicht ganz richtig geschriegen aber so ähnlich

Schokofreaks! 11.04.2004 *Maria*

ein großes hallo an euch alle! ich scheine endlich meine website gefunden zu haben! ich interessiere mich waaaaaahnsinnig für alles rund um schokolade und habe schon sämtliche websites durchforstet. geh zur zeit noch in die 11 klasse, aber nachm abi möchte ich auf jeden fall eine ausbildung als konditorin machen und mich dann auf schoko und pralinenherstellung spezialisieren, falls es mir spaß macht. das weiß ich schon seit der 7 klasse und hab meine wünsche noch nicht geändert. meine bitte: schreibt euer ganzes wissen weiter ins forum, damit ich fleißig draus lernen kann. würd mich auch über mail kontakt mit einem ausgelernten oder sonst jemandem freuen, der mir was über die ausbildung erzählen kann. liebe grüße

Guillermo 23.04.2004 Ich empfehle Dir Deine Ausbildung keinesfalls außerhalb von Europa zu machen. Du solltest zuerst eine Konditorlehre oder Lehre zur Süßwarenfachkraft machen. Anschließend solltest Du entscheiden, ob Du im handwerklichen bleiben willst oder in die Industrie gehen willst. Auch ein anschließendes Studium der Lebensmitteltechnologie ist sehr sinnvoll.

schokochris 22.04.2004 wenn Du mehr wissen willst kannst du mir ja ne mail schicken. Vielleicht kann ich Dir weiter helfen. christiane@parchmann-international.de

Maria 21.04.2004 Ich komme aus Deutschland. Aber ich würde auch meine Ausbildung in einem anderen Land machen wollen, wenn es sich denn ergeben würde. War im Jahr 2002/03 in Mexico als Austauschschülerin und hab da einiges über deren Schokolade kennengelernt. Seit dem weiß ich, warum die Schokolade aus "Europa" (in sehr weitem Sinne), damit meine ich speziell die Schweizerische und Deutsche, so geschätzt wird... Hoffe mal auf noch mehr Einträge, obwohl ich schon ziemlich weit nach unten gerutscht bin.

schokochris 24.04.2004 Der Industriemeister dauert 5-7 Jahre und ist net billig. willst Du später selbst Schokolade mit Hand erstellen, brauchst Du eine Handwerkslehre und den Meister. Bedenke aber was Du in der Konditorlehre über Pralinen und Schokolade zu wissen bekommst ist vielleicht gerade eine Viertel vom dem in der anderen Lehre. Also muss Du Dir viel selbst erarbeiten und anlesen.

schokochris 24.04.2004 Dabei solltest Du beachten die Konditorlehre ist ein Handwerk und die andere Lehre welche sich Fachkraft für Süßwarentechnik nennt ist eine industrielle. Schau doch einfach mal bei der Konditorinnung oder Handwerkskammer in deiner Gegend nach und dann kannst du dich über die ZDS Infos über die andere Lehre holen, denn die ZDS macht als einzige in Deutschland die schulische Ausbildung für diesen Beruf. Bedenke willst Du dich später in DTI. selbstständig machen kannst du mit der industriellen Lehre nur Industrieschokolade herstellen und brauchst noch den Meister.

schokochris 20.04.2004 Die Frage bei Dir wäre aus welchem land Du kommst, da die Ausbildung in den ländern sich manchmal unterscheidet?

Schokoliker-Gruppen 27.08.2002 *Karin*

Hallo zusammen! Ich schreibe meine Maturitätsarbeit über Schokolade und bin dringend auf der Suche nach sogenannten "Schokolier-Gruppen". Weiss jemand etwas darüber? Wäre super cool! Merci und Gruss!

Schokolade aus Italien

09.06.2003

nashville

Ciao a tutti!

Ich war gerade in Italien und habe dort, nach meinem Geschmack, eine ganz tolle Schokolade serviert bekommen. Eraclea hat wohl etwas damit zu tun?! Kann mir jemand erzählen, wo ich an solche Schokolade komme?

Vielen Dank

- Christian 30.01.2004 Unter Eraclea.de ist eine deutsche Seite in Vorbereitung.
- Andreas Kreher 22.06.2003 http://www.eraclea.it/ita/menu_ciocco.htm
Das ist die I.-Adresse der Firma. Wie man an das Pulver kommt, da sind wir auch noch dran, aber in Kürze vielleicht mehr dazu!
Andreas.Kreher@arcor.de
- Julia 27.06.2003 Hallo! In Mannheim auf den Planken, direkt beim Cineplex-Kino, gibt es ein Eiscafe, Cortina. Da gibt es eine riesige Auswahl an Eraclea-Schokolade!! Sehr zu empfehlen! seit ich da war, bin ich aber auch auf der Suche nach dem genialen Pulver. also, wenn jemand weiß, wo man das her bekommen kann, bitte bescheid sagen!
- Konrad 30.10.2003 Hm, suche auch schon eine ganze Weile danach, leider ohne Erfolg. Trinke sie jetzt immer in Nuernberg im der Skybar des Admiral Kinocenters. Riesige Auswahl....
- carsten 11.09.2003 hi, waren letzte woche in iatlien (busseto/parma) und haben dort in einer bar ein paar tüten bekommen... aber wo man es kaufen kann? keine ahnung, wer es weiß, info an mich, danke!!!
- huhu 03.12.2003 Hallo zusammen !
Wegen dieser Frage und diesen Antworten bin ich auf dieser Seite gelandet.
Es gibt auch ein Schokoladenfondue von dieser Firma und ich will das Pulver und den Fonduetopf !!
Wenn ich es nicht bekomme, gibt es in Bad Friedrichshall einen super Italiener mit einer herzhaften Mittagskarte und Eis zum Dessert und das leckere, leckere, leckere hmmmhmmmmmm Schokoladenfondue.....hinterher.
- Ralf 24.10.2003 Würde mich auch interessieren wo man die eraclea Trinkschokolade herbekommt. eMail an Ralf#Matterstock.de (# durch @ ersetzen beim mailen). Thanks
- Andreas 20.10.2003 Hatte zwischenzeitlich einen Termin mit einem Eraclea-Vertreter. Musste leider erfahren, dass es das Produkt nirgendwo, auch nicht in ITALIEN, verkäuflich ist. Es soll als exklusives Produkt in ausgewählten Einrichtungen geben. Übrigens gibts da auch noch Eistee, so habe ich Eistee noch nie kennen gelernt! Nix mit Tetrapack!
Also, gehen wir in ein Kaffee und genießen es dort (2.50€ die Tasse, 4€ die Fondue). Hier in Chemnitz im "Bellini" auf der Klosterstrasse.
- Christian 02.02.2004 Habe tolle Schokoladenseite gefunden: Schokoladenausstellung.de hier gibt es ein Rezept für Eraclea Coat: Zartbitterschokolade (evtl. Sarotti No. 1 mit Cacaosplittern)in heißem Wasser auflösen. Zimt, gem. Nelken, Piment und echtes Cacaopulver dazu. Mit Mandelaroma, Zitronenlitzten (bio) und Sahne oder Milch abschmecken ca 20 Min. sämig rühren. Am Schluss in Tasse mit geh. Pistazien bestreuen.
- tequilas 09.09.2003 ungefähr das selbe oder ein sehr ähnliches pulver bietet segafredo an: hot ciok heiss das köstliche getränk, und kann unter www.segafredo.it im onlineshop bezogen werden.

recommandazione di un italiano:
3-4 ecken edelbitter schokolade (zB Lindt, 70%)
2-3 EL rohrzucker
1 EL speisestärke (zB Maizena)
1/2 l Milch
unter ständigem rühren aufkochen

Schokolade einstecken

16.04.2003

Karin

Habt ihr gewusst, dass wenn es kühl ist man Schokolade sogar in die Blusentasche, Rocktasche, Kleidtasche oder gar in die Hosentasche einstecken kann, ohne das die Schokolade dabei schmilzt?

- Linda 20.08.2003 Bitte Michaela, rede doch nicht so einen Unsinn! Ich hatte auch des öfteren schon Schokolade in meiner Rocktasche eingesteckt. Manchesmal sogar sehr viel. Mir ist sie allerdings nie geschmolzen! Ich trage unter meinen Röcken nie Strumpfhosen, denn das würde die Ausstrahlung der Körpertemperatur auf die Röcke noch größer machen und dazu führen, daß die Schokolade schmelzen würde! Wenn ich mir Schokolade einstecke, weil gerade kein Kühlschrank in der Nähe ist, dann auch nur in der kalten Jahreszeit! Am besten ist es, wenn man dazu eine Kleidung aus glänzendem Stoff (z.B. Satin) verwendet, weil dieser von vorn herein eher kühlt!
- Manuela 14.02.2004 Für mein leben gerne esse ich Schokolade! Ich bin immer gerne im Hallenbad und entspanne mich so richtig und das für Stunden! Immer wenn ich die Kantine betrete, dann gibt es für mich nur eines: eine Tafel Schokolade!!!
Ich breche mir einige Rippe herunter und den Rest den ich nicht esse hebe ich mir auf!

Wenn ich die Kantine verlasse, dann habe ich die Schokolade schon bei mir! Ich legte mich auf eine Liege, um dort eine Zeitschrift zu lesen! Ich brach mir auch ein Stück meiner Schokolade herunter, verspeißte diese, legte den Rest der Schoki unter dem Badeanzug auf meinen Bauch (dort lag sie dann einige Stunden)und lies eine Zeitschrift!

Somit hatte ich die Schoki immer bei mir, wenn ich wieder ein Stück wollte!
- Michaela 20.04.2003 Ich muß dir teilweise widersprechen. Des öfteren hatte ich Schokolade in meiner Kleidung eingesteckt, weil ich manchmal keine Handtasche oder keinen Rucksack bei mir hatte. Mir ist jedoch öfters Schokolade geschmolzen, vor allem, wenn mein Körper die ganze Körperwärme ausstrahlte. Mir schmolz auch Schokolade bei Sonnenlicht und warmen Temperaturen. Manchesmal jedoch schmolz meine Schokolade (speziell im Winter oder wenn der Körper eine kühlere Ausstrahlung hatte) auch nach einigen Stunden nicht! Ich kann dir also nur teilweise recht geben!
- Naschkatze 08.12.2003 Ich ging mal mit einer Tafel Schokolade im seidenen Kimono schlafen! Das war echt cool!

Ich war die ganze Nacht mit Schokolade versorgt und mußte nicht immer zum Kühlschrank laufen!
- Tanja 29.09.2003 Ich habe gerne eine Tafel Schokolade für unterwegs in meiner Lederrock-Tasche eingesteckt!

Schokolade für Allergiker

10.04.2003

Nicole Piper

Hallo, als ich über google.de Euer Forum entdeckt habe, dachte ich mir, dass ihr mir bestimmt helfen könnt! Meine Tochter hat Neurodermitis. Sie reagiert (zur Zeit) unter anderem allergisch auf folgende Gewürze und Lebensmittel:

Zucker, Kuhmilch, Zimt.

Sie schafft es zwar trotz ihrer drei Jahre ganz gut, auf Schokolade zu verzichten, aber ich würde ihr gerne, gerade jetzt zu Ostern auch welche anbieten können.

Rohrzucker, Ziegenmilch, Stutenmilch, ganz fettige Sahne und irische Butter kann sie essen.

Weiß jemand ein Rezept, das ich verwenden kann oder kennt jemand eine tolle Anschrift?

(Leider komme ich am Computer noch nicht wirklich gut zurecht und daher würde ich mich freuen, wenn ihr Eure Tipps oder Ideen vielleicht auch an meine e-mail Anschrift mailen könntet, dazu DANKE im voraus!!

Viele Grüße, Nicole aus Düsseldorf

R.E. 14.10.2003 Hallo, schau mal unter www.chocolina.com, das ist ein Hersteller von Schokolade aus Schafsmilch.

Nicole 10.04.2003 Ihr habt es schon gemerkt, ich habe meine e-mail Anschrift vergessen! Sie lautet: nicole@piper-privat.de

Schokolade für Veganer

20.05.2003

Susanne

Hallo ihr Lieben,
ich ernähre mich seit ungefähr einem Jahr aus ethischen und gesundheitlichen Gründen streng veganisch, gibt es da neben der Zartbitterschokolade noch irgendeine schokoladige Alternative, sprich gibt es noch andere Arten milchfreier Schokolade und wo bekommt man sie. Wäre echt froh, wenn ihr mir helfen könntet. Liebe Grüße S.

Beni 23.01.2004 Käsefondue!

Schokolade gießen

27.07.2002

Georg

Hallo, ich möchte gerne Schokolade gießen. Für Weihnachten, Ostern oder auch nur so. Welche Formen kann ich nehmen, wo bekomme ich sie her und wer kann mir evtl. mit Fachwissen weiterhelfen?
galaxius@t-online.de

info@franzziegle 26.12.2002 hallo. habe 2 fachbücher zu thema schokolade geschrieben. darin stehen alle deine fragen und sind auch beantwortet. schau mal bei www.franzziegler.ch rein.

Schokolade im Büro

06.10.2003

Susanna

Habt ihr euch nicht schon oft gedacht, wie es herrlich sein muß eine Tafel Schokolade am Arbeitsplatz, sprich im Büro zu genießen!

Jedoch ist das nicht immer so einfach, wenn man einen Chef hat, der das Naschen verbietet! Ich überlegte einige Tage, wie ich meinen chef überlisten könnte!

Wenn ich die Schokolade in die Bürolade gebe fällt das auf, wenn ich sie in den Aktenschrank gebe erst recht und in der Handtasche auch, denn darauf Blick mein Chef immer sehr gerne!

Was nun? Da kam mir die lösende Idee! Ich stecke mir einfach eine Tafel Schokolade in die Brusttasche meiner Bluse, mache den Reißverschluß zu und habe somit Vorrat für den ganzen Tag!

Immer wenn ich will breche ich mir eine Rippe Schokolade herunter und steckte die Tafel Schokolade wieder ein!

Mein Chef war somit überlistet! Hurra!

Ariane	08.10.2003	Ich lach mich schlapp! Bitte mehr von diesen blöden Kurzgeschichte. bitte, bitte
Ariane	15.10.2003	Hi Susanna, wann schreibst du die nächste Kurzgeschicht? Wir warten darauf!
Reinhard	06.10.2003	Was ist denn das für ein Schmarrn!!!!
Adrian home@a	18.12.2003	so ein böser chef aber auch! ich selber schaue stets darauf, dass der süssigkeiten vorrat der mitarbeiter stets auf einem gewissen niveau ist... hat ja auch was mit mitarbeitermotivation zu tun... oder ned? :-)

Schokolade in der Schule

10.04.2001

Susanne

Ich möchte gerne mit 5. Klässlern das Thema `Schokolade` behandeln. Kennst du (nebst dem Schokoladenkoffer der DEZA) gutes Unterrichtsmaterial? Vielen Dank für jeden Hinweis.

Frank	18.04.2001	Hallo Susanne, versuch`s mal unter www.infozentrum-schoko.de Ich habe mir deren Angebot nicht persönlich angeschaut, aber es gibt `ne ganze Menge Sachen rund um die Schokolade... Gruss Frank
Hoi Susanne	14.04.2001	An folgender erhältst Du Informationsmaterial rund um die Schokolade: Chocosuisse, Verband Schweizer Schokoladefabrikanten Münzgraben 6, Postfach 1007, 3000 Bern 7 Tel. 031/ 310 09 90 - Fax. 031/ 310 09 99 Gruss Beat
Iris Küng	07.10.2001	wahrscheinlich hast du das thema in der schule bereits bearbeitet, trotzdem hier noch eine angabe über unterrichtsmaterial (ich nehme "schokolade" im kommenden quartal mit meinen 5telern durch): "Die Schokoladen-Werkstatt" vom Verlag an der Ruhr bietet super unterrichtsmaterial, das auch stufengerecht ist.

Schokolade ist keine Schokolade ???

07.03.2004

Carola

Hallo zusammen ! Hm.

Schokolade ist keine Schokolade, wenn keine Kakaobutter enthalten ist.Wad ist das dann ?

Wie ist das denn bei Weißer Schokolade ? Die besteht doch hauptsächlich aus FETT, das dürfte doch dann auch nicht die Bezeichnung "Schokolade" haben, denn Kakao ist doch niemals weiß ...

Wie verhält sich denn überhaupt Kochschokolade, Blockschokolade, Fettglasur & Kuvertüre zu normaler Schokolade und wann ist eine Schokolade eine Schokolade ??? Schöne Grüße!

Carola	07.03.2004	Doppelt gemoppelt hält besser :-) Schöne Grüße
--------	------------	---

Hallo zusammen ! Hm.

Schokolade ist keine Schokolade, wenn keine Kakaobutter enthalten ist.Was ist das dann ?

Wie ist das denn bei Weißer Schokolade ? Die besteht doch hauptsächlich aus FETT, das dürfte doch dann auch nicht die Bezeichnung "Schokolade" haben, denn Kakao ist doch niemals weiß ...

Wie verhält sich denn überhaupt Kochschokolade, Blockschokolade, Fettglasur & Kuvertüre zu normaler Schokolade und wann ist eine Schokolade eine Schokolade ??? Schöne Grüße!

Robert	07.03.2004	Jebb da hat er recht.... Aber wenn du halt genau bist ist ist weiße oder 100% Schokolade keine Scokolade. Wenn du mehr über die Atzteken und dir Herstellung erfahren willst empfehle ich dir unsere Webseite: www.rausch-schokolade.de
Carola	08.03.2004	Halli-Hallo ! Was ein Glück !! Da bin ich jetzt gleich 2x beruhigt. 1.) Weil wir das Kind nicht mit dem Badewasser ausgeschüttet haben und weil das was ich die ganze Zeit genossen habe SCHOKOLADE ist. Schöne Grüße !
Carola	24.03.2004und wo ist denn nun der Unterschied zwischen Blockschokolade und Kochschokolade und aus was besteht das "Zeug" ??? Schöne Grüße
Reinhard	07.03.2004	Hallo Carola, eigentlich hat die ursprüngliche Schokolade nichts mit der heutigen Form der Schokolade gemeinsam. Die Azteken vermischten nämlich die zerstoßenen Kakaobohnen mit Wasser. Ich glaube, dass der ursprüngliche Geschmack eher an eine 99%ige (Schokolade) herankommt als an eine mit weniger Kakaoanteil. Dieses Getränk war für unseren Geschmack alles andere als süß. Also, schütten wir das Kind nicht mit dem Badewasser aus, sondern nennen unsere bevorzugten Produkte - egal ob 30, 45, 50, 70, 85, 99% oder weiße - einfach "SCHOKOLADE".
schokochris	08.03.2004	Also ich stimme meinen Vorredner zu. Die Atzteken haben die Schokoladen nicht nur nicht gesüsst sondern auch mit Chile und anderen Dingen angereichert. Sie galt damals auch schon als Aphrodisiaka. Weiße Schokolade darf sich so nennen wenn Kakaobutter enthalten ist. Fettglasur hingegen ist Fettglasur. Sie verhält im Verarbeitungsprozess ganz anders als Kuvertüre, da hier die Kakaobutter meist durch Kokosfett oder andere pflanzlichen Fette ausgetauscht wurde. deshalb brauch man sie auch nicht temperieren. Hingegen Kuvertüre abhängig von der Zusammensetzung der Bestandteile sehr ähnlich der Schokolade ist. Von den Eigenschaften sowie vom Geschmack. Jedoch ist Schokolade meist mit anderen zusätzen wie Lezithin oder Vanillearoma angereichert.

Schokolade selbst herstellen - Kakaobutter?

21.05.2003

Katrin

Hallo zusammen,

ich würde liebend gerne Schokolade selbst herstellen. Ich habe mir auch schon zwei Formen für Blockschokolade gekauft, jetzt fehlt mir nur das passende Rezept.
Kann mir jemand ein gutes Rezept empfehlen? Ich weiß bis jetzt nur, dass man dazu Kakaobutter benötigt.
Aber wo kann man die kaufen?
Wäre wirklich toll, wenn mir jemand helfen könnte! Vielen, vielen Dank schonmal!
Viele Grüße,
Katrin

Christiane	29.05.2003	Kakaobutter und andere Zutaten auch unter www.hobbybaecker.de zu finden. Gut und und Preiswert. Andere Adresse ist Marita Wohler's Versand Handel auch im Internet www.wohlers-versandhandel.de . Viel Spass beim Stöbern
Manni	21.05.2003	Kakaobutter gibt es u.a. in Manni's Laden unter http://www.mannis-laden.com

Schokolade selbstgemacht

10.04.2001

Frank

Hallo an alle!

Neulich habe ich mir auch den Chocolat-Film angeschaut und war echt begeistert. Meine Begeisterung geht so weit, dass ich gerne mal selbst versuchen möchte Schokolade herzustellen.
Hat jemand von Euch einschlägige Erfahrung? Wie geht man am besten vor? Braucht man irgendwelche Hilfsmittel/Geräte? Wo finde ich Rezepte? Sollte ich es vielleicht sogar lieber sein lassen?...

Bin für jeden nützlichen Tip dankbar! Schon mal vielen Dank im voraus...

Frank

Kudi	11.04.2001	Hoi Frank, unter Rezepte - Buchstabe S findest du ein Schokoladerezept für die Herstellung zuhause. Sicher wirst Du um eine Erfahrung reicher, aber einen Gaumenschmaus darfst Du nicht erwarten. Gruss Kudi
------	------------	--

Hallöchen alle zusammen ! Zum Eintrag von Cindy am 31.03.04 > Schokoladenrezept < Antwort von Schokochris mit Rezept !
 Es funktioniert ! Juhu ! Habe noch Mark von 2 Vanilleschoten dazu und lange, lange gerührt.
 Das Ergebnis liegt vor mir, aber nicht mehr lange:o).
 Schade, daß ich euch nichts abgeben kann. Schöne Grüße!

Schokolade zu Herzhaftem ??

01.03.2004

carola

Also, nun habe ich mich viel mit "Schokoladensoße zu Fleisch" beschäftigt. Nun habe ich entdeckt, daß es Menschen gibt die "Trüffel mit Meerrettich" herstellen. Dort wird dann auch weiße und bittere Kuvertüre hinein verarbeitet, kann man sich kaum vorstellen...Schöne Grüße!

schokochris 01.03.2004 Ich kann Dir sagen wenn du Schokososse z.Bsp. zu Geflügel machst dann kann das echt ecker sein. Mann sollte jedoch höherwertige Zartbitterschokolade nehmen.. In einigen Büchern steht das rezept für Pablano Mole (so ungefähr) Sie ist sehr aufwendig und wird oft als Grundlage genommen.

Carola 02.03.2004 ...verschiegen blieb...:o(natürlich verschwiegen bliebo)

Grins und Gruß

Carola 02.03.2004 Hallo Schokochris !
 Wow ! Vielen Dank für deine Antwort. Ich habe mich gleich an Google gewendet und unter www.kochatelier.de ein "Pablano Mole" Rezept gefunden mit sagenhaften 90g Bitter Schokolade !!!
 Übrigens ist es ein Mexikanisches Gericht aus dem 17.Jahrhundert. Is` ja wahnsinn, daß mir das bis heute verschiegen blieb:o)... Schöne Grüße

schokoladebohnen

01.05.2004

anna

Salü zäme!

Ich suche schon seit längerem einen Laden oder Internetshop wo man ungeröstete, naturbelassene Schokoladebohnen/Cacaobohnen kaufen/bestellen kann. Hat jemand dazu Infos??

G.anna

Reinhard 04.05.2004 Naturbelassene Bohnen bekommt man nur sehr schwer im Handel. Sie sind nämlich sehr anfällig gegenüber Schimmelbefall und anderen Einflüssen.

anna 09.05.2004 merci auch dir! Weiss noch jemand einen laden in der schweiz?? Weil das kommt ja schon recht teuer mit dem versand aus de.

Denise 23.05.2004 Hallo Anna

Hast Du Infos bezüglich einer Bezugsadresse von Kakaobohnen in der Schweiz erhalten?

Wäre Dir sehr dankbar, wenn Du mir damit auch weiterhelfen könntest!

Lieber Gruss
 Denise

schokochris 06.05.2004 www.exotische-saemereien.de

anna 05.05.2004 Danke für die ersten beiden Antworten!

Carola 04.05.2004 www.kaffeeshop24.de

Schokoladen Formen

13.10.2003

Christine

weiss jemand, wo man Giessformen für Schokoladentafeln (Blockschokolade) kaufen kann?

Schokochris 30.01.2004 www.hobbybaecker.de

helene.ebach@l 26.01.2004 In Belgien gibt es sehr viele Formen. Sicherlich können Sie es auch über uns beziehen.

mfg

Helene Ebach

Schokoladen -Gedicht

12.02.2004

Judith

Hallo,

ich suche ein tolles Gedicht oder ähnliches über Schokolade. Etwas wo der Genuß beschrieben wird und die ganzen Vorteile der Schokolade.

Habt ihr eine Idee wo ich sowas finde

Vielen Dank

Judith

Ann-Kristin 23.02.2004 Hallo Judith, ich schreibe gerade meine Diplomarbeit im Fach Design über Schokolade und bin da auf einige Sachen gestoßen. Hier eine Auswahl:

Spanien war eine Nation von Schokoladentrinkern und die spanische Haltung zu diesem Getränk zeigt sich in den folgenden geistreichen Zeilen des in Valencia geborenen Marco Antonio Orellana:

"¡Oh, divino chocolate!
Que arrodillado te muelan
manos plegadas te baten
Y ojos al cielo te beben!"

Übersetzt heißt das:
"Oh, göttliche Schokolade
Sie mahlen dich kniend
Schlagen dich mit betenden Händen.
Und trinken Dich mit zum Himmel gewandten Augen"

oder eine andere lobeshymne

Ann-Kristin 23.02.2004 o.k., passte alles nicht so gut in eine nachricht.
also:
in der Reihenfolge von unten nach oben lesen!
viel spass!

Ann-Kristin 23.02.2004 "Schokolade ist wunderbar, mild, sinnlich, tief, dunkel, üppig, befriedigend, potent, massiv, cremig, verführerisch, anregend, prachtvoll, exzessiv, seidig, glatt, luxuriös, himmlisch. Schokolade ist Ruin, Glück, Vergnügen, Liebe, Ekstase, Phantasie Schokolade macht uns böse und unschuldig, lässt uns sündigen, macht uns gesund, elegant und glücklich."
(Elaine Sherman, amerikanische Autorin des 20. Jahrhunderts)

Ann-Kristin 23.02.2004 und was kirchliches:
"(...) eines Tages, so heißt es, habe das heilige Mädchen nach vielen Stunden leidenschaftlicher Erhebung ihres Geistes erschöpft, atemlos und körperlich geschwächt, an ihrer Seite ein Engel gewahrt, der ihr eine kleine Tasse Schokolade gereicht habe, dank derer ihre Kräfte zurückgekehrt und ihre Lebensgeister wieder erwacht seien. Nun frage ich, Sig., cav. Felini, was er von diesem Engel hält. Glaubt er, daß es ein Engel der Finsternis oder des Lichts war? Schlecht oder gut? Er kann ihn nicht für schlecht halten, ohne, um das mindeste zu sagen, den Historiker zu beleidigen, der unser uneingeschränktes Vertrauen verdient.

Ann-Kristin 23.02.2004 Der Ball artete in eine Orgie aus, wie sie die Römer nicht freizügiger hätten feiern können. Selbst die züchtigsten Frauen konnten dem lüsternen Brennen ihres Geschlechts nicht widerstehen. Und so war dem Monsieur de Sade mit Freuden seine Schwägerin zu willern, mit der zusammen er der verdienten Strafe entkam. Mehrere Gäste starben an den Folgen dieses Lustexzesses, anderen geht es noch immer schlecht."

Ann-Kristin 23.02.2004 was sündiges:
Geschichte über den Marquis de Sade, im Juni 1772:
"Freunde schrieben mir aus Marseille, daß der Comte de Sade einen Ball gab. Den Dessert versah er mit Schokoladenpastillen, die so gut waren, daß manche Gäste sie geradezu verschlangen. Es gab Unmengen von diesen Pastillen, und alle aßen von ihnen, ohne zu wissen, daß der Gastgeber etwas Spanische Fliege hineingemischt hatte. Die Eigenschaft dieser Arznei ist ja nur allzugut bekannt. Sie erwies sich als so wirkungsvoll, daß alle, die von den Pastillen gegessen hatten, in unkeuschem Feuer entbrannten, als ob sie sich fest im Griff des glühendsten Liebeswahn befänden.

Ann-Kristin 23.02.2004 Doch wenn es ein guter Engel war, glaubt er, daß er der Jungfrau Christi Schokolade gebracht hätte, wenn diese Gift für die Keuschheit wäre? Wenn die Schokolade in die Adem derer, die von ihr trinken, den Geist der Lüsterheit injiziert, glaubt er, daß der gute Engel einer Jungfrau, die ein Tempel des Heiligen Geistes ist, auch nur den kleinsten Schluck davon gegeben hätte? Glaubt er, Gott würde, wenn Schokolade den Namen eines teuflischen Saftes verdiente, befehlen oder zulassen, daß einer seiner Bräute ein solches Getränk von seinen Engeln gegeben würde?"

schönen Gruß aus Köln

Schokoladen Rezept für zu Hause

15.11.2000

Jacky

Hallo Kurt!

Habe gar nicht gewusst dass Du so eine Suuper Homepage hast! Da ich Dich telefonisch nicht erreichen konnte versuche ich es auf diesem Weg:

Hast Du mir ein Rezept um Schokolade "herzustellen" für zu Hause, wir bekommen immer wieder solche Kunden anfragen.

Danke und Gruss

Jacqueline Brägger

Kudi 16.11.2000 Hoi Jacky,
ich habe bis jetzt noch nie zuhause selber Schokolade hergestellt. In meiner Rezeptsammlung findest Du aber unter - Rezepte - S - ein Schokoladenrezept, welches man zuhause ausprobieren kann. Gruss Kurt

Schokoladenfondue - Geschirr

07.04.2003

dasBlubbs

Ich suche dringend Fondue Geschirr.. Am besten aus der Eraclea Collection. Kann mir jemand sagen, wo ich fündig werden könnte?

Mail: darkblubbel@freenet.de

DANKE!

schokoladenherkunft

03.08.2002

Sabine

Hallo!
Woher kommen eigentlich die aphrodisch wirkenden Kakaobohnen, die in dem Film "chocolat" verwendet werden?
Gruss

EGGI 20.08.2002 Nun, das sind natürlich keine Kakaobohnen, sondern handgemachte Pralinen. Die Zutaten basieren auf einem alten aztekischen Rezept: Kakaopulver, schwarzer Pfeffer und Vanilleschoten-Mark plus ein bisschen Zucker oder Honig zum Süßen. Gibt's auch als Kakao bzw. "Liebestrunke", von dem Montezuma der Legende nach 50 Tassen pro Tag getrunken haben soll... Viel Spaß beim Austesten!

Schokoladenkonsum

11.10.2003

Robert

Ich suche dringend fertige arbeiten über Schokoladenkonsum für mich.Besten Dank.
unter R.van-der-Krogt@gmx.ch

Schokoladen-Museum

08.02.2003

Elke

Wer weiß, wo es von Singen/Konstanz (Bodensee)aus das nächstgelegene Schokoladenmuseum gibt? Ich dachte zuert an Bernrain, das ist allerdings eine Herstellerfirma. Wer kann mir schnell helfen? Noch etwas: Hat dieses Museum auch sonntags geöffnet? Ich muß meinen Neffen beschäftigen...
Vielen Dank für Eure Antworten!
Es grüßt Elke aus Singen am Hohentwiel

Reinhard 16.02.2003 Hallo Elke,
probiere mal unter <http://www.theobroma-cacao.de/land/links.htm#museen>

Schokoladenproduktion

06.03.2004

irishgeek

Hallo an alle schokoladen-liebhaber auf dieser page.Bin gerade auf diese Seite gestossen und habe mit entzuecken festgestellt dass sich hier einige Experten in Sachen Schokolade tummeln, ich selber moechte gerne meine eigene kleine pralinen(Trueffel) produktion starten d.h. mit vertrieb und allem, daher suche ich kontaktadressen fuer hohlkugeln, couverture, etc. habe bereits eine pralinenfuellmaschine entdeckt die Pralinenfix PFM 2000 von Bayer kann mir hierbei jemand angaben ueber preis und Vertreiber geben? Thanks a lot.

schokochris 08.03.2004 Also Zutaten findest Du z.Bsp. unter www.hobbybaecker.de oder www.woehlers-versandhandel.de oder in Manni's Laden oder auf der Page von Herrn Oppeneder. Die Preise sind unterschiedlich und manchmal auch von Mengen abhängig. Z.Bsp. eine Palette Trüffelhohlkugeln mit 56 Stück kostet ca. zwischen 8 und 9 Euro. Bei Oppeneder ist auch eine Temperiermaschine für 700/800 Euro glaube ich. Vielleicht `hilft Dir dies ja.

Schokoladenrose

03.09.2002

Bea

Hallo!

Ein Freund aus Italien sucht Schokolade in Form einer Rose. Gibt es etwas in dieser Richtung im Handel zu kaufen?? Bisher konnte ich nichts finden und wir sind doch im Schokoladenland Schweiz!!? Wer kann mir einen Laden oder eine Homepage empfehlen?? Danke!

Schokomaterial

18.09.2002

Daniela Maissen

Tja - obwohl die Schweiz rundherum als Schokoland bekannt ist, erhält man supergutes Material für die Schule nur in Deutschland. Der Hacken an der Geschichte - das Material erhält man nur, wenn man in Deutschland wohnt.

Kann mir jemand sagen, wie ich nun an dieses Material rankomme oder hat jemand zu hause sehr gutes Material (ausser die Ruhr-Mappe)?

Auf Zuschriften freue ich mich (auch an meine Mail: tuarega@bluemail.ch).

Flora 11.04.2003 Ich kann dir Material übers internet schicken flor@abbacho.com

Schoko-Qualität

15.06.2002

Anne

Was macht eigentlich eine wirklich gute Schokolade aus? Und warum gibt's so große Preisunterschiede? z. B. 2.70 Euro für eine Tafel (französischer Herkunft)

Lakritze 25.06.2002 Gute Schokolade ist für mich eine mit hohem Kakaoanteil. 70% finde ich optimal, eine mit 85% ist mir dann doch etwas zu herb.
Deswegen verstehe ich nicht, wieso bei uns in Österreich fast nur Milkschokolade gegessen wird. Im Süßigkeitenregal findet man unter Dutzenden Sorten Milkschokolade gerade mal drei Zartbittersorten: Marzipan, Zartbitter natur und vielleicht noch Pfefferminz.
Frage an alle hier: Gibt es Bitterschokolade mit Orangenaroma?
Danke im Voraus.
LG,
Lakritze

Kudi 16.06.2002 Ob eine Schokolade gut ist oder nicht, wird von jedem anders interpretiert. Z.B. wird in Frankreich eine dunkle, bittere Schokolade bevorzugt. In der Schweiz und in Deutschland eher eine feine Milkschokolade. Der Preis hängt zum einen Teil mit den eingesetzten Rohmaterialien, zum andern von der Werbung. Die teuerste Schokolade muss nicht die Beste sein. Blinddegustationen zeigen oft das Gegenteil. Gruss Kudi

Schriftliche Arbeit zum Thema Schokolade

25.11.2001

Bettina Meier

Hallo zusammen,wir müssen in der Berufsschule eine schriftliche Arbeit machen, über mehrere Seiten. Ich habe mich für das Thema Schokolade entschieden, kann mir jemand sagen, wo ich möglichst viele Informationen über dieses spannende Thema finden kann?

Vielen Dank!

Bascha 26.11.2001 Ich habe bei meiner Schokoladensuche eine sehr gute Seite gefunden:

www.theobroma-cacao.de

Süße Grüße von Bascha

Bascha 28.11.2001 Ciao Bascha, vielen Dank für deine Hilfe!
Es hat mir sehr weiter geholfen!
schokoladen Grüsse Bettina

Schweizer Schokolade

02.05.2004

André Kuhn

Hallo. Ich muss gerade ein Referat über Schokolade schreiben und bin jetzt zum Kapitel: Schweizer Schokolade angekommen. Jedoch, frage ich mich, was ist besonders an der Schweizer Schokolade? Die Deutschen oder die Österreicher machen auch sehr gute Schokolade. Warum hebt sich die Schweizer Schokolade ab von den andern?

Schweizer Schokolade ???

10.01.2003

G.Raptil

Hi

Ähmm wollte mal wissen ob ihr mir sagen könnt was Schweizer Schokolade ??? oder was es sein könnte ??

Das soll ich nämlich einen freund in der Türkei, von hier (deutschland) mitbringen.

anne 12.03.2003 Hi, meine Familie lebt in der Schweiz und wenn die mich besuchen, bringen die mir als "Schweizer Schokolade" Lindt & Sprüngli mit...sowie echte Trüffel aus Basel...bessere Schweizer Schokolade wirst Du kaum finden...und blamieren wirst Du Dich damit ganz sicher nicht!;o)

SIMI 24.01.2003 Die Frage ist nur muss es das Original sein? Ich bringe meinen Bekannten im Ausland immer Migros Schokolade mit- genau so gut wie die Originale aber bis um die Hälfte günstiger...z.B. Mahony Fake von Toblerone, die haben eine riesen Auswahl- Hast Du Kontakte in der Schweiz? Wenn du Lust hast meld Dich mal bei mir über tannenwicht@hotmail.com vielleicht kann ich Dir weiterhelfen...Grüsse aus Zürich
SIMI

Sckoko-Duschgel

28.07.2002

:O)

Hallo!

Ich wollte mal auf das `leckerste` Duschgel überhaupt hinweisen: `Choco Chips` von Fruttini `mit echtem Kakaokern-Extrakt`...

außerdem:

- `Ch.-Ch.`-Cremebad (Geruch geht aber leider so stark verdünnt etwas verloren...)

- `Ch.-Ch.`-Lipbalm (Mmmm...)

- `Ch.-Ch.`-Gesichtsmaske (ist zwar nicht braun, sondern weiß, riecht aber super)

(-eventuell wohl auch Bodylotion, aber ich bin mir nicht sicher)

Aber allen, die nicht all ihr Geld in Schokoartikel (auch nicht unbedingt billig) stecken wollen, empfehle ich das Duschgel

:O) 09.08.2002 Zum Beispiel bei Karstadt, aber nicht alle Filialen haben die gleiche Auswahl. Das Duschgel gibt's z. T. auch im Dm-Markt. Leider scheint's die Schoko-Bodylotion wirklich nicht zu geben. Zumindest war ich jetzt bei Karstadt in Dortmund, wo es von dieser Serie alle möglichen Lotions (z. B. Cherry-Vanilla) gibt. Schoko ist aber nicht dabei. Wahrscheinlich denken die Hersteller, dass es nicht genug seltsame Leute gibt, die sich auch noch mit etwas eincremen würden, das nach Schokolade riecht...

res 08.08.2002 Wo gibts denn die Schokoprodukte fürs Badezimmer? Genau so etwas suche ich nämlich schon lange!

res 17.08.2002 Hmm, dann gibts also diese Dinge in der Schweiz nicht? :-((Weisst du ob man es auch irgendwo übers Internet bestellen kann, oder gibts sonst ne Alternative? (bei Karstadt.de finde ich leider nichts dergleichen)

Serotonin

15.04.2003

Alex

Hallo Ihr:-)

Ich hab vor kurzem gelesen , das in Schokolade eine Art Serotonin steckt.

Kann mir da jemand weiterhelfen??

Was iss genau drin und in welcher am meisten?

LG und vielen Dank Alex:-)

Amazone 12.07.2003 Hallo! in Schokolade steckt mit Sicherheit kein Serotonin, sondern Stoffe die die Produktion von Serotonin im Körper anregt. Dieser Stoff ist für das "glücklichsein" zuständig!!!!

Spezialanfertigungen aus Süßwaren

23.04.2003

Thomas

Für alle die mal einen Sonderwunsch haben, kann ich nur die Seite www.suesswarenversand.de empfehlen.
Gruß Thomas aus Mainz

Suche dringend Rezept für süße Lakitze!

12.12.2002

Kathrin

Für meine Schule schreibe ich eine Arbeit über Süßigkeiten und will auch selbst welche herstellen. Leider kann ich nirgends etwas über die Herstellung von Lakitze finden. Kann da jemand helfen, oder hat sogar ein Rezept?

Danke !

Suche einen Konditor zum ausfragen :)

12.06.2004

Sarah

Hall.

Ich überlege ob ich nach meinem Abschluß eine Konditorenausbildung anstrebe.

Ich würde aber gerne vorher mit einem Konditoren reden, was er/sie über den Beruf denkt, wie ihm/ihr der Beruf gefällt ob sie/er sich wieder dafür entscheiden würde etc.

Wenn sich bald jemand melden würde wäre ich unglaublich dankbar:)

Ich werde wahrscheinlich auch ein Praktikum machen.

Liebe Grüße danke im vorraus Sarah.

Sandra 19.07.2004 Wenn Du noch weitere (spezielle) Fragen hast:
makame@gmx.de

Sandra 19.07.2004 Hallo Du,
Deine Frage ist zwar schon eine Weile her, aber vielleicht hilft es Dir trotzdem etwas.
Ich habe Konditorin gelernt und habe anschließend in die Patisserie gewechselt. Mein Fehler war, dass mein Ausbildungsbetrieb eine gewöhnliche Bäckerei & Konditorei war und mir vieles einfach nicht beigebracht wurde.
Ich würde Dir raten, eine Ausbildung in einer reinen Konditorei, bzw. Konditorei & Cafe (die Arbeitszeiten sind da etwas besser) zu absolvieren.
Das mit dem Praktikum finde ich eine sehr gute Idee. Probier doch einfach jeweils ein Praktikum in einer Bäckerei und eines in einem Cafe. Schau was Dir besser gefällt!
Ansonsten: toll das es noch Menschen gibt, die sich für Handwerksberufe interessieren!
Für die Zukunft alles Gute!
Sandra

schokochris 11.07.2004 Mach das Praktikum und schau ob die Arbeit spass macht. Bedenke, dass Du mehr als 8 Stunden arbeiten wirst, zu Uhrzeiten anfängst wo andere ins Bett gehen und die Bezahlung nicht sehr großzügig ist. Wenn Du aber Spass an der Arbeit hast und deine Kollegen auch toll sind, ist das egal.

Sarah 28.07.2004 Hallo =)
Vielen vielen dank für die Tips ich werde sie aufjedenfall beherzigen. :D

Suche Eiskonfekt!

29.09.2002

Conny

Hallo!

Vielleicht kann mir hier jemand weiterhelfen?

Ich bin verzweifelt auf der Suche nach einem bestimmten Eiskonfekt, das vor ein paar Jahren bei uns (Österreich) aus den Läden verschwunden ist: Es handelt sich dabei um Eiskonfekt, längliche, achteckige Form (ca. 5x2cm), eingewickelt in glänzende hellblaue Folie mit Disney-Motiven drauf. Kennt das hier noch jemand? Ist es noch erhältlich, und wenn ja, wo??

Vielen Dank für Eure Hilfe!

Conny

Suche....

14.04.2004

Katja

habe einmal in meinem Leben eine orangefarbene Schokolade gegessen, mit orangengeschmack.... finde so eine in ganz Deutschland nicht... Kennt jemand eine Firma die eine solche Schokolade herstellt????

Manni 14.04.2004 Orangenfarbene Schokolade gibt es von Callebaut (Belgien) erhältlich in Manni's Laden unter <http://www.mannis-laden.com>

SVA vertiefungs arbeit

20.11.2003

alex

hallo zusammen

ich und ein kolleg schreiben eine projektarbeit über Berner schokolade wir wären sehr froh wenn uns jemand weiter helfen könnte und uns material, aufklärung, tipps, bilder, geben könnte, oder auch bereit wäre ein interview zu geben!!!????

gruss aus bern

kontakt: traxtorm@bluemail.ch

Temperatur - Veredelung

24.01.2003

Frauendorfer

Ich würde mich interessieren für genauere Angaben über die Temperaturverhältnisse nach dem Rösten. Insbesondere interessiert mich, welcher Temperatur/Zeit der Kakao während der Kakaokernbruch-Veredelung und während der Zerkleinerungsprozesse wie Brechen, Mahlen und Pressen ausgesetzt ist.

Auch wie die Kakaokernbruch-Veredelung im Detail abläuft weiß ich nicht

Tobler-o rum 10.01.2004 Klaus

Wo bekomme ich diese Schokolade in Deutschland zu kaufen ?? - oder kann ich auch Tobler-o rum auch online bestellen ??

Bitte helft mir - Gruß von Klaus aus Hamburg

Stefan W. 31.01.2004 Ich habe durch einen grossen Zufall vor kurzem die heissgeliebte Tobler-O-Rum bei Kaufhof in Hannover entdeckt. Saftige 2,49 EUR hat eine Tafel gekostet - aber sie scheint wieder auf dem Markt zu sein. Ich denke, sie wird in Kürze dann auch wieder bei REAL-Kauf und anderen Ketten im Regal liegen.

Ich weiss nicht mehr, wie lang es her ist - 5 Jahre, 8 Jahre? - seit dem die Tobler-O-Rum aus dem Markt genommen wurde. Die jetzt erhältliche ist jedenfalls genauso wohlschmeckend, wie Jahre zuvor. Ein Hochgenuss.

Stefan

Karl Peter 11.01.2004 Die gibt es nur im polinsche Schokoladenmuseum zu kaufen. Das ist in Berlin. Zusätzlich würde ich noch die kleinen gelben Schokoladendrops mit Tomatencreme und Nougat füllung kosten.

Ihr Schokoladenfreak Karl Peter

Christian 08.02.2004 Bei Hertie am Bahnhof in München. ca. 2,50 EUR

Trinkschokolade mit Pfefferminzgeschmack 19.11.2002 Annette Abel

Hallo, ich suche ein Rezept für die Herstellung einer Trinkschokolade mit Pfefferminzgeschmack. Kann mir jemand helfen? Oder, weis jemand, wo es so etwas zu kaufen gibt? Würde mich sehr darüber freuen.

Dan 17.02.2003 Einfachste Lösung: Normale Trinkschokolade mit ein Paar Tropfen Pfefferminzöl (Achtung nur das Lebensmittel taugliche Öl benutzen) versetzen. Ansonsten jemanden mit Kontakt nach England suchen - den fertigen Mix gibt es dort im Supermarkt.

Truffes länger haltbar machen 04.01.2004 george

Hallo...weiss jemand da draussen im www wie man Rahmtruffes länger haltbar machen kann ? Habe gehört, Butter soll helfen, oder kann man den Rahm mit Vollmilch/-Rahm pulver ersetzen ? Wie werden die Industrie truffes gemacht ? Was bewirkt Soya Lecithin, das man oftmals auf Verpackungen sieht ?

Danke Euch Experten da draussen

george

schokochris 30.01.2004 Also industriell hergestellte Trüffel haben verschiedene Zusätze wie Glucose (und andere Zucker) die sie länger haltbar machen. Meistens wird auch gesüsste Kondensmilch genommen wegen der Haltbarkeit. Ich persönlich schwöre auf das einfachste Trüffelrezept: Sahne, Kuvertüre und Alkohol/ Aroma, beim Verhältnis kommt es drauf an wie fest ioder flüssig die Masse werden soll und wie intensiv der Geschmack werden soll. Wenn höher prozentiger Alkohol genommen wird hilft das schon bei der Haltbarkeit außerdem entfalten manche Trüffel erst nach einiger Zeit das volle Aroma. Mit dem einfachen rezept kann man sie bei kühlen Temperaturen auch gut lagern (bei mir Monate ohne Auswirkungen).

Frozelchen 06.01.2004 Lecithin ist ein Protein, das als Emulgator wirkt, also verhindert, dass sich Fett und Wasser trennen. Das hat es in vielen Industrieprodukten drin, aber auch in Eiern, Milch etc. Es dient wohl auch dazu, die sachen lSnger haltbar zu machen und dass sich die Konsistenz nicht verSndert. Was die Haltbarkeit betrifft: Ich wYrde nur "richtige" Butter und "richtigen" Rahm nehmen, alles andere schmeckt einfach nicht so gut. Kannst ja mal versuchen die Truffes im TiefkYhler aufzubewahren, im KYhlschrank sollten sie aber sicher einige Wochen haltbar sein.

huhu 06.01.2004 Hallöchen, ich denke Trüffel sind am besten wenn man sie FRISCH genießt. Also nicht so lange aufheben - sondern genießen. Von einfrieren halte ich nichts, beim KÜhlschrank könnten sie eventuell Kondenswasser ziehen, oder werden sogar grau, wenn sie wieder in Zimmertemperatur kommen.

truffes selber herstellen...

22.08.2002

george

hallo...kann mir jemand erklären, wie man am einfachsten zu Hause zu Truffes geformte Canache überziehen kann ?...Ist Kochschokolade das gleiche wie Couverture ? Kann ich die flüssige Canache (mit 50% Rahmanteil) auch als Couverture verwenden ? Wohne in Australien und bin ein wenig am experimentieren...Hat sonst noch jemand gute Tipps ?... Stimmt es dass für CH- Schokolade kein pflanz. Oel verwendet wird, wie z.b. für belg. Chocolate ?...Was bedeutet dies ? Ist die Schokolade mit pflanz. Oel-Zusatz länger haltbar..?

Danke im Voraus für Antworten

george

Kudi 24.08.2002 am einfachsten kannst du Truffes mit Fettglasur überziehen. Willst du aber eine gute Qualität herstellen, musst du Couverture verwenden (beachte eine fachgerechte Temperierung). Canache lässt sich nicht als Couverture verwenden. Es ist richtig, dass in der Schweiz aus Qualitätsgründen kein pflanzliches Fett in Schokolade gegeben wird und auf die Haltbarkeit hätte das keinen Einfluss. Gruss Kudi

Truffes selber herstellen....Forts.

29.08.2002

george

Hallo...bin immer noch am experimentieren in Australien
-Couverture...ist dies das gleiche wie Kochschokolade ?....
-aus welcher Schokolade stelle ich die Füllung (Canache) für schwarze Truffes her ?
-und welche Schokolade nehme ich für den Ueberzug ?
-wie erreicht man, dass die fertigen Truffes (bei Raumtemperatur gelagert) nicht an den Fingern kleben...?
-wie erreicht man bei frischen Rahmtruffes eine längere Haltbarkeit...und wie lange darf man solche max. halten ?

Hoffe, jemand hat die Antworten, würde mich freuen von Euch zu hören.

Gruss George

bialu@wanadoo. 31.12.2002 Gehe mal in einen Kurs z.B. bei FABILO, Riggbach/LU in der Schweiz

Übersicht über Schokovertrieb

06.01.2004

Simone

Ich möchte in meinem Laden gerne besonders gute Schokolade verkaufen. Leider habe ich noch keine Ahnung wie und über wen ich die Schokolade einkaufen kann. Kennt jemand Vertriebswege von guter Schokolade oder vielleicht kleinere Confiserien an die ich direkt herantreten kann? Es wäre schön, wenn mir jemand helfen könnte.

Kristin 12.02.2004 Hallo Simone, ich arbeite in einer kleinen Pralinen-Manufaktur in Thüringen. Wir stellen ausschließlich handgefertigte Praliné- und Trüffelspezialitäten her. Falls Interesse besteht: kpaschold@web.de Viele Grüße Kristin

Manni 06.01.2004 Schau mal unter <http://www.theobroma-cacao.de/> Da sind zahlreiche Schokoladenhersteller angeführt. Darunter auch viele Kleine.

Übersicht Schokoladenfirmen / -fabriken in der Sc

01.01.2004

Chris B.

Ich suche eine Zusammenstellung aller (moeglichst vieler) Schweizer Schokoladenfirmen / -fabriken. Insbesondere interessiere ich mich auch fuer kleinere Firmen.
Gibt es eine Vereinigung Schweizerischer Schokoladenhersteller?

schokochris 30.01.2004 du kannst in Fachbüchern nachsehen oder einfach im Internet suchen z.B. bei www.theobroma-cacao.de

Unbehandeltes Kakaopulver

24.05.2002

Ruedi

Kennt jemand Bezugsquellen, wo man Kakaopulver beziehen kann, das nicht alkalisiert (d.h. mit dem sog. Dutching-Verfahren behandelt) worden ist, sondern nur durch einfaches Abpressen der Kakaobutter gewonnen wird?

Unklare Deklaration bei Tafelschokolade

25.03.2002

Ruedi Bachmann

Grüezi liebe Schoggifreunde und Fachleute. Als Liebhaber dunkler Schokolade beschäftigen mich folgende Fragen: 1. Weshalb wird vom Hersteller nicht eindeutig deklariert, dass bei einem Kakaogehalt von z.B. 72% dies nicht reine Kakaomasse ist, sondern irgendein prozentualer Teil davon Kakaobutter-Zugabe ist. 2. Wird eigentlich die Kakaomasse in einer Tafelschokolade (speziell interessiert mich die NOIR SPEZIAL 72% Cacao von FREY/MIGROS) alkalisiert, was ja vermutlich der Qualität abträglich wäre?
Vielen Dank für Euer Feedback.

Unterschied Confiserie und Schokoladenproduzent

06.01.2004

Hans

Wer kann mir den Unterschied zwischen einer Confiserie und einem Schokoladenproduzenten nennen?
Besteht der Unterschied in der Art und Weise der Verwendung von Rohstoffen, Halb- und Fertigfabrikaten?
Danke für Euren Feedback.

- Reinhard 08.02.2004 Hallo Schokochris,
da muss ich teilweise widersprechen.
Auch kleine - und sehr gute - Schokoladen-Hersteller nennen sich nicht unbedingt "Confiserie". Zotter z.B. nennt sich Schokoladen-Manufaktur oder Schokoladen-Handwerker. Also: Der Name sagt noch lange nichts aus über die Qualität oder Quantität des Produktes.
- schokochris 01.03.2004 Du magst rechthaben Reinhardt aber ursprünglich war es so gedacht und da man es eben nicht mehr so konkretisieren kann, werden solche Firmen wie Du sie angesprochen hast die Bezeichnung auch anders gewählt haben den Schokoladenmanufaktur z.bsp. soll auch Qualität präsentieren sonst hätte man ja auch Fabrik oder Werk sagen können.
- schokochris 30.01.2004 Arko, Hussel etc. nennen sich zwar teilweise so. Lassen aber ihr Produkte zum teil industriell herstellen. Sich Confiserie zu nennen bringt mehr Stil und soll bestimmt auch die Preise sichern. Da die meisten denken Sie kaufen etwas höherwertiges. Richtige Confiseries mit eigen hergestellten Produkten gibt es wenige, da sie kaum mit den Preisen der anderen mit halten können. Schokoladenhersteller sind die großen. Ausserdem haben die Schokoladen andere Zusätze Es werden immer billigere Rohstoffe verwendet. Denn jeder weiß, um so weniger Zucker beinhaltet ist und mehr Kakaoanteil um so höher wertig ist das Produkt. Man kann ja kakaobutter durch kokosfett (zumindest teilweise) ersetzen. Und die Industrie kann profit daraus schlagen indem sie Ihre Produkte noch billiger herstellen kann. Schließlich sind pflanzliche Fette wie Kokosfett billiger.

Verfärbung der Schokolade bei Hitze

30.07.2003

moon

Blöde Frage (aber eigentlich gibt es ja keine blöden fragen)...

Wieso bekommt dunkle Schokolade, wenn sie heiss wird und dann wieder abkühlt, weisse Oberflächen bzw. was ist das genau?

thx,
moon

- Manni 30.07.2003 Diese weiße Farbe bekommt nicht nur dunkle Schokolade, sondern alle Schokoladen. Die Schokolade ist deswegen nicht schlecht, das ist nur Kakaobutter, die sich an der Oberfläche der Schokolade absetzt. Das geschieht immer dann, wenn die Schokolade nicht richtig temperiert wurde, oder wenn die Schokolade großen Temperaturschwankungen ausgesetzt wurde.
- Schokochris 30.01.2004 das ist Fettreif und der entsteht bei falscher Lagerung oder wenn die Schokolade nicht oder falsch temperiert wurde

Verpackungsnummern?

26.11.2003

Ceres

Hinten auf den Verpackungen der 100g Tafeln sind Nummern abgedruckt (z.B. 70212400), die für jede Schokolade einmalig sind. Wo finde ich eine Liste der Nummern.

verzweifelt nach Schokorezept such

31.03.2004

Cindy

Hi
ich such schon seit Stunden verzweifelt nach einem Rezept zur Schokoladenherstellung. Ich bekomme zwar jede Menge Einträge, wie das Kakaopulver hergestellt, Schokogetränge gekocht oder wie es in der Industrie zu Schokolade verarbeitet wird, aber ich finde nicht ein einziges Rezept für die Herstellung von fester Schokolade für den Hausgebrauch. Dabei möchte ich doch einfach nur ganz verzweifelt wissen, wie ich mir hier zu Hause eine "Tafel" Schokolade selbst herstellen kann, so ein Grundrezept muss doch irgendwo zu finden sein *schnüff*. Könnt ihr mir da weiter helfen???

Viele liebe Grüße
Cindy

- Schokochris 20.04.2004 Ich hab ein Rezept aber noch nicht ausprobiert. Also wenn Du es mit ungesüßten oder gesüßtem kakaopulver machst erwärme dieses einfach und gebe Kakaobutter hinzu (Menge abhängig von der Viskosität der Masse - Augenmass).
- schokochris 20.04.2004 Wenn Du mit kakaobohnen arbeiten willst 350g Bohnen, 200g Kakaobutter, "500" g Puderzucker (nachbelieben). Kakaobohnen rösten und von Schale lösen-zu einem feinen Pulver zermahlen-alle Bestandteile im Wasserbad vermischen umso länger die Masse durchgerührt und erwärmt umso feiner Aroma und dann jenach Masse temperieren(abkühlen lassen)und in Formen gießen. wenn Du mehr Infos brauchst schreib und sag ob es geklappt hat.

Ich bin auf der suche nach dem schokoladenersatz "Vitalada". Vielleicht kann mir jemand einen tip geben.
vielen dank im voraus.
Steffi

Gibt es sie noch oder zumindest das Rezept dafür.
ich hoffe die Schokoexperten können mir helfen!?
danke Steffi

wolfgang 22.12.2003 frag mal im Schokoladenmuseum Halle (Saale)nach

Hallo zusammen!Seit ich hier auf diese Seite kam, habe ich doch allerhand über das Schokoladen-Essverhalten erfahren. Ich bin die absolute Vollmilch-Liebhaberin, außer Minze mit Zartbitter die finde ich lecker. Jedoch auf Grund dieser Seite habe ich schon einige Schokoladen ausprobiert. Aber nur Zartbitter bis Bitter-Bitter:o) In meinem Bekanntenkreis habe ich erzählt, daß wer 80%ige Schokolade ißt, wäre voll trendy :-) Nach diesem "Eßvergnügen" wollte wohl keiner trendy sein. Ich habe daraus Schokoladenkuchen gebacken. Wie ist das denn, ist der Marktanteil eher bei Vollmilch oder bei Zartbitterschokolade? Und welcher Hochgenuß entsteht bei einer 80%ige Zartbitterschokolade? Hat eigentlich schon jemand mal 100% Zartbitter gegessen? Gibt's das überhaupt? Nennt man das dann nicht Kakaomasse? Sowas bekommt man aber sicherlich nicht im Laden zu kaufen, oder? Wenn von Zuckerfreie-Schokolade gesprochen wird, dann ist sicher Schokolade mit Zuckeraustauschstoffen gemeinet, oder? Schöne Grüße

Mannis Laden 28.02.2004 Aus unserer Erfahrung aus dem Versandhandel (wir haben rund 250 verschiedene Schokoladen im Programm) wird zum überwiegenden Teil zu dunkler Schokolade gegriffen. Für nicht geübte Esser empfiehlt es sich aber nicht gleich bei 80% aufwärts einzusteigen. Eine langsamere Steigerung bringt ein Besseres Vergnügen. Man muß sich in den Kakaogeschmack erst hineinessen. Und bitte Aufpassen 80% von der Firma xy sind nicht unbedingt mit 80% der Firma ab zu vergleichen!

Reinhard 01.03.2004 Hallo Carola, wenn Du gern Wild (oder dunkles Fleisch) isst, kannst Du ja in die Soße zum Schluss ein Rippen hochprozentige Schokolade (nicht mehr) geben. Vorzüglich - köstlich. 99%-Schokolade, wie ich sie von Cluizel oder Leysieffer kenne, habe ich immer im Haus. Ab und zu (nicht oft) überkommt mich dann ein Verlangen nach diesem puristischen Geschmackserlebnis. Aber, wie Mani sagt, erst rantasten. Wenn man nicht daran gewöhnt ist kann sich das schnell negativ auswirken. Gerade vorhin hatte ich ein Erlebnis, als meine Frau aus Versehen zur 99%igen griff. Dieser Gesichtsausdruck - köstlich ;-)

Carola 29.02.2004 Halli-Hallo, vielen Dank für die tollen Antworten. 250-Sorten-Schokolade???-Das ist ja der WAHNSINN !!! ...und alle schon probiert :o)?

Pfeffer in Schokolade ist was Neues, Ingwer ist schon immer gewöhnungsbedürftig gewesen - und das zusammen ist gewiss sensationell... grins.

Ich werde das mal mit der Zartbitterschokolade und dem Kaffee ausprobieren. Hoffentlich löst es sich auf. (Zucker macht man dann keinen rein, oder darf man das doch ?)

Wie macht man denn eine Schokoladensoße zu Fleisch ? Wie kann das denn passen ?

Nun ja, ich werde jetzt auf jedenfall mal an meinem "Kakaogeschmack" üben. Schöne Grüße !

Carola 02.03.2004 Hallo Reinhard ! Auch hier bedanke ich mich vielmals für die aufschlußreiche Antwort. Ich werde es tatsächlich ausprobieren und mal eine schöne Soße mit schöner Schokolade verbinden :o). Wie wär's denn mal mit einer (nur für Anfänger) "Verkostungsschulung für Schokoladenbegeisterte Erstlings-Zartbitter-Esser ?" -Grins- Schöne Grüße !

Manni's Laden 29.02.2004 Wir haben auch die 100% ige von Domori im Programm. Natürlich auch schon verkostet. Ich war - ebenfalls Milkschokoladenesser - positiv überrascht. Die ganz Hochprozentigen Schokoladen sind ja nicht nur zum Essen gedacht. Die eignen sich ja u.a. auch zum Kaffee (ein kleines Stück in den Kaffee geben!) für einen Schokoladensauce zu Fleisch etc. Sie verkauft sich bei uns im Ladengeschäft so gut, dass wir sie jetzt auch in unserem Internetshop aufgenommen haben. Auch z.B. eine 75% mit rosa Pfeffer und Ingwer. Die ist sensationell.

Robert 03.03.2004 Ich will ja nicht dauernt rum mäckern, aber 99% oder 100% "schokolade" ist keine Schokolade! Denn diese Schokoladen enthalten keine Kakaobutter. Und ohne Kakaobutter ist Schokolade keine Schokolade! Das ist dann mehr gepresster Kakao als Schokolade.
Auch dieser Quatsch von Leysiffer mit der Jahrgangsschokolade ist müll, sorry das ich es so deutlich sage. Denn zu behaupten das schokolade reifen muss stimmt nicht und nur ein billiger Markttag! Viele Experten haben dies bestätigt. Der geschmack verbessert sich nicht sondern wird rau.

Was ist der Unterschied zwischen Schokolade und Pr 30.11.2003 *Zweistein*

Hi zusammen

Ab wann kann man zu Schokolade Praline sagen oder bzw. was unterscheidet sich zwischen Praline und Schokolade??

Reinhard 30.11.2003 Du bist doch eh schon auf der richtigen Homepage gelandet. Geh auf Glassar A-Z; unter "P" wird auch die Praliné erklärt.

Was ist eigentlich das Besondere an Schweizer Sch 24.03.2004 *mirjam gyger*

sälü! Warum ist Schweizer Schokolade so gut?

Patric 16.04.2004 Bis vor kurzem war ich auch der Meinung, dass die Schweizer Schokolade generell spitze ist. In der Zwischenzeit weiss ich, dass dies nicht für die dunkle Schokolade gilt. Mit einer französischen Edelbitter-Schokolade (z. B. Michel Cluizel) können wir es noch lange nicht aufnehmen. Dafür haben wir viele tolle Milkschokoladen. Und da glaub ich halt daran, dass es an den hochwertigen Zutaten liegt, allen voran natürlich an unserer Milch!

anna 01.05.2004 Ich würde sagen das liegt vor allem daran, dass die ch-schoggi zarter ist weil sie länger gerührt wird

Weiße Kochschokolade 17.03.2004 *liberator*

Hallo zusammen,

ich hätte zwei wichtige Fragen.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen "Blockschokolade" und "Kochschokolade"

Und zweitens: Was ist eigentlich in weißer Block -bzw. Kochschokolade genau enthalten. Vielleicht kennt da auch einer eine Internet-Seite, wo man das mal ansehen könnte?

Muss das wissen, weil ich kürzlich eine weiße Kochschokolade am Stück gegessen hab und das hat bei mir eine allergische Reaktion ausgelöst.

Weisse Kuvertüre 27.04.2003 *Stefano*

Hallo!

Kann mir jemand mitteilen, wo ich in der Schweiz weisse Kuvertüre kaufen oder noch besser bestellen kann. Vielleicht weiss jemand sogar, wie ich diese unkompliziert selber herstellen kann?

Zum voraus lieben Dank

Email: hermes.st@bluemail.ch

Christiane 29.05.2003 Schau mal bei www.hobbybaecker.de oder www.wohlers-verandhandel.de rein

Manni 27.04.2003 Weiße Kuvertüre gibt es z.B. in Manni's Laden unter <http://www.mannis-laden.com> zu bestellen. Selbermachen kannst du vergessen.

Weiße Schokolade 27.03.2002 *Jasmin*

Hallo!

Wo ist eigentlich der Unterschied zwischen normaler Vollmilch Schokolade zu weißer Schokolade?

Gruß

Jasmin

Kudi 28.03.2002 Hallo Jasmin
- weisse Schokolade besteht aus Milchbestandteilen, Kakaobutter und Zucker. Sie enthält keine Kakaomasse. Vollmilchschokolade enthält Kakaomasse. Der Anteil an fettfreier Kakaomasse in der Milkschokolade muss mind. 2.5% betragen.

Weisse Schokolade!!! 21.03.2003 *Die unwissende!*

Also ich hab echt ne problem und hoffe das mir hier einer weiterhelfen kann!

Folgendes: Ich will einen weissen trüffel machen und ihn anschleißend dressieren doch egal wie lange ich die masse kühle wird sie nicht fest! Hat einer ne idee was ich machen könnte damit die masse fest wird und ich sie dressieren kann!???

Danke im voraus!

mfg
Die unwissende

- Christiane 29.05.2003 Ich empfehle eine Kuvertüre zu nehmen. Trüffel werden ja aus Kuvertüre/Schokolade, Alkohol und Sahne/Milch gemacht. Das wichtige ist der Anteil der Dinge. Nur vorsichtig den Alkohol und die Sahne zugeben. Meisten liegt es nämlich am Sahneanteil.
- Manni 21.03.2003 Schreib das Rezept dazu, dann sage ich dir wo der Fehler ist. Und bitte auch angeben, welche Schokolade verwendet wird. Eine Tafelschokolade von Milka ist nun einmal anders zu verarbeiten wie eine Kuvertüre von Callebaut oder Valrhona.

weiße Trinkschokolade

18.11.2002

C.K.

Hi, ich habe in einem Café heiße weiße Schokolade getrunken und würde die gerne ohne viel Aufwand zuhause selber machen. Hat jemand Ahnung, wo man Pulver dafür kaufen kann, oder geht das nur mit Schokolade schmelzen und so? Danke & lieber Gruß
C.K.

- Kudi 19.11.2002 Heisse, weisse Schokolade als Getränk ist Geschmackssache. Es gibt Leute, die schwärmen davon. Die einfachste Zubereitung ist es, wenn Sie ca. 30-40g weisse Schokolade in 1/4 lt. heisse Milch geben und das ganze mit einem Stabmixer kräftig mixen. Nach Bedarf kann noch etwas Vanille dazugegeben werden. Heiss servieren mit viel Schaum und als Dekor mit Kakaopulver bestreuen.
- Krissi 26.05.2003 Hi
mir ging es genauso.Du kannst sie auch schon fix und fertig kaufen,wie kakao.
Sie ist von er Firma Schoppe und schulz gmbh.is ne 250 gramm doseKann mann auch im Internet bestellen.z.b.Schrader,da hab ich sie her.

Bin auf der suche nach einer echt guten weissen trinkschokolade entweder als pulver oder als schoko zum auflösen. Habe in einem cafe eine italienische getrunken war echt lecker aber sie konnte mir nicht sagen von wem. Hat jemand von euch eine wirklich guten tipp wie man an eine echt gute kommt? mail me:
bmoll@gmx.de

- Manni 05.02.2004 Weiße Trinkschokolade bekommst du in Manni's Laden unter <http://www.mannis-laden.com>

Weisse Truffes

02.12.2003

ChibiChibi

Hallo! Vielleicht kann mir jemand von euch helfen, ich suche nämlich die ganz Zeit schon im Internet ein Rezept, wie man weisse Truffes (die Praliné, die man beim Bäcker kauft)herstellt. Habe leider nichts gefunden, könnt Ihr mir helfen?!

- Reinhard 02.12.2003 Am besten kaufst Du die fertigen Halbkugeln in diversen Fachgeschäften und füllst sie nach Belieben. Außerdem werden die nicht gebacken, glaub ich wenigstens ;-)
- ChibiChibi 02.12.2003 Habe mich vielleicht etwas unklar ausgedrückt, ich meine natürlich wie man sie bäckt. =)
- huhu 03.12.2003 Wie Reinhard schon schrieb, Hohlkugeln besorgen.
Tipp bei mannis-laden.com gibt's die.
Dann kann die Panscherei losgehen.
Sahne kochen, weiße Kuvertüre rein, Geschmack rein(Schnaps, Likör oder ähnliches , etwas auskühlen lassen und füllen !
Viel Spaß !

Wer kann Modellautos aus Schokolade mit Trouffel F

20.05.2002

Harry H. Greenberg

Ich bin Mitglied in einem Classic-Car Club (Oldtimer). Zu meinem bevorstehenden Jubiläum meines Wagens will ich die Princess als Modell in Schokolade herstellen lassen. Ich brauche so circa 300 Stück. Bevorzugt in Zartbitter (minim. 65% Kakao), eventl. gefüllt mit Trüffel.

Ich bin für jeden Hinweis dankbar.

Bitte die Antwort an 777minis@fsmail.net mailen.

Kind Regards

Harry H. Greenberg

Wie kamen Trüffel zu ihrem Namen? 09.02.2004 *Frank*

Hallo *,

mich interessiert brennend die Frage wie Trüffel zu ihrem Namen gekommen sind. Mit dem Pilz "Trüffel" haben sie ja recht wenig gemeinsam ;-)

vielen Dank
Frank :-)

Reinhard 09.02.2004 Hallo Frank,
die Pilze und die Schoko-Trüffel sind zwar im Geschmack nicht miteinander zu vergleichen; sehr wohl aber mit der Form. Trüffel kommt von dem Wort "Tarfufi" was "Kartoffel" bedeutet.

Wie lange lässt sich Schokolade lagern ? 02.08.2000 *Fischer M.*

Wenn wir unsere Tochter in Amerika besuchen, bringen wir ihr immer einen Jahresvorrat an Schokolade mit. Wie lange ist Schokolade haltbar?

H.R. 10.10.2000 für eine lange Lagerung eignet sich massive Schokolade am besten. Bei gefüllten Schokoladen und Pralinen muss bei längerer Lagerung eine Qualitätseinbuße in Kauf genommen werden. Lagerung der Schokolade an einem kühlen, trockenen Ort.

Peter 13.09.2000 Schokolade kann auch eingefroren werden. Dazu muss sie luftdicht verpackt werden. Das Auftauen sollte möglichst schonend durchgeführt werden (am Besten im Kühlschrank)
Gruss

wiso ist die weisse scokolade nicht braun? 28.04.2004 *sämu*

wiso ist die weisse schokolade weiss und nicht braun?was ist der unterschied?

Manni 28.04.2004 Weiße Schokolade ist ja eigentlich auch nicht weiß, sondern gelb. Der Unterschied zur braunen Schokolade besteht darin, dass in der weißen Schokolade keine Kakaomasse enthalten ist. Weiße Schokolade besteht aus Milchpulver, Zucker und Kakaobutter (von dieser kommt auch die Farbe)

Wo gibt es ein Schokoladenmuseum? 21.09.2001 *Ramona*

Hallo demnächst mache ich ein Praktikum in der Schweiz. Kennt jemand Schokoladenmuseen die man dort besuchen könnte?

Hildebrand Casp 13.04.2002 Über Schokoladenmuseen ist mir schweizweit nichts bekannt.
Mein Arbeitgeber, Lindt & Sprüngli AG in Kilchberg, hat ein Chokoladen-Forum. Dort ist über die Geschichte und Herstellung von Schokolade, logischerweise Schwerpunkt Lindt & Sprüngli, ausgestellt. Hast du mehr Fragen, Lindt & Sprüngli anrufen. Tel-#: 01 716 22 33.

Georg 17.04.2002 Hallo !
Doch es gibt ein Schokoladen museum.
Das von Alpenrose bei Lugano im Tessin.
Ciao

Erich 22.09.2001 hallo Romana,
ich arbeite als Konditor und habe mich auf Schokolade spezialisiert. Obwohl wir die beste Schokolade der Welt herstellen, ist mir nichts von einem Schokolade-Museum in der Schweiz bekannt. Ich wünsche Dir einen süßen Aufenthalt in der Schweiz. Gruss Erich

Wo gibt es Kakaobutter im Raum Heilbronn zu kaufen 28.11.2002 *Gerhard Link*

In welchem Fachgeschäft im Raum Heilbronn kann ich Kakaobutter zum backen kaufen?

Wo gibts es diese Schokola in der Schweiz

19.11.2002

Guido Wismer

Ich suche die Chocolate Dolfin, "Noir au poivre rose" in der Schweiz. Wer kann mir sagen, in welchem Geschäft ich diese kaufen kann?

Ruedi 26.11.2002 Versuchs mal im Globus.
Gruss Ruedi

Reinhard 12.12.2002 Gibts beim Dallmayr in München; hab ich selbst schon dort gekauft

Wo kann man Kakaobohnen kaufen?

09.10.2002

Sabine

Hallo!

Ich bin auf der Suche nach Cacaobohnen. Nach Köln komme ich nicht. Kann mir jemand sagen ob es in der Nähe von Karlsruhe oder Hamburg eine möglich gibt welche zu kaufen?

Hallo!

Ich bin auf der Suche nach Cacaobohnen. Nach Köln komme ich nicht. Kann mir jemand sagen ob es in der Nähe von Karlsruhe oder Hamburg eine möglich gibt welche zu kaufen?

sockenvertilger 26.01.2004 Deine Anfrage ist zwar schon eine Weile her, aber ich hab mal in Hamburg im Gewürzmuseum vor Jahren welche bekommen. Einfach mal fragen ob die auch welche verkaufen.

Zaubertorten

31.05.2002

Helga Meyer

Kann mir jemand sagen wie ich Tragant herstellen oder wo man es bekommt (Was es ist, weiß ich zwischenzeitlich) Und wie macht man am besten Fondant? Wir müssen für eine Riesenfete verschieden Autos und Surfer auf Torten basteln. Ausserdem suchen wir aus rot, gelb, grün auch Speisefarbe in silber und schwarz. Ihr seid meine letzte Rettung!

Katrin 04.02.2003 Schau mal unter www.dekoprint.com nach!

klaus 22.07.2002 Fondant selbst herzustellen ist ein ordentlicher aufwand. ich würde versuchen mir einen eimer beim bäcker zu kaufen.

Bäckermitze 24.10.2002 Hallo Helga,

Tragant kannst Du in der Apotheke kaufen.
Muß bestellt werden, ist aber am nächsten Tag schon da. Kosten aber 50g um die 15 Euro.
Fondant kannst Du so machen: Für 625g brauchst Du 1 Eiweiß vom getrocknetem Eiklar (Reformhaus) 30ml flüssige Glukose 625g Puderzucker und nach Bedarf etwas weißes Pflanzenfett (Backfett).
Viel Spaß !!!!

zotter schokolade

26.05.2004

schokli

Wo kann ich in köln die Zotter Schokolade ergattern und mir dabei die Versandkosten sparen?

Reinhard 30.05.2004 Probiert mal bei
VINTAGE, Pfeilstraße 31-35, 50672 Köln, Telefon (0221) 920710, www.weinseminare.de

Carola 27.05.2004 Bestelle einfach ein paar Tafeln mehr und esse etwas schneller! Dann sind die Versandkosten nicht so hoch! - oder - Bestelle für Freunde und Kollegen gleich mit. - Außerdem wer das Gute liebt, dem kommt es doch nicht auf einen Versandkostenanteil an, oder doch ?

Zubehör für`s Schokoladenfest

23.01.2002

Tommy

Hallo an alle!

Ich hab da auch mal eine frage, die mich schon länger interessiert : Weiß irgendwer von euch, wo man Utensilien zur schokoladenherstellung bekommen kann, die auch so ähnlich aussehen, wie die in dem film "chocolat" verwendeten Gegenstände (Schüsseln, Figuren, Platten...? Danke ... :)

Hugo 25.01.2002 Hallo Tomy,
alle zwei Jahre wird in Bern die FBK durchgeführt. FBK = Fachmesse für Bäcker - Konditoren. Dort hat es jede Menge Anbieter von Formen für die Schokoladenindustrie.

Zuckerfreie Schokolade

25.02.2004

ombre21@gmx.de

Wo kann ich Zuckerfreie Schokolade bekommen?

Zutaten für Schokoladenherstellung

08.11.2002

Siggi

Hallo,
ich bin Referendarin an einer Schule für Praktisch Bildbare und zur Zeit bearbeite ich mit den Schülern im Sachunterricht das Thema Schokolade. Ich hatte von dieser HP ein Rezept zum Herstellen von Schokolade und möchte das unbedingt mit den Schülern ausprobieren. Man benötigt Kakaobohnen und Kakaobutter. Kann mir einer helfen, wo ich diese Zutaten erwerben kann???? Es ist dringend.....Für Hilfe wäre ich sehr dankbar.

Siggi

- Siggi 03.01.2003 Hi,
leider hab ich erst jetzt wieder geschaut, weil ich den Kopf so voll hatte. Das Rezept steht unter folgender Adresse: <http://www.chocoland.ch/ASP/RezeptDetail.asp?Key=157>
Falls es jemanden interessiert, die Kakaobohnen und die Butter hab ich im Schokoladenmuseum in Köln bestellt. 1 kg Bohnen plus 1/2 Kilo Butter für ca. 16 Euro. Ich hab das Rezept allerdings selbst nicht ausprobiert, da es für die Kids in meiner Klasse zu schwer ist, auf die Einhaltung der Temperaturen zu achten. Wäre nur frustig geworden. Aber die Kakaobutter haben wir uns pur auf die Haut geschmiert, das ist genial!!!! Gibt ganz zarte Haut und man riecht extrem lecker. Da ich Allergien habe, ist es für mich genial.
Wünsche Euch allen ein frohes neues Jahr!!!! (Kann aber nur gut werden, ich hab am 1.1.03 meine Examensarbeit beendet...*grins*)
Siggi
- Siggi 18.02.2003 Hi Penpen *grins* und wie hats geschmeckt? Ich mach gerade mein 2. Staatsexamen in Heil- und Sonderpädagogik. Musste über eine Einheit im Sachunterricht diese dusselige Arbeit schreiben....deshalb wollte ich ein Thema, was für die Kids und mich gleichermaßen motivierend ist. Und was liegt da näher als.....SCHOKOLADE????? ;-))))))
- penpen 26.02.2003 Tachchen Siggi,
Na wie gehts?AAAAAlso eigentlich hat die Schokolade ganz gut geschmeckt...aber wusstest du auch das Schokolade selber machen 1. tierisch viel Arbeit ist 2. saumäßig viel Dreck macht und 3. es kommt nur ein "winziges" Häufchen bei raus. Na ja was heißt winziges Häufchen? Meine Kumpels und ich haben für über 50 Personen Schokoladenherzen hergestellt. Nach dem wir uns eine Weile abgemüht hatten beschlossen wir einfach zur einfachen Alternative zu greifen, sind in den LIDL geschlappt, und haben 70 Tafeln Vollmilchschokolade gekauft *grins*.
Die haben wir dann einfach eingeschmolzen und in Herzförmchen gefüllt. Und als wir fertig waren standen wir kurz vor nem Zusammenbruch, nem Herzinfarkt und ner Schokoladenfobie *smile*. Weißt du eigentlich, das Schokolade nach einschmelzen und wieder hart werden lassen viel cremiger ist? Hat auf jeden Fall klasse geschmeckt; die selbstgemachte Schokolade natürlich auch;) *doppel grins*
Schreib mir bitte!!!! Ich freu mich darauf
Tschau penpen
- penpen 06.02.2003 Hi Siggi,
klasse das du auf meine Frage geantwortet hast!
Dafür könnt ich dich grad knutschen!!! (ähm...erröt, man verzeihe mir BITTE diesen ausbruch der Gefühle) Na ja Herzlichen Glückwunsch nachträglich zur bestandenen Examensarbeit. In was bist du geprüft worden???
Ich probier das Schokoladenrezept für Valentin aus und sag dir dann wies schmeckt.
- pen pen 16.12.2002 Hi Siggi,
ich hab zwar keine Ahnung wo du das Zeug das du suchst findest, aber das wirst jetzt wahrscheinlich auch nich mehr wissen wollen *g*!
Ich hätte aber eine Bitte, könntest du mir dein Schokoladenrezept geben? BIIIIITEEE!!! *snif*. Wenn es irgendjemand anders weiß kein Problem ich nehm alles *g*!