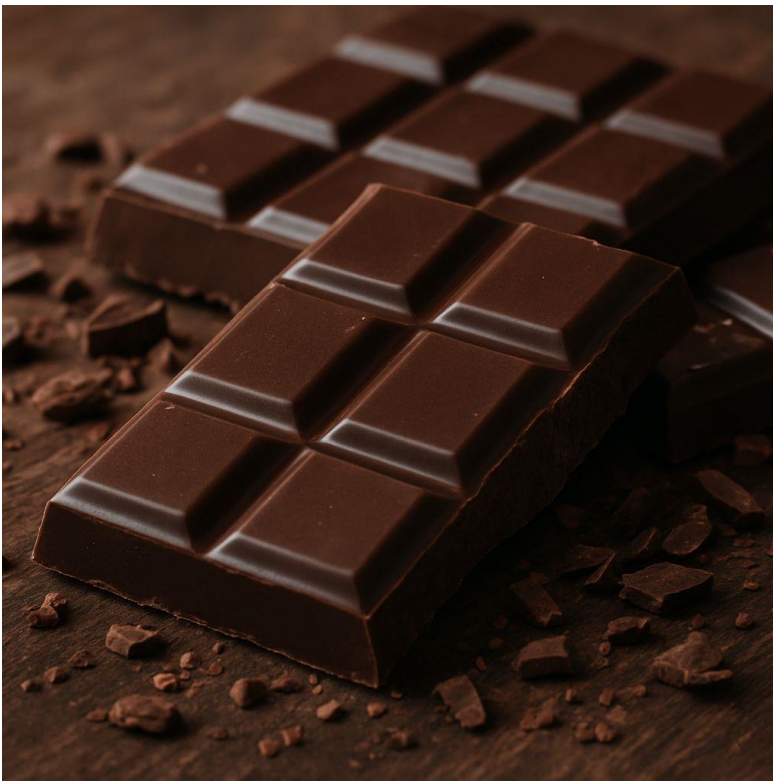


**stein
egerta
bildet**



09A19 | Ernährung, Essen und Kulinarik
📍 Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

Schokoladenschöpfen

Samstag, 07.11.2026, 09:00 Uhr

Anmeldung



steinegerta.li

Schokoladenschöpfen

Kreativer Genuss mit allen Sinnen

Samstag, 07.11.2026, 09:00–14:00 Uhr



Anmeldung
erforderlich

Kursziel

An diesem Vormittag tauchen die Teilnehmenden ein in die Welt der Schokolade und gestalten ihre ganz persönlichen Tafeln. Natürlich individuell verfeinert mit hochwertigen Zutaten wie gerösteten Nüssen, aromatischer Vanille-Ganache und ausgewählten getrockneten Früchten.

Inhalt

Beim Schokoladenschöpfen erleben die Teilnehmenden den Herstellungsprozess hautnah. Zunächst wird frisch geschmolzene Schokolade mit einer Kelle in eine spezielle Tafelform geschöpft. Anschliessend kann die Schokolade nach eigenem Geschmack veredelt werden. Zur Auswahl stehen verschiedene Nuss-Sorten, getrocknete Früchte sowie Vanille-Ganache. Sobald die Tafel vollständig ausgehärtet ist, kann sie aus der Form gelöst und mit nach Hause genommen oder direkt verkostet werden.

Leitung

Bernarda Haas ist gelernte Konditorin.

Beginn/Dauer

Samstag, 07.11.2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche,
Eschen

Kosten

CHF 78.-

CHF 40.- Wareneinsatz (Materialkosten werden zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

Leitung

Bernarda Haas

Mitbringen

Schürze, Geschirrtuch, Transportbehälter

Hinweise

Rezepte sowie Arbeitsmaterial werden zur Verfügung gestellt.

Organisation

Gemeinde Eschen