

Schokoladentester: ein ganz besonderer Beruf

Aufgaben zum Video

1. Kennst du diese Wörter?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Lies die Aussagen und ordne ihnen den richtigen Begriff zu.

1. Ein Stück Schokolade ist für viele Menschen ein ganz besonderer _____.
 2. Ob als Riegel, Praline oder ganze _____: Schokolade ist beliebt.
 3. Es gibt sie mit süßer _____ wie Karamell, aber auch mit salzigen oder scharfen Zutaten.
 4. Schokolade kann durch _____ wie Rosinen oder getrocknete Apfelstücke noch süßer werden.
 5. Bricht man die Schokolade, dann hört man den typischen _____. Laut Experten soll das ein Zeichen für sehr gute Qualität sein.
 6. Ein Traumberuf für Schokoladen-Liebhaber ist _____, also jemand, der Süßigkeiten aus Schokolade herstellt.
-
- | | | |
|----------------|----------------|------------|
| a) Tafel | b) Genuss | c) Füllung |
| d) Chocolatier | e) Dörrfrüchte | f) Knack |

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) einen Mann mit Kopfbedeckung, der flüssige Schokolade aus einer Form klopft.
- b) mehrere Personen, die Schokolade mit einem Löffel aus einem kleinen Becher probieren.
- c) eine Gruppe von Personen, die Formulare ausfüllen.
- d) einen lila beleuchteten Raum, in dem drei Schokoladenstücke auf einem Tablett liegen.
- e) einen Mann, der die Inhaltsstoffe der Schokolade ganz genau abwägt.
- f) einen Mann, der eine Tafel Schokolade auseinanderbricht.
- g) einen Mann, der Kakaobohnen in die Hand nimmt und daran riecht.
- h) Maschinen, die Schokoladentafeln verpacken.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. François Stahl ...
 - a) hatte schon vor seiner Arbeit bei Halba beruflich mit Schokolade zu tun.
 - b) entwickelt in seiner Abteilung neue Schokoladensorten.
 - c) leitet ein Team von 100 Testern, die in der ganzen Schweiz arbeiten.

2. Die professionellen Schokoladentesterinnen und -tester bei Halba ...
 - a) entscheiden auch darüber, welcher Kakao für die Schokoladenherstellung gekauft wird.
 - b) arbeiteten zuvor in ähnlichen Berufen.
 - c) können einzelne Früchte und Geschmacksrichtungen genau benennen.

3. Bei der Verkostung ...
 - a) haben die Testerinnen und Tester genaue Vorgaben, was sie alles bewerten müssen.
 - b) wird die Schokolade so präsentiert, wie sie später im Verkauf angeboten wird.
 - c) entscheidet das Team, ob ein Produkt auf den Markt kommt.

4. Als Verkosterinnen und Verkoster ...
 - a) muss man bei Halba eine zusätzliche sechsmonatige Ausbildung in der Schokoladenfabrik abschließen.
 - b) muss man nachweisen, dass man für den Beruf geeignet ist und keine gesundheitlichen Probleme hat.
 - c) braucht man keine besonderen Voraussetzungen, da man alle nötigen Fähigkeiten während der Ausbildung erlernt.

5. Es ist wichtig, dass die Testerinnen und Tester ...
 - a) Wasser trinken, bevor sie die nächste Sorte probieren.
 - b) vorab nichts Scharfes essen und keine starken Gerüche an sich haben.
 - c) zwischen den vielen süßen Verkostungen salzige Speisen zu sich nehmen.

4. Kennst du den Wortschatz?

Lies den Text und wähl für jede Lücke das passende Nomen aus.

1. Bei der Degustation geht es nicht darum, Schokolade zu naschen, sondern um eine _____.
 2. Die Tester müssen sich bei der Bewertung an _____ halten.
 3. Wichtig sind dabei nicht die _____, sondern nur der Geschmack der Schokolade.
 4. Doch wie wird man professionelle Schokoladentesterin? Die wichtigste Voraussetzung ist ein _____, um selbst feinste Unterschiede zu schmecken.
 5. Außerdem muss man einen Eignungstest bestehen, der auch _____ wie Allergien ausschließt.
 6. Besonders geeignet sind Konditoren oder Patissiers, weil sie durch ihre Berufserfahrung bereits einen _____ haben.
-
- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| a) ausgezeichneter Geschmackssinn | b) strenge Standards | c) geschulten Gaumen |
| d) visuellen Eindrücke | e) professionelle Verkostung | f) gesundheitliche Einschränkungen |

5. Wie lauten die Verben?

Lies die Sätze und bilde aus den unterstrichenen Nomen und Verben ein Verb, das den Infinitiv mit „-ieren“ bildet. Schreib das Verb in der passenden Form in die Lücken.

1. Die professionelle Probe von Lebensmittel nennt man auch Degustation.
Wer Lebensmittel professionell _____, _____ sie.
2. Auf keinen Fall darf man vor dem Verkosten zu viel Parfüm benutzen.
Man darf sich vorab nicht zu stark _____.
3. Der Kakao wird in Klassen eingeteilt und der beste wird eingekauft.
Sie _____ den Kakao und kaufen den besten ein.
4. Bei der Verkostung muss das Team eine Geschmacksanalyse durchführen.
Während der Verkostung _____ das Team den Geschmack.
5. Dafür braucht man Erfahrung und sehr viel Konzentration.
Dafür müssen die Tester erfahren sein und sich sehr gut _____ können.
6. Außerdem gibt es im Testraum ein Minimum an visuellen Reizen.
Außerdem werden im Testraum die visuellen Reize _____.
7. In der Schweiz haben rund 100 Personen ein Zertifikat als „Schokoladentester“.
In der Schweiz gibt es rund 100 „Schokoladentester“, die _____ sind.

Autor: Markus Hofmann