

## Degustation Schoggi & Bier



Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde

Immer wieder stellt sich die Frage, welcher Wein zu einem bestimmten Gericht passt. Seit ungefähr zehn Jahren gibt es auch einen Trend, Wein mit Schokolade zu kombinieren. Bei Einhaltung einiger Regeln kann es in diesem Bereich beeindruckende Geschmackserlebnisse geben.

Laura Schälchli, Gründerin von Sobre Mesa, einem Kompetenzzentrum für Esskultur, stellt nun eine provokative Behauptung in den Raum: "Bier, aber auch Kirsch und Rum passen viel besser zu Schoggi als Wein". Am liebsten trinke sie nach einem Essen mit Freuden eine Flasche Craft-Bier, begleitet von einer Tafel Schokolade. Dabei kann sie auf Schokolade aus ihrer kleinen Schokoladenmanufaktur La Flor zurückgreifen. Das Unternehmen gehört zu einer Gruppe von Bean-to-Bar Herstellern, die von der Auswahl der Kakaobohnen bis zur fertigen Tafel alles selber machen.

Diese Aussage ruft geradezu nach einer Degustation, um der Sache auf den Grund zu gehen. Wir lassen uns von Laura Schälchli durch ein Geschmacksexperiment führen.

**Wann:** **Donnerstag, 11. April 2019**

19:00 Uhr, Essen zur Stärkung (Spaghettata mit div. Saucen)

20:00 Uhr: Degustation Schoggi & Bier

**Wo:** Hof Obstgarten der Familie Lienberger, Dorfstrasse 41, Spreitenbach

**Kosten [CHF]:** nur Degu Mitglieder 85.- / Gäste 105.-

Essen (**ohne Getränke**) und Degu Mitglieder 100.- / Gäste 120.-

Einzahlung bar am Anlass oder durch Überweisung auf

Postcheck-Konto 60-176273-8 Weinfreunde Baden

IBAN: CH32 0900 0000 6017 6273 8

**Anmeldung:** per Mail [info@weinfreunde-baden.ch](mailto:info@weinfreunde-baden.ch) oder beiliegendem Talon

**Anmeldeschluss:** **Sonntag, 31. März 2019**