



---

Mittersill, den 26. Oktober 2010

## **Chocolat Grand Cru trifft auf Single Malt Whisky**

**Am 19. November gibt der Schweizer „Chocosoph“ und Slow Food Anhänger Alois Immoos im Nationalparkzentrum Mittersill sein Wissen über Schokolade & schottische Single Malts zum Besten.**

Der Whisky-Circle-Pinzgau präsentiert zusammen mit der Konditorei Pletzer in Mittersill ein ganz besonders Tasting: Zum ersten Mal treffen im Pinzgau schottische Single Malt Whiskys auf feinste Schweizer "Grand Cru" Schokoladen. Für diese Veranstaltung konnte, mit dem Schweizer Alois Immoos, eine Koryphäe auf dem Gebiet der Schokolade gewonnen werden.

Alois Immoos ist seit über 30 Jahren mit der Kakao- und Schokolade-Branche verbunden. Ursprünglich als Einkäufer, später als Marketingverantwortlicher für die erste „Chocolat Grand Cru“ in der Schweiz. Hier gelang es ihm seine Erfahrungen mit der Herkunft des Edelkakao's in die Produktentwicklung einzubringen. Als Initiant einer eigenen Sensoriksprache für Schokolade ist er ein Pionier auf dem Gebiet der Genusskultur. Für die angemessene Wertschätzung der ursprünglichen Kulturpflanze und dem echten Kakaogeschmack, war dieser Schritt unerlässlich. *„Denn Wissen erhöht den Genuss! Wer weiß was er schmeckt kann das Echte von der Kopie unterscheiden und bewusst genießen“, so Immoos zu seiner Philosophie.*

Die Teilnehmer werden die exquisite Verschmelzung von acht Grand Cru Spezialitäten zusammen mit sechs ausgesuchten Single Malt Whiskys von Balvenie und Glenfiddich entdecken. Die Abstimmung erfolgte in den schottischen Malt Destillieren durch Alois Immoos zusammen mit Maltmaster David Stewart.

Der genussvolle Abend umfasst folgende Themen:

- Der Einfluss von Herkunft, Sorte, Fermentation auf die Qualität des Kakao's.
- Die Herstellung von Schokolade und Whisky und wie sich der Aromenreichtum durch langsame schonende Veredelung entfalten lässt- bis zum Geschmacksoptimum der „Chocolat Grand Cru“ respektive eines Single Malt Whiskys.
- Einführung in die Sensorik. Schokoladengeschmack lässt sich in Worte fassen und ähnlich korrekt beschreiben, wie das in Fachkreisen für Whisky gemacht wird. Eine Sprache die erlaubt das Ursprüngliche, das Echte zu erkennen.
- Anleitung zum Genuss: Der im Single Malt oder in einem Stück Edelschokolade verborgene Genuss offenbart sich jenen, die ihre Sinnesorgane dafür sensibilisiert haben. Wer weiß, was er schmeckt, kann unterscheiden und bewusst genießen. Die Spitzenerzeugnisse entwickeln ihren Geschmack langsam, bleiben aber lange und angenehm im Gaumen und bilden einen harmonischen Abgang.

**Datum:** 19. November 2010

**Treffpunkt:** 18:30h (Führung durchs Zentrum beginnt um 19h)

**Ort:** Nationalparkzentrum Mittersill

**Unkostenbeitrag\*:** € 45,-

**Anmeldung:** Im Nationalparkzentrum Mittersill, bei der Konditorei Pletzer in Mittersill oder via Email an [edei@whisky-circle.info](mailto:edei@whisky-circle.info)

**\*Enthalten sind:** Führung durch das Nationalparkzentrum, Begrüssungsdrink Xocolatl, Genussevent zusammen mit Alois Immoos mit sechs Single Malt Whiskys von Balvenie und Glenfiddich und acht „Felchlin Herkunfts- Schokoladen von der Konditorei Pletzer, Mittersill, Wasser und kleine Snacks am Ende des Tastings.