

Die grosse Schokoladendegustation

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	SuS lesen die Informationen zur Degustation und führen eine eigene Degustation mit verschiedenen Schokoladen durch. Sie versuchen, den Geschmack möglichst genau und treffend zu beschreiben. Die Degustation kann auch als Blindverkostung durchgeführt werden.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS werden in das Thema eingestimmt und erfahren die Vielfalt von Schokoladen.
Lehrplanbezug	<ul style="list-style-type: none">• SuS können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. (WHA.4.2b)
Material	<ul style="list-style-type: none">• Informationen für die LP• Schokolade (von den SuS mitbringen lassen)• evtl. Augenbinden
Sozialform	GA
Zeit	15'

Zusätzliche Informationen:

- Schokolade von den SuS mitbringen lassen (es sollten auch besondere Schokoladenarten mitgebracht werden, z.B. schwarze Schokolade, Schokolade mit weiteren Zutaten etc.). SuS sollen sich den Preis ihrer mitgebrachten Schokolade merken.
- Diskussionsfrage: Inwiefern kann vom Preis auf den Geschmack geschlossen werden?

Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Lest zuerst das Theorieblatt zur Degustation. Degustiert danach in Gruppen die verschiedenen Schokoladen und versucht, den Geschmack möglichst genau zu beschreiben. Füllt individuell das Degustationsblatt aus und vergleicht anschliessend eure Eindrücke. Variante: Blinddegustation mit verbundenen Augen.

Wie degustiert man Schokolade?

Schokolade zu degustieren bedeutet, ihre Eigenschaften nacheinander mit allen Sinnen zu erkunden und seine Wahrnehmungen mit geeigneten Begriffen zu beschreiben.

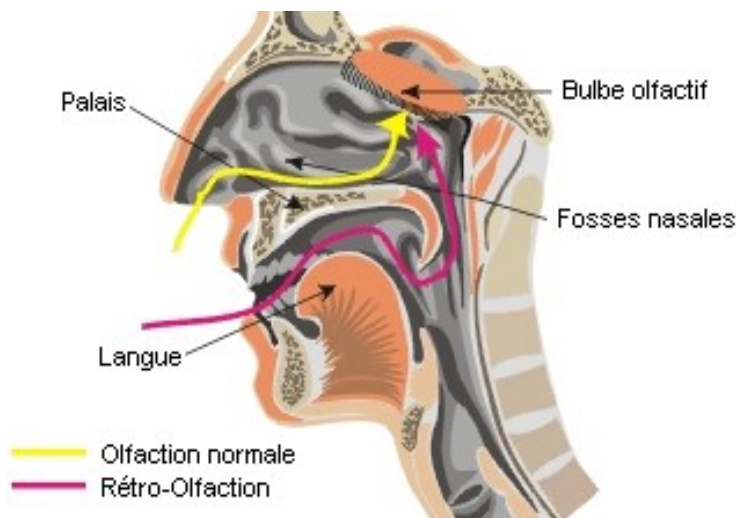
Aussehen

Unser Auge vermittelt uns einen ersten Eindruck der Schokolade: Ihre Farbe und ihr Glanz beeinflussen alle weiteren Sinneswahrnehmungen im Verlaufe der Degustation.

Duft

Die flüchtigen Duftmoleküle gelangen auf zwei unterschiedlichen Wegen zu unserem Riechorgan:

- orthonasal, das heisst durch die Nase, und
- retronasal, das heisst durch die hintere Öffnung der Mundhöhle, wenn sich die Duftquelle im Mund befindet (siehe Schema).



Palais = Gaumen
Langue = Zunge
Bulbe olfactif = Riechkolben
Fosses nasales = Nasenhöhlen
Olfaction normale = Riechen durch die Nase (orthonasales Riechen)
Rétro-olfaction = Riechen durch die Mundhöhle (retronasales Riechen)

Riechen durch die Nase (orthonasales Riechen)

Um den Duft beurteilen zu können, wird ein Stück Schokolade entzweigebrochen.

Die wichtigsten Duftnoten der Schokolade sind Kakao, Milch, Karamell und Vanille. Darüber hinaus sind auch Aromen von getrockneten Früchten (Mandel, Nuss, Haselnuss, Erdnuss) sowie fruchtige Aromen (am häufigsten Dattel, Erdbeere, Traube usw.) erkennbar. Zuweilen werden auch rauchige oder malzige Noten wahrgenommen. Diese Art der Duftwahrnehmung wird orthonasales Riechen genannt.

Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



Riechen durch den Mund (retronasales Riechen)

Die Duftwahrnehmung ist entscheidend dafür, wie wir den Geschmack der Schokolade beurteilen. Wer sich die Nase zuhält oder einen Schnupfen hat, kann den Geschmack von Lebensmitteln weniger gut wahrnehmen. Beim ersten Bissen setzt die Schokolade im Mund zuerst die folgenden Aromen frei: Kakao, Milch, Karamell, Vanille sowie Noten von getrockneten Früchten (Mandel, Nuss, Haselnuss, Erdnuss).

Lässt man die Schokolade auf der Zunge zergehen, nimmt man auch die fruchtigen (Dattel, Erdbeere, Traube usw.) oder malzigen Aromen wahr. Je nach Art der Schokolade kann man auch spezifische Aromen wie Honig oder Kaffee sowie blumige, würzige oder rauchige Noten unterscheiden.

Geschmack

Die Zunge kann insgesamt fünf verschiedene Geschmacksrichtungen unterscheiden: süss, salzig, sauer, bitter und umami.

Textur (Tastempfinden im Mund)

Beim zweiten Bissen Schokolade beurteilt man deren Härte und Körnigkeit. Durch Lutschen erkundet man die Klebrigkeit und den Schmelz. Die Adstringenz schliesslich – ein trockenes, pelziges Gefühl im Mund – ist eine typische Sinneserfahrung, die von dunkler Schokolade (aber auch von den Tanninen im Wein oder von unreifen Früchten) hervorgerufen wird.

Abgang

Nachdem man die Schokolade heruntergeschluckt hat, konzentriert man sich auf ihren Abgang, das heisst auf die Geschmackseindrücke, die im Mund verbleiben. Dabei werden dieselben Aromen und Noten wahrgenommen wie beim retronasalen Riechen, allerdings in geringerer Intensität.

Bruch

Das Gehör wird beim Degustieren von Schokolade nur wenig beansprucht. Allerdings kann auch das Ohr Eindrücke liefern, wenn beispielsweise die Schokolade Haselnusssplitter oder Puffreis enthält. In diesem Fall beurteilt das Ohr den Bruch oder das Knacken der Schokolade.

Die grosse Schokoladendegustation

Arbeitsunterlagen



Nummer	Name	Erster Eindruck	Farbe	Biss/Brösel	Schmelz	Geschmack	Preis	Note
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								