

Tourenbericht www.naturfr



Das Kultgetränk der Mayas, das Luxus-Getränk anfangs in Europa, bis hin zur Schokolade, so lautete die Ausschreibung.

Als die 21 Teilnehmer in Kilchberg aus dem Zug stiegen, stieg die Lust auf die süsse Versuchung. In der Eingangshalle von **Lindt und Sprüngli** bestaunten wir den 9.30m hohen Schwingbesen, das Wahrzeichen der Führung.

Bevor die echte, flüssige Schokolade 1,4 Tonnen, vom Schwingbesen hinunter fliessen kann, durchläuft sie ein 94m langes Rohrsystem, damit die richtige Temperatur erreicht wird.

Aufgeteilt in zwei Gruppen, starteten wir die süsse Versuchung. Interessant und kurzweilig erklärte unsere Führerin die Entstehung und Verbreitung der Kakao- Bohne, die wie fast keine andere Frucht direkt am Stamm wächst. In einer Kakaoplantage braucht es Bananen und Mangobäume, diese sorgen für eine ertragsreiche Ernte.

Im zweiten Teil, wurde uns anschaulich, die geschichtliche Verarbeitung von Kakaobohnen und das Endprodukt mit einem Genussmuster zum Probieren nähergebracht.

Im letzten Teil glänzten nicht nur Kinderaugen. Verschiedene flüssige Schokolade floss aus Behältern, und man konnte diese mit einem Löffel probieren.

22 verschiedene Lindor Kugeln sind zurzeit auf dem Markt, die einen kommen und gehen, je nach Geschmacksmode, die anderen bleiben.

Ein Dankeschön an unseren beiden Führern.

Mit Berg frei, und herzlichen Dank an die Organisatorin Jolanda Kunz

Der Schreiber: Andreas