

## **Inhalte des Seminars**

### **A. Theoretischer Teil**

1. Entstehung des Namens „Schokolade“
2. Schoko-Quiz
3. Herstellung von Schokolade (Arbeit mit Zeichnungen)
4. Wer mag welche Schokolade und warum? - kleine Diskussionsrunde
5. Wirkstoffe von Schokolade
6. Verkostung mit geschlossenen Augen und Konzentration auf den Geschmack

### **B. Praktischer Teil**

#### **Lieblingsschokolade selbst kreieren und gießen**

Edelbitter-, Edelvollmilch- und weiße Schokolade mit verschiedenen Nüssen, Gewürzen, getrocknete Früchten

### **C. Schokolade einpacken und mitnehmen**

#### **Café & Chocolat Bonilla**

Tübinger Strasse 37a  
71083 Herrenberg

Anmeldung: Tel. 07032-916702  
[www.bonilla-schokolade.de](http://www.bonilla-schokolade.de)