



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Fakultät Life Sciences

# BACHELORARBEIT

Zur Erlangung des akademischen Grades  
Bachelor of Science

## Kochschokolade und ihre Anwendungsmöglichkeiten - eine empirische Studie aus Sicht der Verbraucher

Im Studiengang

Ökotrophologie

Betreuender Prüfer: Prof. Dr. Helmut Laberenz

Zweite Prüferin: Birgit Menz

Vorgelegt am: 15.08.2015

Vorgelegt von: Julia Yvonne Badziung

Matr.-Nr.: 2096767

Aachen im August 2015

## **Schlüsselwörter**

Schokolade, Gruppendiskussion, Kochen, Teilnehmer, Anwendungsmöglichkeiten

## **Key Words**

Chocolate, Group Discussion, Cooking, Participants, Field of Use

## **Danksagung**

*Ich möchte mich an dieser Stelle bei all denjenigen bedanken, die mich während der Anfertigung dieser Bachelorarbeit unterstützt und motiviert haben.*

*Ganz besonders gilt dieser Dank Herrn Prof.Dr. Laberenz und Frau Birgit Menz, die immer für mich erreichbar waren, um Fragen zu stellen und mir Hilfestellungen zu geben. Sie haben diese Bachelorarbeit und damit auch mich über die letzten Monate betreut.*

*Besonders danke ich natürlich allen Teilnehmern, die die Fragebögen ausgefüllt haben und sich die Zeit genommen haben, an den Gruppendiskussionen teilzunehmen. Ohne sie wäre diese Bachelorarbeit nicht zu dem geworden, was sie ist.*

*Außerdem möchte ich meinen Freunden und meiner Familie für ihre Mühen und ihr offenes Ohr danken.*

# I. Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
2. Schokolade als Lebens- und Genussmittel .....	3
2.1 Definition und Herstellung.....	4
2.2 Verwendung von Schokolade .....	8
2.2.1 Schokolade als Genussmittel.....	9
2.2.2 Getränke.....	10
2.2.3 Backen .....	11
2.2.4 Kochen .....	12
3. Empirische Studie zur Nutzung von Schokolade.....	15
3.1 Aufbau und Durchführung der Studie.....	17
3.1.1 Der Fragebogen .....	18
3.1.2 Probanden.....	22
3.1.3 Gruppendiskussion .....	24
4. Ergebnisse der Gruppendiskussion .....	29
5. Diskussion der Ergebnisse .....	38
6. Fazit.....	45
Zusammenfassung .....	49
Abstract .....	50
Literaturverzeichnis.....	51
Anhang .....	55
Eidesstattliche Erklärung	

## II. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Eigene vereinfachte Darstellung der Herstellung von Kakaopulver und Schokolade.....	5
Abbildung 2 Hauptteil des Fragebogens nach eigener Darstellung .....	20
Abbildung 3 Mind Map der Laien zum Nutzen von Schokolade nach eigener Darstellung	31
Abbildung 4 Mind Map der Experten zum Nutzen von Schokolade nach eigener Darstellung .....	32

## III. Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Persönliche Daten beider Gruppen nach eigener Darstellung.....	23
Tabelle 2 Rezepte der Laien und Experten nach eigener Darstellung .....	34
Tabelle 3 Kombinationen von Schokolade in herzhaften Gerichten der Laien und Experten nach eigener Darstellung .....	36
Tabelle 4 Rezepte der Laien und Experten mit Gemeinsamkeiten und Unterschieden nach eigener Darstellung.....	41

# 1. Einleitung

Schokolade ist eine der beliebtesten Süßwaren auf dem deutschen Markt, deren unterschiedliche Sorten ein umfangreiches Spektrum und eine Vielzahl an Geschmacksrichtungen beinhaltet. Die drei Hauptsorten dunkle Schokolade, Vollmilchschokolade und weiße Schokolade bilden eine Grundbasis für unterschiedliche Tafeln, Pralinen oder saisonale Produkte in Form von Weihnachtsmännern oder Osterhasen.

Weltweit ist Schokolade als Süßigkeit ein sehr begehrtes Genussmittel. Ob dies nun an der weit verbreiteten Meinung liegt, dass Schokolade eine blutdrucksenkende Wirkung hat oder durch das Freisetzen von Endorphinen positive Auswirkungen, wie gute Laune, hervorruft ist fraglich. Fakt jedoch ist, dass der Gedanke daran, Schokolade zu sich zu nehmen zunächst ein gutes Gefühl vermittelt. Schokolade dient nicht nur als energetische Zwischenmahlzeit oder zur Stressminderung, sondern wird auch in Form von Trinkschokolade oder zur Weiterverwendung beim Backen genutzt.

Doch die Nutzung von Schokolade hat noch lange keine Grenzen gefunden, denn die stetige Weiterentwicklung der Verbraucherinteressen - sowohl auf dem deutschen als auch auf dem internationalen Markt - verlangt immer wieder neue Rezeptideen und Zusammensetzungen. Mit dieser Bachelorarbeit soll auf ein weiteres, noch sehr neues und weitestgehend unerforschtes Thema eingegangen werden: *auf das Kochen mit Schokolade*.

Hintergrund dieser Arbeit und dieser Thematik ist sowohl das persönliche Interesse der Forscherin an Schokolade und die Vorliebe dafür, mit ihr neue Kreationen zu schaffen, als auch eine bestehende Lücke auf dem deutschen Markt hinsichtlich des Angebots an zum Kochen geeigneter Schokolade zu beleuchten.

Ein erster Gedankengang war, Schokolade als Geschmacksträger einer klassischen herzhaften Zutat zu untersuchen. Die darauffolgenden Überlegungen bezogen sich auf die denkbaren Anwendungsmöglichkeiten verschiedener Schokoladenprodukte, die zum Kochen von bestimmten Gerichten eingesetzt werden können. Recherchen, bei denen Informationen aus verschiedenen Veröffentlichungen, Kochschulen und Online-Foren gezogen wurden, ergaben, dass dieser Bereich noch wenig erforscht ist. Schokolade als Kochzutat in herzhaften und deftigen Speisen ist noch immer Mangelware auf dem deutschen Markt.

Diese Arbeit soll sich vordergründig auf das Kochen mit Schokolade und auf das Herstellen von deftigen und pikanten Vor- und Hauptspeisen konzentrieren. Hierbei soll der Konsument Kochschokolade als eigenständige Zutat anerkennen. Ziel soll es sein, zu untersuchen, welche Eigenschaften eine marktfähige Kochschokolade aus Verbrauchersicht mitbringen muss, um sich zu etablieren. Desweiteren sollen eine Gruppe aus Laien und eine Gruppe aus Experten Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade herausarbeiten. Dadurch soll die folgende zentrale Forschungsfrage beantwortet werden:

**Welche Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade in herzhaften und pikanten Gerichten sind aus Verbrauchersicht möglich?**

In Kapitel 2 wird zunächst das Lebens- und Genussmittel Schokolade definiert und ihre Anwendungsbereiche anhand von Beispielen erläutert. Zudem soll in Kapitel 4 mit Hilfe zweier Gruppendiskussionen Meinungen und Ideen über das Kochen mit Schokolade aus Verbrauchersicht dargestellt werden. Der Fokus wird hierbei auf zwei Gruppen gelegt, die der Laien und die der Experten. Im anschließenden Kapitel 5 wird aus den gewonnen Aussagen analysiert, ob eine mögliche Etablierung des Produktes auf dem deutschen Markt vorstellbar ist. Abschließend wird in Kapitel 6 ein Fazit über den Beitrag dieser Bachelorarbeit zur Forschungsfrage gezogen.

## 2. Schokolade als Lebens- und Genussmittel

Schokolade ist ein sehr beliebtes und bekanntes Lebensmittel, welches international vertreten und in verschiedenen Formen und Sorten einsetzbar ist. Sie wird zum Backen verwendet und als Snack oder als Getränk konsumiert. Schokolade überzeugt in vielen Süßspeisen und ist heutzutage auch als Heißgetränk bekannt. Vor vielen Jahren war dies jedoch noch undenkbar: Schon die Maya und Azteken haben vor Tausenden von Jahren aus Schokolade ein Getränk hergestellt, welches in kaltem Zustand und noch ohne Zucker verfeinert verzehrt wurde. Dieses kalte Getränk war geschmacklich sehr bitter und galt als reines Lebensmittel und hatte noch nichts mit dem heutigen süßen Genussmittel zu tun.

Vor 500 Jahren noch war Schokolade jedoch schon keine bittere Substanz mehr, da sie mit Zucker gesüßt und mit verschiedenen Gewürzen, wie Chili, Zimt und Anis verfeinert und heiß verzehrt wurde. In dieser neuen Form des Kakaos gelangte Schokolade nach Spanien, war jedoch zunächst der Oberschicht vorbehalten, da dieses neue Getränk noch nicht weit verbreitet war und zuvor in anderen Ländern, in Form von Kakaobohnen als Zahlungsmittel eingesetzt wurde. Bis 1828 wurden die Bohnen des Kakaobaumes zermahlen, Zucker und Gewürze hinzugefügt und das Gemisch zum Trinken verwendet. Der niederländische Chemiker Coenraad J. Van Houten erfand jedoch bald eine Presse, mit dessen Hilfe nahezu fettfreies Kakaopulver hergestellt werden konnte. Dadurch wurde es schon bald möglich, eine Schokolade zum Essen herzustellen (vgl. Lousada, 2005, S.6ff.). Diese Form der Schokoladenherstellung wird noch heute in abgewandelter Form angewandt. Die erste Tafelschokolade wurde 1847 hergestellt und stetig weiterentwickelt, sodass es heute Schokolade in vielen weiteren Ausführungen gibt (vgl. Stober, 2014).

Im nachfolgenden Kapitel 2.1 wird nach einer Definition und einer Beschreibung der Herstellung von Schokolade noch genauer auf die unterschiedlichen Verwendungsarten und Ausführungen von Schokolade eingegangen.

## 2.1 Definition und Herstellung

Schokolade kann, je nach Einsatzgebiet, in vieler Art und Weise definiert werden. Deutlich wird jedoch, dass Schokolade in den unterschiedlichsten Formen und Variationen angefertigt wird. Hierbei spielt die Historie auch in der Definition eine wesentliche Rolle. Zum einen ist Schokolade als ein Produkt, welches „mit Zucker, Milch[pulver], Kakaobutter u. a. gemischte Kakaomasse, die meist zu Tafeln geformt oder in Figuren gegossen ist“ (DUDEN, 2015a) definiert. Hier werden die Zutaten, durch welche unterschiedliche Arten von Schokolade und deren Endprodukte hergestellt werden können, beschrieben. Je nach Menge der Zugabe von Zucker, Milch oder Kakaobutter entstehen die drei Hauptsorten: weiße Schokolade, Vollmilchschokolade und Bitterschokolade. Diese drei Varianten werden identischen Herstellungsprozessen unterzogen, unterscheiden sich jedoch in ihrer Zusammensetzung. Auf diese drei Schokoladensorten wird im Verlaufe dieser Arbeit noch genauer eingegangen.

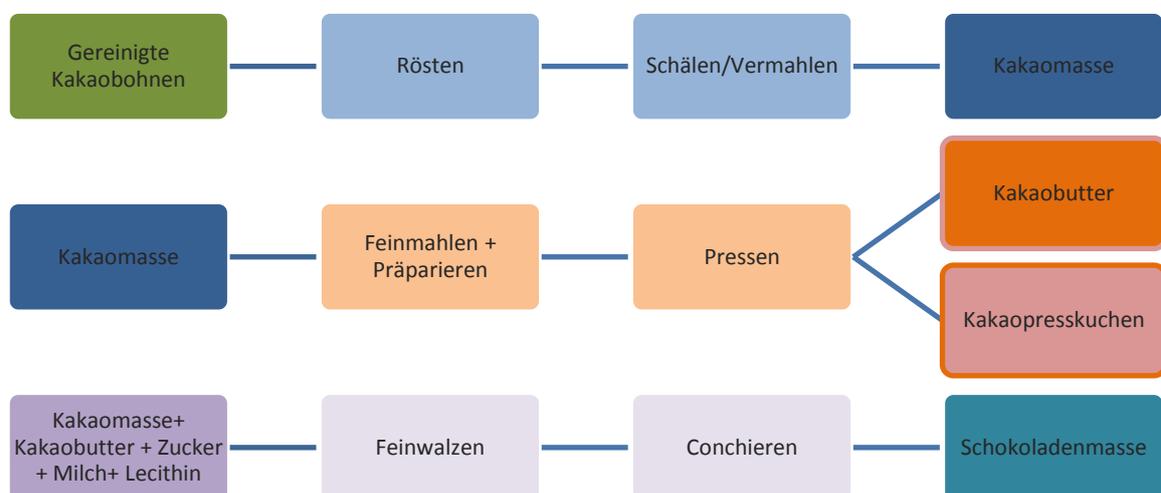
Schokolade ist nicht nur als Tafel erhältlich, sondern auch, wie schon vor Tausenden von Jahren, als Getränk, welches sich jedoch deutlich vom Geschmack der heutigen Trinkschokolade unterscheidet. Heutzutage kann Schokolade zum anderen als „Getränk aus geschmolzener, in Milch aufgekochter Schokolade oder aus in heißer Milch oder heißem Wasser gelöstem Schokoladenpulver“ (DUDEN, 2015b) definiert werden. In dieser Form wird sie heutzutage von den meisten Verbrauchern konsumiert und genossen. Diese beiden sehr unterschiedlichen Definitionen beschreiben die Vielfalt von Schokolade, die sich bis heute entwickelt hat.

Nicht nur die Geschmäcker der Konsumenten und das wachsende Verlangen nach Neuem, auch die Herstellungsprozesse von Schokolade haben sich, wie bereits erwähnt, im Laufe der letzten Jahrhunderte verändert. Bereits auf den Plantagen, welche in dem Bereich zwischen Äquator und zwanzigstem Breitengrad angelegt sind, beginnt der langwierige Prozess, essbare Schokolade aus Kakaobohnen herzustellen. Zunächst werden die Blüten der Kakaobäume bestäubt und die Schoten etwa alle zwei Jahre geerntet. Die Schoten sind mit Samen gefüllt, welche auch Bohnen genannt werden. Diese werden herausgeschnitten und anschließend fermentiert bevor sie in der Sonne getrocknet werden. Fermentation ist ein „biochemisches Verfahren zur Entwicklung des Aromas in Lebens- und Genussmitteln“ (DUDEN, 2015c). Die Fermentation beschreibt einen sehr wichtigen Vorgang mit dem Ziel, das typische Kakaoaroma und den unverwechselbaren Kakaogeschmack zu bilden. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen mit Hilfe der Fermentation wichtige Aromastoffe und Aromavorstufen in den Kernen

beziehungsweise Keimblättern entwickelt werden. Auch der typische schokoladenbraune Farbstoff wird durch diesen Prozess gebildet.

Unter den verschiedenen Kakaosorten unterscheidet man drei Grundformen, Konsumkakao, Edelkakao oder eine Mischform dieser beider Sorten. Den größten Teil der weltweiten Ernte beherrscht *Forastero*, der zum Konsumkakao gehört. Dieser ist ertragsreicher und weniger krankheitsanfällig, jedoch sind die Aromen schwächer, als die des Edelkakaos (vgl. Wetenkamp, 2007, S.62). Die Aromen der Kakaobohnen sind entscheidend für die spätere Schokoladenauswahl und deren Verwendung. Deswegen sollte nicht nur auf die Bohnensorte, sondern auch auf dessen Herkunft geachtet werden. Diese beeinflusst die Aromen der Schokolade zusätzlich. Hierbei gibt es unter anderem Kakao von Martinique, der schärfer schmeckt und aus der Karibik, der im Gegensatz rundere und geschmeidigere Aromen entwickelt und auch säuerlicher Kakao aus Trinidad. Je nach Aroma und Geschmack ist es sinnvoll, Schokoladen in verschiedenen Gerichten, zu Fleisch, Fisch oder Gemüse einzusetzen und dessen eigene Aromen zu vertiefen oder stärker hervorzubringen (vgl. Linxe, 2006, S. 13).

Die nachfolgende Abbildung 1 zeigt die Herstellung von Kakao und Schokolade, um die einzelnen und unterschiedlichen Verarbeitungsschritte zu verstehen.



**Abbildung 1 Eigene vereinfachte Darstellung der Herstellung von Kakaopulver und Schokolade**

Quelle: Funke, 1991, S. 48

Damit sich das Aroma gut entfalten kann, werden die zuvor geernteten Bohnen gereinigt, geröstet, geschält und anschließend vorgemahlen. Hierbei entsteht Kakaomasse, das erste wichtige Zwischenprodukt für die Herstellung von Schokolade. Anschließend teilt sich der Herstellungsprozess und die Kakaomasse wird entweder zu Kakaopulver, Kakaobutter oder Schokoladenmasse weiterverarbeitet. Bei der Herstellung von Kakaopulver wird die Kakaomasse weiter vermahlen und anschließend gepresst. Durch das Mahlen entsteht Wärme, wodurch die Kakaobutter einfach extrahiert werden kann. Anschließend wird sie gekühlt und gelagert, um später zu einer der drei Hauptsorten, dunkle Schokolade, Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade, verarbeitet zu werden. Nachdem die fettreiche Kakaobutter extrahiert wurde, entsteht ein sogenannter Presskuchen, der zu Pulver zermahlen und Kakaopulver genannt wird. Durch die Extraktion ist im Kakaopulver jedoch noch immer mindestens 10% Fett enthalten und dadurch ideal einsetzbar, um nicht nur zu Kakaogetränken, sondern auch zu anderen Süßspeisen weiterverarbeitet zu werden (vgl. Funke, 1991, S. 48).

Die Bestandteile der drei Hauptsorten werden in unterschiedlichen Zusammensetzungen und Anteilen miteinander vermischt, wodurch ihr unverwechselbarer Charakter ausgemacht wird. Die Bestandteile haben nicht nur Einfluss auf Aussehen, Geschmack und Konsistenz. Sie verändern auch die Eigenschaften bezüglich des Schmelzverhaltens, der Viskosität und der Fließgrenze, wodurch Schokolade unterschiedlich einsetzbar ist.

In diesem Abschnitt werden nun die verschiedenen Bestandteile der einzelnen Schokoladensorten beschrieben und erläutert werden. Sie haben einen wichtigen Einfluss auf die Anwendungsmöglichkeiten hinsichtlich des Kochens mit Schokolade. Nicht jede Schokoladensorte ist optimal zum Kochen geeignet, da sie sich in ihrem Geschmack, ihrer Konsistenz und ihren Aromen unterscheiden.

Schokolade, welche als Bitterschokolade oder dunkle Schokolade bekannt ist, besteht aus Kakaomasse, Saccharose und Kakaobutter. Bitterschokolade enthält „mindestens 60% Kakaobestandteile. Dieser hohe Gehalt an Kakaobestandteilen bedingt die leichte bis sehr bittere Ausprägung des Geschmacks und beeinflusst neben der Verarbeitung wesentlich die Konsistenz. Diese ist hart bis sehr hart bei zartem Schmelz“ (Dresler, 2004a, S. 94). Je höher der Kakaoanteil, desto herber ist Schokolade auch in ihrem Geschmack. Es ist hauptsächlich dunkle Schokolade, die zum Kochen und Backen eingesetzt wird, da sie die besten Voraussetzungen mitbringt. Hierzu zählen unter anderem eine geringe Süße und je nach Kakaoart verschiedene Aromen. Dadurch ist Schokolade vielseitig einsetzbar, sowohl in herzhaften Gerichten als auch in Süßspeisen.

Milkschokolade beinhaltet andere Bestandteile, wodurch sie sich in ihren Eigenschaften differenziert. Sie ist eine „Schokolade, die aus Kakaoverzeugnissen, Zuckerarten und Milch bzw. Milcherzeugnissen hergestellt wird“ (Dresler, 2004b, S. 536). Aufgrund dessen hat sie einen höheren Fettgehalt als dunkle Schokolade, wodurch sich ihr Geschmack verändert. „Je höher die Milchbestandteile der Schokolade, desto heller, zarter und milder ist diese. Auch der Schmelz erhält eine angenehme Milch-/Sahnenote“ (Drouven, Fabry & Göpel, 1996, S.68). Zugleich steigt dadurch jedoch das Risiko, dass die Milch beim Kochen oder Backen verbrennt, wodurch sich atypische Aromen im Endprodukt entfalten können. Milkschokolade ist daher mit Vorsicht beim Kochen oder Backen einzusetzen. Sie ist jedoch ideal für Verzierungen, was Farbe und auch Geschmack anbelangt, da sie einen perfekten Kontrast zu dunkler Schokolade bildet.

Im Gegensatz zu den bereits genannten Schokoladensorten enthält weiße Schokolade weder Kakaomasse noch Kakaopulver, sondern lediglich „Kakaobutter, Milch oder Milcherzeugnisse und Zuckerarten [...]“ (Dresler, 2004c, S. 872). Dadurch entsteht eine hohe Süße, weswegen sie in der Dessertküche in Form von Dekorationen besonders gut einsetzbar ist. Was für Milkschokolade gilt, ist gleichbedeutend für weiße Schokolade: Sie verträgt auf Grund der Milchanteile Hitze wesentlich schlechter, kann zwar geschmolzen, sollte aber nicht zum Backen verwendet werden. Zum Teil wird der weißen Schokolade Milchpulver zugesetzt, welches bei starker Erhitzung körnig werden kann. Beim Kochen mit weißer Schokolade kann die Süße geschmacklich sehr problematisch sein, da sie in deftigen Rezepten irritierend wirken kann.

Weißer Schokolade wird ohne Kakaomasse hergestellt, wodurch sie eine weiß-gelbliche Farbe hat und auch keinen Conchierprozess im üblichen Sinne durchläuft. „Das Conchieren hat seinen Namen von der Conche, einem muschelförmigen Behälter (das Lateinische concha bedeutet = Muschel), in dem das beim Feinwalzen entstandene Schokoladenpulver kräftig geknetet, gemischt, durchlüftet und schließlich verflüssigt wird.“ (Lindt, 2015). Das Conchieren, auch Endveredelung bezeichnet, wurde von Rodolphe Lindt im Jahre 1879 erfunden, wodurch es erstmals möglich war, die brüchige und sandige Konsistenz der bisherigen Schokoladen eine feincremige, zartschmelzende und besonders wichtig homogene Struktur, zu verleihen (vgl. Lindt, 2015).

Kuvertüre ist auch eine Schokoladensorte, die sowohl in dunkler und weißer als auch in Vollmilkschokolade erhältlich ist. Sie hat einen besonders hohen Fettgehalt, wodurch sie hervorragend für Glasuren und zum Dekorieren einsetzbar ist. Sie ist ein Erzeugnis mit „[...] mindestens 35% Gesamtkakaotrockenmasse, davon 2,5% entölte Kakaotrockenmasse“ (Dresler, 2004d, S. 464). Da sich Kuvertüre auf Grund des hohen Fettgehalts vordergründig zum Backen eignet und die Forscherin keine Kochrezepte

ausfindig machen konnte, die sich mit dem Erstellen von herzhaften Gerichten in Verbindung mit Kuvertüre beschäftigt, wird im Verlauf der Bachelorarbeit nicht tiefergehend auf Kuvertüre eingegangen.

## 2.2 Verwendung von Schokolade

Schokolade ist in der westlichen Welt in sehr unterschiedlichen Sorten und Varianten erhältlich, wodurch eine Vielzahl an Geschmäckern bedient wird. Sie wird in den verschiedensten Formen, Arten und Geschmackskompositionen in sämtlichen Bereichen des privaten Haushaltes und in der Süßwarenindustrie eingesetzt. Sie kann in ihrer Zusammensetzung durch verschiedene Zutaten wie Nüsse, getrocknete Früchte oder durch Gewürze ihren Geschmack, das Aussehen und die Konsistenz verändern. Diese Zusätze machen Schokolade zu einem sehr vielfältigen und einzigartigen Produkt, was eine große Zahl an Konsumenten mit sich zieht.

Obwohl es schon eine Vielzahl an Bereichen gibt, in denen Schokolade eingesetzt wird, ist einer noch nicht ausreichend erforscht, ausgeschöpft und zur Kenntnis genommen worden: *Schokolade als Kochzutat*.

Die vorliegende Arbeit soll sich deswegen spezifischer auf das Kochen mit Schokolade in herzhaften und deftigen Gerichten beziehen, wobei eine geeignete Kochschokolade eingesetzt werden sollte. Dadurch stellen sich nun mehrere Fragen, die bei solch einem Schokoladeneinsatz berücksichtigt und bedacht werden müssen:

- Welche Eigenschaften muss eine Schokolade mitbringen, um sie zum Kochen einzusetzen?
- Welche Zutaten müssen verarbeitet werden, um sie bei verschiedenen Kochprozessen, wie das Erhitzen, Abkühlen, Kochen oder Braten einzusetzen, ohne qualitative Verluste in Geschmack, Aussehen und Konsistenz in Kauf zu nehmen?
- Kann sie sich an stetig neuen Variationen und Geschmacksrichtungen orientieren, um besonders in herzhaften und deftigen Gerichten erfolgreich zu sein?
- Wie schätzen Verbraucher das Produkt ein und welche Anforderungen können diese an Kochschokolade stellen?

- Welche Einsatzmöglichkeiten sehen die Verbraucher und in welchen Rezepten würden sie Kochschokolade verwenden?

In den Kapitel 2.2.1 bis einschließlich 2.2.4 setzt sich die vorliegende Arbeit intensiver mit dem Thema der Verwendung von Schokolade auseinander, um dann mögliche Nischen, die eine Kochschokolade besetzen kann, aufzuzeigen.

### **2.2.1 Schokolade als Genussmittel**

Schokolade wird nicht nur als Lebensmittel im alltäglichen Gebrauch, wie zum Herstellen von Kuchen oder anderen Gebäckstücken, verwendet. Sie wird auch und vor allem als Genussmittel verzehrt, denn sie ist „etwas, was nicht wegen seines etwa vorhandenen Nährwertes, sondern wegen seines guten Geschmacks, seiner anregenden Wirkung o. Ä. genossen wird“ (DUDEN, 2015d). Schokolade zeichnet sich durch diesen guten Geschmack aus und ist daher in allen Altersklassen sehr beliebt. Ein Genussmittel ist demnach kein Lebensmittel, welches den Zweck hat, bestimmte Kalorien oder Nährwerte zu enthalten, sondern es dient dazu dem Menschen ein gutes Gefühl zu vermitteln.

Wie in der Definition beschrieben, wird Schokolade als Genussmittel wegen ihrer anregenden Wirkung konsumiert. Laut Duden kann der Begriff „anregen“ auch „(von bestimmten Stoffen) aufmuntern, beleben“ bedeuten (DUDEN, 2015e). Eine anregende Wirkung kann in Form eines Glücksgefühls, welches durch das Freisetzen von Endorphinen entsteht, beschrieben werden. Dieses Glücksgefühl kann sowohl beim Gedanken an Schokolade als auch bei deren Konsum entstehen. Die meisten Menschen empfinden beim Gedanken daran, Schokolade zu essen, ein gutes und belebendes Gefühl, welches sich im positiven Sinne bemerkbar macht. Solche anregenden Wirkungen müssen nicht nur beim Essen, sondern können auch über andere Sinne, wie Riechen und Sehen angesprochen werden. Wie hoch die Menge dieses Stoffes sein muss, um eine anregende Wirkung zu vermitteln, ist jedoch noch nicht ausreichend erforscht.

Ein hoher Genussfaktor besteht z.B. bei Schokoladeneis, welches besonders im Sommer und gerne als Nachtisch verzehrt wird. Schokoladeneis in allen Sorten, von weißer bis dunkler Schokolade, dient als Abkühlung und ist als Klassiker bei Konsumenten jeden Alters beliebt. Doch nicht nur der Geschmackssinn, auch Geruchs- und Sehsinn können durch Genussmittel angesprochen werden. In Schokoladenmuseen weltweit werden diese

angeregt und belebt. Schokoladenmuseen sind Ausstellungen, die erklären, was es rund um Schokolade zu entdecken gibt. Es kann bei den einzelnen Schritten der Produktion feinsten Schokoladen, von der Kakaobohne bis zur Schokoladenmasse, den Chocolatiers zugesehen werden (vgl. Schokoladenmuseum).

Nicht nur Gaumen und Augen ist der Genuss von Schokolade vorbehalten, auch in der Kosmetik wird Kakaobutter eingesetzt. Sie weist ein ideales Schmelzverhalten bei 30-35°C auf und lässt sich dadurch gut auf dem Körper in Form von Duschgels und Cremes auftragen. Durch ihren schwachen und angenehmen Geruch wirkt sie nicht aufdringlich auf der Haut und fungiert hier durch positive Assoziationen als Genuss (vgl. Heise, 2015, S. 90).

Um den Genuss eines Lebensmittels zu erhöhen, ist es zusätzlich hilfreich diese mit Verzierungen in Form von Raspeln, Streuseln oder Pralinen aufzuwerten. Als Dekoration kann Schokolade in jeglicher Sorte zum Einsatz kommen und bietet durch Kombinationen verschiedener Schokoladensorten einen optischen Kontrast. Besonders weiße Schokolade kann ideal als Verzierung eingesetzt werden, da die helle Farbe zusätzlich gut einzufärben ist.

In Form eines Genussmittels ist es demnach möglich, Schokolade in allen Sorten und Kombinationen zu verwenden, da die unterschiedlichen Sorten keinen Einfluss auf die anregende Wirkung oder den guten Geschmack haben.

### **2.2.2 Getränke**

Erneut auf die Anfänge der Schokolade vor vielen Tausend Jahren zurückblickend, hat sich auch der Getränkebereich weiterentwickelt. Kakaogetränke werden heute mit Zucker gesüßt und sowohl in heißer als auch in kalter Form genossen. Trotz der alltäglichen Verwendung von Schokolade ist und bleibt sie etwas Besonderes. Sie findet seit Jahren großen Anklang in der kalten Jahreszeit und besonders auf Weihnachtsmärkten erfreut sie sich dort in Form von Kakao mit oder ohne Alkohol großer Beliebtheit. Doch auch im Sommer wird Kakao konsumiert; hier nun mit Eisdübeln und kalter Milch. Je nach Belieben wird er mit Eiscreme oder Kaffee verfeinert und es entsteht eine kühle Abwechslung. Garniert mit Sahne, Schokoladenstreuseln oder Schokoladensoße bringt sie auch als Getränk unterschiedliche Varianten hervor.

Die stetige Weiterentwicklung von Schokoladenprodukten wird auch bei Cocktails, wie z.B. Montezuma oder Brandy Alexander, erkennbar. Diese werden mit Schokoladensirup oder Kakao zubereitet und vermitteln in Form dieser Cocktails ein Gefühl von etwas Kostbarem. Schokolade darf mittlerweile nicht mehr fehlen und es werden die unterschiedlichsten Kreationen geboten, um sie für den Konsumenten ansprechend zu gestalten.

Um sowohl in kalten als auch in heißen Getränken einsetzbar zu sein, sollte sich die verwendende Schokolade sowohl in kalten als auch in heißen Flüssigkeiten auflösen. Zum idealen Einsatz kann hier das Kakaopulver kommen. Es entsteht nachdem die Kakaobutter extrahiert und die Kakaomasse vermahlen wurde. Je nach Fettgehalt eignet sich stark entöltes Kakaopulver, welches einen niedrigen Fettgehalt von 11-12% hat, besser zum Auflösen in kalten Getränken. Schwach entöltes Kakaopulver hat einen Fettgehalt von über 20%. Dadurch lässt sich dieses besser in warmen Flüssigkeiten wie Milch auflösen (vgl. Naturata, 2012).

In den meisten Getränken wird Kakao verwendet, da sich dieser in Form von Pulver gut in Flüssigkeiten auflösen lässt. Kakaopulver ist dunkel, da die Kakaobutter extrahiert wurde und weder Milch noch andere Milcherzeugnisse hinzugegeben wurden. Dadurch ist Kakao herber im Geschmack, kann jedoch durch das Hinzufügen von Milch, Wasser oder Zucker in seiner Konsistenz und im Geschmack verändert werden.

### **2.2.3 Backen**

Eine klassische Verwendung von Schokolade, ist das Backen, welches zum Herstellen unterschiedlichster Kekse, Kuchen und Torten dient. Hierbei wird die Schokolade mit weiteren Zutaten, wie Nüssen und Früchten verfeinert. Mit Hilfe von Schokoladenraspeln und Dekorationsmustern aus erkalteter Schokolade können diese Gebäcke noch verziert werden. Dadurch werden die einzigartigen Eigenschaften von Schokolade in Vollendung präsentiert. Beim Backen gibt es keine Grenzen und es werden stetig neue Backbücher entwickelt, die aufwendige und spezielle Backideen enthalten. Food Blogger wie Shia, haben sich auf das Backen spezialisiert und posten auf ihrer Website regelmäßig neue Kreationen von Kuchen über Muffins bis hin zu fruchtigen und schokoladehaltigen Pies (vgl. Cake Invasion, 2015). Auch renommierte Lebensmittelhersteller wie Dr. Oetker (vgl. Oetker) und Starköche wie Enie van de Meiklokjes (vgl. Van de Meiklokjes). zeigen auf ihren Websites eine breite Auswahl an Rezepten in Form von Heften und selbst

geschriebenen Büchern. Die Gerichte werden mit Bildern veranschaulicht und sind gut beschrieben, wodurch der Konsument zum Nachbacken motiviert wird.

Schokolade wird nicht einfach nur geschmolzen und in den Teig gerührt, sie dient als üppige Füllung, mit Frischkäse oder Quark vermengt, als Schicht von Cremetorten und Dessertkuchen. In Form von Kakaopulver oder zuvor geschmolzen wird Schokolade zu Keksen weiterverarbeitet. Verfeinert mit Eischnee ergeben sich mit Schokolade geschmackvolle Mousses, die als kühle Desserts gereicht werden können.

Beim Backen wird besonders häufig Kuvertüre in Form von Überzügen und Dekorationen eingesetzt. Kuvertüre ist sowohl in dunkler und weißer Schokolade als auch in Vollmilchschokolade erhältlich und somit vielseitig einsetzbar. Der hohe Fettgehalt sorgt für einen sämigen Schmelzvorgang und gibt ihr einen glänzenden Überzug, der sie ideal zum Einsetzen von Glasuren macht. Außerdem haben auch Vollmilchschokolade und weiße Schokolade einen sehr hohen Fettgehalt und bieten einen optischen Kontrast zur dunklen Schokolade, wodurch sie gerne zum Verzieren verwendet werden.

#### **2.2.4 Kochen**

Süßspeisen sind ein großer Anziehungspunkt sowohl für Kinder als auch für Erwachsene und besonders Schokolade ist auf verschiedensten Anlässen häufig vertreten. Schokolade muss jedoch nicht nur beim Backen zum Einsatz kommen, sie kann auch mit Milch aufgekocht zu einem cremigen Schokoladenpudding weiterverarbeitet werden. Abwechslungsreich wird es hingegen, wenn die Schokolade zwar beim Kochen eingesetzt wird, jedoch anstatt bei der Herstellung von süßen Speisen in warmen herzhaften und deftigen Gerichten ihren Einsatz findet. Dort eingesetzt kann sie stetig neu erfunden und das Ergebnis verändert werden. Neue Ideen zur Anwendung von Schokolade zu entwickeln, ist zunehmend erforderlich, da die Erwartungen und Anforderungen der Konsumenten stetig steigen und kontinuierlich neue Forderungen und Wünsche gestellt werden.

Das Kochen mit Schokolade ist ein größtenteils sehr unerforschter Markt, doch Verbraucher sind auch an herzhaften und deftigen Speisen, die mit Schokolade verfeinert werden, interessiert. Besonders Köche erfinden auch pikante Gerichte immer wieder neu, indem sie Schokolade ihren Rezepten hinzufügen und ihnen somit eine besondere Note verleihen.

George Feiter ist Koch und bietet in seiner Kochschule „Der Geschmacksverstärker“ regelmäßig Kochkurse mit Schokolade an, wie SAT1 Regional im September 2014 berichtete (vgl. SAT1 Regional, 2014). Außerdem befinden sich fünf herzhaftere Schokoladenrezepte zu einem spezifischen Schokoladenmenü auf George Feiters Homepage, sodass Konsumenten die Gerichte zu Hause nachkochen können. Anhand der Rezepte wird deutlich, dass Schokolade nicht nur als Dessert, sondern auch zu Hauptspeisen in Kombination mit Fleisch oder Fisch und auch in Suppen einsetzbar ist. In seiner Küche entstehen Gerichte die mit Schokoladensalz, dunkler Schokolade und mit Gewürzen wie Petersilie, Zitronenmelisse, Rosmarin, Thymian, Salbei und sogar Knoblauch verfeinert werden. Beim Herstellen von selbstgemachten Ravioli fügt er Kakao zum Teig hinzu und füllt die Nudeln mit Vollmilchschokolade, getrockneten Aprikosen, Ziegenfrischkäse und Pinienkernen. Außerdem kombiniert George Feiter auch speziellere Schokoladen wie Macadamia-Schokolade mit Portwein oder Brandwein und verarbeitet diese mit Pfeffer zu einer Maronenschaumsuppe.

George Feiter zeigt eindrucksvoll, dass jede Schokoladensorte in einem Rezept eingesetzt werden kann. Hierbei verwendet er besonders häufig dunkle Schokolade und Vollmilchschokolade. Weiße Schokolade kommt auch bei ihm als Dekoration zum Einsatz. Auch wenn George Feiter unterschiedliche Zutaten, Schokoladen und Gewürze verwendet, ist die Auswahl seiner Schokoladenrezepte noch sehr klein. Daraus kann geschlossen werden, dass der Markt Kochen mit Schokolade noch nicht sehr bekannt ist. Trotz dieser begrenzten Rezeptsammlung in diesem Bereich, zeigt er, wie vielfältig Schokolade auch in herzhaften Gerichten einsetzbar ist.

Nicht nur bei Köchen, auch bei Konditormeister und Chocolatier Frank Simon werden Schokoladenseminare inklusive Kochkurse angeboten, in denen nicht nur Wissenswertes über die Kakaofrucht vermittelt, sondern auch ein 3-Gänge-Menü zubereitet wird (vgl. Simon, 2015). Obwohl mittlerweile einige Schokoladenkochkurse angeboten werden, ist dieser Markt noch sehr jung und wenig ergründet. Bei den vorangegangenen Forschungen zu Schokoladenkochkursen hatte die Forscherin Schwierigkeiten diese Art von Kochkursen ausfindig zu machen und es ist deutlich geworden, dass es bisher sehr wenig Angebote gibt. Bestimmte Veranstalter, wie Jochen Schweizer, bieten Aktionen an, bei denen man diese besondere kulinarische Küche für sich entdecken kann. Diese Kochkurse enthalten laut Veranstalter unter anderem eine Einführung in das Kochen mit Schokolade, eine Erstellung eines Menüs mit Hilfe eines Kochs und auch eine Auswahl an Getränken, die zu den jeweiligen Gerichten als vom Koch passend empfunden werden (vgl. Jochen Schweizer, 2015).

In unterschiedlichsten Kochbüchern werden Rezepte dargestellt, in denen Schokolade in Nudelteigen, in Soßen oder zum Gemüse serviert werden kann. Der Schwierigkeitsgrad und auch die Art der Gerichte variieren. Da sich, wie bereits beschrieben, dunkle Schokolade am besten zum Kochen eignet, wird auch in Schokoladenkochbüchern, wie beispielsweise „Das Schokoladenkochbuch“ von Patricia Lousada, vorzugsweise dunkle Schokolade eingesetzt. Hierbei variieren die Schokoladen in ihren Kakaoanteilen und werden hauptsächlich in Form von Soßen als Begleiter von Geflügel, Wild und Meerestieren eingesetzt. Sie verleihen den Gerichten ein spezielles Aroma. Dazu werden grünes Gemüse, Karottenpüree, Kartoffeln oder Reis serviert (vgl. Lousada, 2005, S.130ff.). Auch wenn der Markt noch relativ unerforscht ist, gibt es bereits eine Vielzahl an Rezepten, in denen Schokolade als Kochzutat aufgeführt wird. So wird Schokolade in der mexikanischen Küche in einer Mole „[...] abgeleitet von dem mexikanisch-italienischen Wort molli, bezeichnet eine Sauce, die aus Chilischoten zubereitet wird“ (Lousada, 2005, S. 130) häufig verwendet.

Beim Kochen mit Schokolade sollten einige Faktoren in Betracht gezogen werden, die die Schokolade beim Kochvorgang beeinflussen oder verändern können. Zu solchen Faktoren zählen unter anderem das Schmelzverhalten beim Erwärmen, das Härteverfahren beim Kühlen und die Geschmacksveränderung oder auch das Mundgefühl, das durch unterschiedliche Temperaturen beim Kochen mit Schokolade beeinflusst wird. Diese und auch andere Faktoren müssen beim Herstellen einer speziell für das Kochen ausgelegten Schokolade berücksichtigt werden.

In den vorgestellten Rezepten der unterschiedlichen Köche und Chocolatiers werden herzhafte Gerichte hergestellt, jedoch keine konkrete Kochschokolade verwendet. Dies lässt darauf schließen, dass das Herstellen von herzhaften und pikanten Gerichten in Verbindung mit Schokolade noch sehr unbekannt ist. Auch beim Recherchieren online und in Supermärkten, hat die Forscherin keine Schokolade ausfindig machen können, die ausschließlich als Kochschokolade deklariert ist. Es gibt Schokoladen, die zwar als Schokolade zum Kochen, Backen und Naschen deklariert, aber im Grunde lediglich Kuvertüre sind (vgl. Weinrich-Schokolade). Ein Produkt wie Kochschokolade stellt einen Mangel dar, wodurch es umso wichtiger ist, dass diese Marktlücke gefüllt wird. Deswegen ist es notwendig, dass sich unterschiedliche Verbrauchergruppen bereits mit dem Thema auseinandersetzen und wünschenswerte Anwendungsmöglichkeiten beschreiben und festlegen.

### 3. Empirische Studie zur Nutzung von Schokolade

Ein neues Produkt wie Kochschokolade auf dem Markt zu etablieren, erfordert eine gründlich vorangegangene Marktforschung, um sicherzustellen, dass das Produkt auf dem Markt Chancen auf Erfolg hat. Dies kostet nicht nur Geld, sondern benötigt auch eine gut durchstrukturierte Erforschung des Marktes, die die Wünsche und Erwartungen der Konsumenten erkennt und analysiert. Dadurch kann erreicht werden, dass ein für die Verbraucher möglichst ansprechendes Produkt entwickelt wird. Um den Marktbedarf und die Erwartungen der Konsumenten gegenüber einer geeigneten Kochschokolade zu erforschen, soll eine empirische Studie durchgeführt werden, die bereits erste Perspektiven für das Produkt darbringen soll. Hierfür wurde eine qualitative Datenerhebung in Form einer Gruppendiskussion durchgeführt. „In der kommerziellen Markt- und Meinungsforschung werden Gruppendiskussionen zur Ermittlung von Meinungen, Einstellungen und Verhaltensweisen eingesetzt“ (Lamnek; 2005, S 70). Die qualitative Forschung dient dazu, subjektive wie auch spezifische Aussagen über konkrete Situationen zu machen und kennzeichnet sich durch „[...] die Gegenstandsangemessenheit von Methoden und Theorien, die Berücksichtigung und Analyse unterschiedlicher Perspektiven sowie der Reflexion des Forschers über die Forschung als Teil der Erkenntnis“ (Flick, 2010, S.26). Mit Hilfe der Einzel- und Gruppenarbeiten in den Gruppendiskussionen sollen unterschiedliche Perspektiven der Verbraucher beleuchtet werden. Es sollen Informationen über die Einstellung zum Produkt Kochschokolade und mögliche Anwendungsbereiche sowie Informationen über Kaufmotive gewonnen werden. Zusätzlich wäre es von großer Bedeutung, Konsumentenwünsche über potentielle Werbemaßnahmen zur Etablierung des Produktes zu erhalten. Nach Beendigung der Diskussion werden diese Perspektiven zusammengetragen, analysiert und interpretiert, um Erkenntnisse zur Beantwortung der Forschungsfrage zu erlangen.

Sowohl die quantitative als auch die qualitative Sozialforschung haben ihre Vor- und Nachteile. Die quantitative Sozialforschung geht davon aus, dass das soziale Leben nach einer gewissen Struktur und nach Regelmäßigkeiten abläuft, die prinzipiell erklärt werden können. Dagegen wird der Mensch in der qualitativen Sozialforschung nicht nur als ein Objekt dargestellt, was Untersuchungszwecken dienen soll, sondern wird auch als Subjekt betrachtet. Hierbei werden soziale Interaktionen, subjektive Sichtweisen und tiefere Einblicke in die Strukturen der Gesellschaft betrachtet (vgl. Lamnek, 2010, S. 30ff.). Um diese Sichtweisen und Einblicke in die Welt der Konsumenten zu erhalten, wurde die Gruppendiskussion als Untersuchungsmethode ausgewählt. Die

Gruppendiskussion gehört der qualitativen Forschung an und kann als Sonderform der Befragung begriffen werden. Diese Einteilung ist jedoch nur begrenzt aussagekräftig, da die Befragung als solche noch in weitere Dimensionen der Differenzierung und Klassifikation eingeteilt werden kann. Hierbei wird nach Grad der Standardisierung, Kommunikationsart, Struktur und Intention der Befragten und nach dem Interviewer-Verhalten unterschieden. „Verwendet man dieses, für die Befragung entwickelte, Kategorieschema, so lässt sich die Gruppendiskussion als nicht-standardisierte mündliche Form der Befragung von Gruppen mit - zumeist ermittelnder - Intention fassen“ (Lamnek, 2005, S. 32ff.)

Eine ermittelnde Gruppendiskussion zeichnet sich zum einen durch das Interesse an Meinungen, Einstellungen und Verhaltensweisen der Befragten zu einer bestimmten Forschungsfrage aus und zum anderen durch unterschiedliche Erkenntnisabsichten. Diese folgen hierbei einem sehr linearen Aufbau. Bei einer ermittelnden Gruppendiskussion geht es zunächst um die Formulierung der Forschungsfrage, anschließend um das Entwerfen und Vorbereiten des Forschungsdesigns und um das Entwickeln der Datenerhebungsinstrumente. Nachdem die Daten erhoben, ausgewertet und interpretiert wurden, folgt abschließend ein Forschungsbericht. Das Ziel dieser Variante ist es, die wichtigsten Informationen zur Beantwortung einer Forschungsfrage zu erlangen. „Das unbestrittene Ziel aller Sozialforschung ist die möglichst unverfälschte Erfassung der sozialen Wirklichkeit“ (Lamnek, 2010, S.77), weswegen im Zuge dieser Arbeit das Forschungsziel mit Hilfe einer Gruppendiskussion erarbeitet werden soll. Dadurch soll gewährleistet werden, dass die Probanden sich gegenseitig unterstützen und motivieren. Das gemeinsame Sammeln von Ideen, soll die Probanden gegenseitig auf neue Gedankengänge bringen, wodurch ein komplexes Gespräch, welches konkrete Meinungsäußerungen hervorbringt, entsteht. “Within the group there is a brainstorming effect so that a comment from one person sparks ideas from another. In this way groups can yield more ideas than one-to-one interviews (Hague, P. & Jackson, P., 1999, S. 73). Wie in diesem Zitat beschrieben, ist ein Vorteil einer Gruppendiskussion, die größere Ideensammlung, die durch Gespräche mit mehreren Teilnehmern zu Stande kommen.

Nachdem die theoretische Einordnung der Gruppendiskussion erfolgt ist, muss die Umsetzung des Forschungsprozesses geplant werden. Dazu gehört neben dem Planen der Forschungsphasen auch die Rekrutierung aller am Projekt beteiligten Personen. Hierzu zählen der Forscher beziehungsweise der Moderator selbst und die Teilnehmer. Anschließend müssen organisatorische Bedingungen für die Durchführung der Gruppendiskussion geklärt werden, wie die technischen und lokalen Voraussetzungen. Abschließend sollte sowohl die Analyse der Diskussion in Betracht gezogen, welche die

Erkenntnisabsichten und die Transkriptionsart beinhaltet, als auch die Ergebnisdarstellung überlegt werden (vgl. Lamnek, 2005, S. 35ff.).

Um die zur Gruppendiskussion benötigten Teilnehmer zu rekrutieren, wurde zunächst ein Fragebogen entwickelt. Mit dessen Hilfe sollten unterschiedliche Verbrauchermeinungen zum Thema Schokolade eingeholt werden. Hierfür wurden zwei verschiedene Gruppen rekrutiert und befragt. Im Hinblick auf die Auswahl möglicher Probanden stellte sich die Frage des Sampling bereits zu Beginn des Forschungsprozesses. Die Entscheidung, welche Probanden an der Gruppendiskussion teilnehmen, sollte noch vor der Entwicklung des Fragebogens stehen. Die Probanden sollten mit Sorgfalt ausgewählt werden, da ein großer (Zeit-) Aufwand durch das Durchführen der Gruppendiskussionen und der anschließenden Transkription und Auswertung entsteht. Anschließend müssen die Ergebnisse des Fragebogens ausgewertet werden, um eine bestmögliche Auswahl an Teilnehmern zu rekrutieren.

### **3.1 Aufbau und Durchführung der Studie**

Zur Datenerhebung wurde als Messinstrument zunächst ein kurzer Fragebogen entwickelt, wobei die Struktur und die Reihenfolge der Fragen bereits einen großen Einfluss auf das Erlangen korrekter Daten haben. Der Fragebogen diente zur Rekrutierung unterschiedlicher Verbrauchergruppen und hatte das Ziel die möglichen Probanden anschließend zu einer Gruppendiskussion einzuladen. Hierbei sollten deren unterschiedlichen Meinungen und Gedanken zum Thema Anwendungsmöglichkeiten von Schokolade im Bereich Kochen von herzhaften Gerichten eingeholt werden. Es wurden zwei Gruppendiskussionen durchgeführt, bei denen die Probanden unterschiedliche Aufgaben in Einzel- und Gruppenarbeit durchführen sollten. Dadurch gelang es der Forscherin, einen Einblick in die Ideen und Wünsche der Verbraucher hinsichtlich des Kochens mit Schokolade zu erhalten.

Im Folgenden werden sowohl der Fragebogen, die Probanden, als auch die Gruppendiskussionen genauer beschrieben und erläutert, um einen konkreten Ablauf der Studie zu erhalten.

### 3.1.1 Der Fragebogen

Beim Einsatz von Fragebögen handelt es sich um eine Art der schriftlichen Befragung, bei der die Bögen in unterschiedlichen Formen an Probanden weitergeleitet werden können. In dieser empirischen Studie wurde das Verfahren des Online-Fragebogens gewählt, da hierdurch die Möglichkeit bestand, die Probanden möglichst zufällig auszuwählen. Der Fragebogen war für beide Gruppen drei Wochen zugänglich. Außerdem wurde dadurch ermöglicht, dass die Probanden das Ausfüllen des Fragebogens zeitlich selbst einteilen konnten. Der Fragebogen wurde in zwei Schritten versendet, um zwei unterschiedliche Verbrauchergruppen, eine sogenannte Laien-Gruppe und eine Experten-Gruppe, zu rekrutieren.

Beide Gruppen sollten eine breite Variation im Alter, im Beruf und im sozialen Hintergrund aufweisen. Die Laien-Gruppe wurde insofern definiert, dass sie vorzugsweise keine Teilnehmer enthalten sollte, die im direkten Umgang mit Schokolade stehen. Außerdem wurden die Laien als Personen definiert, die kein Fachwissen im Bereich Schokolade mitbringen. Im Gegensatz dazu sollte die Experten-Gruppe ausschließlich aus Mitarbeitern der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH bestehen. Durch ihr fundiertes Wissen und den regelmäßigen und professionellen Umgang mit Schokolade wurde die Zielgruppe als Experten definiert.

Um die Laien-Gruppe zu rekrutieren, wurde dieser Fragebogen in dem sozialen Netzwerk Facebook veröffentlicht. Die Experten-Gruppe wurde auch durch das Ausfüllen eines, zu der Laien-Gruppe identischen, Fragebogens rekrutiert. Hierbei bezogen sich die Unterschiede lediglich auf andere Uhrzeiten und Ortsangaben. Der Fragebogen für die Lindt-Mitarbeiter wurde mit Hilfe des internen E-Mail Verteilers versendet.

Eine eindeutige Beschreibung des Nutzens und des Zeitaufwandes des Fragebogens in der Einleitung sollte zuvor aufkommende Fragen durch den Verbraucher vorwegnehmen. Aufgrund dessen wurde sowohl in der Einleitung als auch zu Beginn des Fragebogens erwähnt, dass der Bogen nur ausgefüllt werden sollte, wenn für den Verbraucher auch im Nachhinein die Möglichkeit bestünde, an einem bestimmten Tag an einer Gruppendiskussion teilzunehmen. Außerdem wurde in der Einleitung direkt über die zuständige Ansprechperson des Fragebogens und die darauffolgende Gruppendiskussion informiert. In diesem Fall wurde beides durch die Verfasserin der vorliegenden Bachelorarbeit ausgeführt. Dadurch sollte Vertrauen gewonnen werden, damit sich die Teilnehmer auf die zu erwartende Situation einstellen konnten.

Zusätzlich war es wichtig, den Teilnehmern eine Einschätzung der durchschnittlich benötigten Zeit für das Ausfüllen des Fragebogens zu geben. Deswegen wurde zunächst die Methode des Pretests durchgeführt. Laut Duden ist ein Pretest eine „Erprobung eines Mittels für Untersuchungen o. Ä. (z. B. eines Fragebogens) vor der Durchführung der eigentlichen Erhebung; Vortest“ (DUDEN, 2015f). Er diente dazu, Unstimmigkeiten zu beseitigen, Fragen zu beantworten und um sicherzugehen, dass der Fragebogen für die möglichen Probanden verständlich und sinnvoll erscheint. Dieser Pretest wurde an zehn Personen verteilt, Freunde und Familienmitglieder der Forscherin, um den finalen Fragebogen auf Praxistauglichkeit zu testen.

Die Überschrift des finalen Fragebogens lautete: Einladung zur Gruppendiskussion zum Thema Schokolade. Anschließend folgte ein Begrüßungstext in dem bereits Ort, Datum und Uhrzeit der Gruppendiskussion genannt wurden. Um den Teilnehmern eine angenehme und persönliche Atmosphäre, sowohl beim Pretest, beim Fragebogen als auch in der Gruppendiskussion zu vermitteln, wurden die Teilnehmer geduzt. Außerdem wurde direkt über das Ausfüllen der Pflichtfelder wie der Telefonnummer, der E-Mail-Adresse und deren Namen informiert. Diese Informationen waren notwendig, um die Einladungen zur Gruppendiskussion, die über E-Mails verschickt wurden, zu versenden. Anschließend folgten die ersten Fragen, die sich auf persönliche Angaben, wie des Geschlechts, des Alters und des Studiengangs beziehungsweise der Ausbildung oder des Berufes bezogen.

Die folgende Abbildung 2 zeigt den Hauptteil des Fragebogens, der sich mit dem Thema Schokolade auseinandersetzt.

**1. Wie gerne magst Du Schokolade im Allgemeinen? \***

1 2 3 4 5

sehr gerne      überhaupt nicht gerne

**2. Wie oft verzehrst Du Schokolade? \***

- täglich
- 3-4 Mal in der Woche
- 1 Mal in der Woche
- 2-3 Mal im Monat
- weniger

**3. Schokolade ist für mich... \***

1 2 3 4 5

sehr wichtig      wenig wichtig

**4. Ich benutze Schokolade... \***

(bitte bewerten)

	sehr häufig	häufig	manchmal	selten	nie
zum Backen	<input type="radio"/>				
zum Kochen	<input type="radio"/>				
für Getränke	<input type="radio"/>				
als Snack	<input type="radio"/>				

**Abbildung 2 Hauptteil des Fragebogens nach eigener Darstellung**

Der Hauptteil des Fragebogens enthielt unterschiedliche Fragearten, mit dessen Hilfe die Meinungen und Einstellungen der Teilnehmer zum Thema Schokolade ermittelt werden sollten. Die Hauptfragen waren von eins bis vier durchnummeriert, um dem Fragebogen Struktur zu verleihen. Den Teilnehmern war kein weiteres Detail über das spezifische Thema der Schokolade bekannt, da dies nicht offensichtlich aus dem Fragebogen hervorging. Es war notwendig, dass das Thema Kochen mit Schokolade und dessen Anwendungsmöglichkeiten noch nicht angesprochen wurde, um eine mögliche Beeinflussung der Antworten in der Gruppendiskussion zu vermeiden. Ziel war es, die Gruppendiskussion Schritt für Schritt zu diesem spezifischen Thema hinzuführen. Durch diesen Hauptteil war es wichtig, herauszufinden, welche Berührungen die Teilnehmer bereits mit dem Produkt Schokolade hatten.

In einem Fragebogen wird in der Regel zwischen offenen und geschlossenen Fragestellungen unterschieden, wobei sich diese durch unterschiedliche Informationstiefen auszeichnen. Offene Fragestellungen bieten dem Probanden die Möglichkeit, Antworten selbstständig und frei zu formulieren. Sie werden in Stichworten oder ganzen Sätzen verfasst. „Qualitative / offene Fragen erwarten eine freie Antwort, die tiefere und individuellere Daten liefert, als die Auswahl aus vorgegebenen Kategorien. Das bedeutet im Umkehrschluss, dass die Auswertung solcher Fragen aufwändiger und subjektiver ist“ (Diekmann, 2008a, S. 477). In diesem Fragebogen wurden keine qualitativen/offenen Fragen erstellt, da die sogenannten tiefergehenden und individuelleren Daten durch die anschließende Gruppendiskussion erhoben werden sollten. Der Fragebogen diente lediglich der Rekrutierung der Teilnehmer und einer ersten Einsicht in deren Meinung und deren persönlichen Nutzen von Schokolade.

Bei geschlossenen Fragestellungen hingegen sind die Antwortmöglichkeiten bereits vorgegeben. Die Teilnehmer können ausschließlich Antworten aus den vorgegebenen Kategorien auswählen. Dadurch sind die Teilnehmer zwar in ihrer persönlichen Meinung eingeschränkt, aber die vorgegebenen Antwortkategorien ermöglichen ein leichteres Antworten auf die Fragen. „Quantitative / geschlossene Fragen mit vorgegebenen Antwortkategorien, die aufgrund der einfachen und oftmals zahlenmäßigen Vergleichbarkeit der Antworten leichter auszufüllen und auszuwerten sind“ (Diekmann, 2008a, S. 477), wurden verwendet, da tiefere Informationen mit Hilfe der Gruppendiskussion gewonnen werden sollten.

Zu diesen geschlossenen Fragen gehörten unter anderem Fragen zur allgemeinen Akzeptanz von Schokolade, zur Häufigkeit des Verzehrs, zur persönlichen Wichtigkeit und zum eigenen Nutzen von Schokolade. Zum Messen der Antworten wurden Ratingskalen in Form von Intervallskalen eingesetzt, bei denen ausschließlich auf Fünfer-Skalen bewertet werden konnte. Mit der Einstiegsfrage zur allgemeinen Akzeptanz von Schokolade sollte die Neugier auf das Thema geweckt werden. Die 5-er Skala wurde zwischen „sehr gerne“ und „überhaupt nicht gerne“ festgelegt. Bei der Frage zur Häufigkeit des persönlichen Verzehrs von Schokolade lagen die Antwortmöglichkeiten zwischen ‚täglich‘ und ‚weniger‘, und bei der individuellen Wichtigkeit von Schokolade konnten die Teilnehmer zwischen „sehr wichtig“ und „wenig wichtig“ wählen. Die abschließende Frage des Hauptteils bezog sich auf den persönlichen Nutzen von Schokolade. Die Probanden konnten Antwortmöglichkeiten zwischen ‚sehr häufig‘ und ‚nie‘ angeben, wobei diese auf den Nutzen von Schokolade im Backen-, Koch-, Getränke und Snackbereich bezogen wurde.

Zum Abschluss wurde für die Laien die Uhrzeitpräferenz für den Termin zur Gruppendiskussion abgefragt, der für Samstag, den 14.03.2015 festgelegt wurde. Hierbei standen 11 Uhr und 15 Uhr zur Auswahl. Ziel war es, den Termin auszuwählen, an dem die meisten Probanden die Möglichkeit hätten, an der Diskussion teilzunehmen. Für die Experten stand Mittwoch, der 01.04.2015 um 18:30 Uhr fest. Anschließend wertete die Forscherin die Fragebögen aus und informierte die Teilnehmer per E-Mail, ob oder an welchem Termin sie zu der Gruppendiskussion eingeladen wurden. Nachdem die bestätigende Zusage der Probanden erfolgte, wurden die letzten Vorkehrungen für die Gruppendiskussion getroffen, welche in Kapitel 3.2.2 genauer erläutert werden.

### **3.1.2 Probanden**

Zur Untersuchung der Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade wurden unterschiedliche Verbrauchergruppen rekrutiert. Diese Verbrauchergruppen haben, wie in Kapitel 3.1.1 erwähnt, sowohl einen Fragebogen ausgefüllt als auch an einer Gruppendiskussion teilgenommen. Zum einen wurden Probanden ausgewählt, die beruflich nicht in direktem Umgang mit Schokolade stehen und zum anderen wurde eine Experten-Gruppe, bestehend aus Mitarbeitern der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH, ausgewählt.

Die untenstehende Tabelle 1 zeigt die Anzahl der Teilnehmer, die Namen, das Alter und den Tätigkeitsbereich der einzelnen Probanden sowohl für die Laien als auch für die Experten auf. In der Gruppe der Experten wurde zusätzlich zu dem Studium auch der Tätigkeitsbereich bei der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH erwähnt, welcher in kursiver Schrift dargestellt ist.

Laien	Experten
<p>Helga: 53, Schokoladenverkäuferin</p> <p>Christian: 55, Mitarbeiter im Bereich Lager und Logistik</p> <p>Tino: 32, Kommissionier im Lager</p> <p>Vanessa: 24, Kauffrau für Versicherungen und Finanzen. Schwerpunkt Finanzen, Immobilienfinanzierung</p> <p>Joana: 27, Zahnärztin</p> <p>Mary: 34, Markensachbearbeiterin in einer Patent- und Markenrechtssozietät</p> <p>Chris: 34, IT-Systemtechniker in einem System-Integrationshaus</p>	<p>Ines: 25, (Master in Marketing), <i>Praktikantin Trade Marketing</i></p> <p>Renate: 24, (Master in Life Science Technology), <i>Praktikantin Industrial Engineering</i></p> <p>Amelie: 23, (Bachelor in Wirtschaftswissenschaften), <i>Praktikantin Marketing Pralinen</i></p> <p>Hendrik: 26, (Master in BWL), <i>Praktikant Marketing Tafeln</i></p> <p>Jana: 24, (Bachelor in BWL), <i>Praktikantin Marketing Pralinen</i></p> <p>Daniela: 28, (Master in Lebensmitteltechnologie), <i>Leiterin der sensorischen Marktforschung</i></p> <p>Laura: 29, (Master in Ernährungswissenschaften), <i>Festangestellte in der Sensorik</i></p>

**Tabelle 1 Persönliche Daten beider Gruppen nach eigener Darstellung**

Zunächst soll die Gruppe der Laien vorgestellt werden, da diese an erster Stelle rekrutiert wurde und auch zuerst die Gruppendiskussion durchgeführt hat. Den Fragebogen haben 14 Personen ausgefüllt, die auch zur Gruppendiskussion eingeladen wurden. Aufgrund von Absagen haben jedoch nur sieben Personen an der Gruppendiskussion teilgenommen. Die Altersspanne in dieser Gruppe lag zwischen 24 und 55 Jahren. Von den sieben Personen die an der Gruppendiskussion teilgenommen haben, waren vier Frauen und drei Männer. Die Berufe in dieser Gruppe waren sehr vielfältig und hatten, bis auf eine Ausnahme, die Schokoladenverkäuferin Helga, keine weitere Verbindung zum Thema Schokolade. Neben Helga ist auch Joana besonders hervorzuheben, da sie Zahnärztin ist und das Thema Schokolade sehr kritisch betrachtet. Diese Berufe sind sehr

gegensätzlich, was sich in Aussagen und Meinungen widergespiegelt hat. Die Teilnehmer kannten sich untereinander nicht, haben sich aber sehr freundlich untereinander verhalten und es herrschte eine lockere, entspannte Atmosphäre, in der auch gelacht wurde.

Im Anschluss an die Gruppendiskussion mit den Laien wurden die Experten von der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH rekrutiert. Hierbei handelte es sich um Mitarbeiter, die dort sowohl als Praktikanten, als auch als Festangestellte tätig sind. Der Fragebogen wurde von 12 Personen ausgefüllt, woraufhin sieben Experten an der Gruppendiskussion teilnahmen. In dieser Gruppe war die Altersspanne kleiner als in der Laien-Gruppe. Die Probanden waren zwischen 22 und 29 Jahre alt. Von den sieben Personen, die an der Diskussion teilgenommen haben, waren auch hier die Frauen, mit sechs Teilnehmern, in der Mehrzahl. Die Tätigkeitsbereiche im Unternehmen waren sehr unterschiedlich. Fünf der sieben Teilnehmer waren Praktikanten: Ein Großteil der Teilnehmer kam aus dem Bereich Marketing, wobei die Teilnehmer dort in unterschiedlichen Bereichen tätig waren. Darunter fielen die Zuständigkeiten für Tafeln, Pralinen und das Trade Marketing. Außerdem arbeitete eine Praktikantin im Industrial Engineering. Zwei der sieben Teilnehmer waren Festangestellte: Daniela aus dem Bereich der sensorischen Marktforschung und Laura, die in der Sensorik und Qualitätssicherung beschäftigt ist. Dementsprechend haben alle Probanden, im Gegensatz zu den Laien, tagtäglich beruflich mit dem Produkt Schokolade zu tun. Dadurch sind auch Unterschiede beim Ausfüllen des Fragebogens und in den Ergebnissen der Gruppendiskussion sichtbar gewesen. Auf diese Ergebnisse wird in Kapitel 4 und 5 noch spezieller eingegangen. Ein Großteil der Teilnehmer kannte sich untereinander, wodurch sofort eine angenehme und freundliche Atmosphäre entstand, in der alle kollegial miteinander umgingen und sehr produktiv arbeiteten.

### **3.1.3 Gruppendiskussion**

#### **Vorbereitungen zur Gruppendiskussion**

Nachdem die Fragebögen ausgewertet wurden, wurde deutlich, dass keine spezifischere Auswahl der Teilnehmer getroffen werden konnte. Der Rücklauf der ausgefüllten Fragebögen war so gering, dass alle Personen, die den Fragebogen ausgefüllt hatten, zu der Gruppendiskussion eingeladen wurden. Nachdem die Teilnehmer zu- oder abgesagt

hatten, wurden die Probanden via E-Mail über genaue Angaben zum Ort und zur Uhrzeit informiert, woraufhin eine weitere Bestätigung von Seiten der Teilnehmer erbeten wurde. Die beiden Gruppendiskussionen fanden an unterschiedlichen Orten, Tagen und Uhrzeiten statt. Die Diskussion der Laien fand an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg Bergedorf am Samstag, den 14.03.2015 um 11 Uhr in Raum 1.09 statt. Die Audioaufnahme der Diskussion dauerte 97 Minuten und 46 Sekunden. Im Gegensatz dazu hat sich die Experten-Gruppe, zusammengesetzt aus Lindt-Mitarbeitern, im Haus der Forscherin im Muffeter Weg 38 in Aachen getroffen. Die Diskussion fand am Mittwoch, den 01.04.2015 um 18:30 Uhr statt und die Audioaufnahme umfasste etwa 80 Minuten und 52 Sekunden.

In beiden Fällen wurde nach Einholen des Einverständnisses der Probanden Fotos der Diskussionsveranstaltung und der Ergebnisse aufgenommen. Zusätzlich wurden nach Absprache eine Videoaufnahme und eine Audioaufnahme aufgezeichnet. Schriftliche Notizen, die während der Diskussion erarbeitet wurden, wurden eingesammelt und zur Auswertung herangezogen. Beide Gruppen erklärten sich einverstanden namentlich in der Bachelorarbeit erwähnt zu werden.

Für beide Diskussionen wurden ähnliche Vorbereitungen getroffen. In Hamburg musste zunächst ein geeigneter Raum gefunden werden. Nach Absprache mit den Verantwortlichen der HAW Hamburg wurde der Raum 1.09 zugeteilt, der zum Zeitpunkt der Gruppendiskussion am Samstag genutzt werden durfte. Der Raum war ansprechend groß und sehr gut ausgestattet, es waren ausreichend Tische und Stühle vorhanden, die nach Belieben aufgestellt werden konnten. Es wurde sich für die Zusammenstellung eines Gruppentisches entschieden. Zusätzlich waren in dem Raum eine große Tafel, eine Stellwand und eine Flipchart vorhanden, welche genutzt werden konnten.

Auch für die Experten-Gruppe musste ein Raum gefunden werden, in dem die Ruhe und der Platz gegeben war, um diese Gruppendiskussion durchzuführen. Dies erwies sich innerhalb des Unternehmens Lindt & Sprüngli GmbH als schwierig, woraufhin die Diskussion bei der Forscherin zu Hause in der Küche in Aachen stattgefunden hat. Der Wohnraum bot einen großen Tisch, an dem alle Teilnehmer ausreichend Platz hatten. Es wurde sichergestellt, dass die Diskussion der Experten nicht durch andere Bewohner der Wohnung gestört wurde. Da in der Küche keine Möglichkeit bestand eine Tafel oder eine Stellwand aufzustellen, wurde sich mit einer großen Leiter beholfen, an der Papier angepinnt werden konnte.

In beiden Gruppen entschied sich die Leiterin dazu, am Kopf des Tisches zu sitzen. Auch die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, einander anzuschauen. Außerdem waren große

Fenster vorhanden, die in beiden Räumen viel natürliches Licht boten. Den Gruppen wurden sowohl Wasser und Kekse als auch Servietten bereitgestellt, um eine angenehme Atmosphäre zu verbreiten. In beiden Gruppen standen unterschiedliche Arten von Papier und verschiedenfarbige Stifte auf den Tischen, mit denen im Verlauf der Diskussion gearbeitet werden sollte. Einige weitere Arbeitsmaterialien wurden von der Gruppenleiterin bereits vorab organisiert und beiseite gestellt, da diese erst im Verlaufe der Diskussion zum Einsatz kommen sollten.

Die Teilnehmer erschienen pünktlich und sowohl die Leiterin als auch die Probanden begrüßten sich untereinander herzlich. Durch den sehr positiven Einstieg fühlten sich alle sehr wohl und es herrschte in beiden Gruppen während der Diskussionen eine positive Stimmung. Nach der inoffiziellen Begrüßung nahmen alle Teilnehmer Platz und es folgte nach Starten der Video- und Audioaufnahme noch einmal eine offizielle Begrüßung. Hier wurde zusätzlich noch einmal offiziell, um das Einverständnis zur Aufzeichnung einer Audiodatei und dem Aufnehmen von Fotos gebeten. Nachdem sich alle damit einverstanden erklärt hatten, begann die eigentliche Gruppendiskussion.

### **Die Aufgabenstellungen**

Im folgenden Abschnitt sollen die Aufgabenstellungen der Gruppendiskussionen genannt und erläutert werden. Die Ergebnisse zu diesen Aufgabenstellungen werden in den Kapiteln 3.2.1 zu den Laien und 3.2.2 zu den Experten genauer benannt und erläutert.

Die Gruppendiskussionen verliefen in beiden Gruppen nach demselben Schema. Die erste Aufgabe bezog sich auf die allgemeinen persönlichen Assoziationen, die die Teilnehmer mit Schokolade in Verbindung bringen. Die Probanden sollten den Satz vollenden: „Wenn ich an Schokolade denke, denke ich an...“ oder den Satz: „Mit Schokolade verbinde ich...“. Jeder Teilnehmer<sup>1</sup> erhielt einen Zettel, auf dem er seine Gedanken und Ideen in Einzelarbeit dazu aufschreiben konnte. Dies hatte den Hintergrund, die Teilnehmer zunächst mit dem Thema Schokolade vertraut zu machen. Hierbei sollten sie sich Gedanken darüber machen, welche Ideen und Wörter ihnen im ersten Moment einfielen, wenn sie nur an Schokolade dachten. Bei dieser Aufgabe konnten die Probanden ihren Gedanken freien Lauf lassen und kreativ sein, denn bei diesem Brainstorming gab es keine falschen Antworten. Anschließend wurden die

---

<sup>1</sup> Um eine leichtere Lesbarkeit zu ermöglichen, werden im Folgenden teilweise männliche Formen benutzt, wobei die Ausführungen für Frauen und Männer gleichermaßen gelten.

Anregungen und Meinungen im Uhrzeigersinn vorgetragen, wobei sich jeder Teilnehmer zu anderen Vorschlägen äußern durfte, wenn er wollte.

In der darauffolgenden Aufgabe wurde spezifischer nach dem Nutzen, der durch Schokolade erbracht werden kann, gefragt. Wichtig war hierbei, dass sich die Probanden nicht nur Gedanken um den eigenen, schon erfüllten Nutzen machten, sondern auch an einen Nutzen denken sollten, welchen sie gegebenenfalls selbst noch nicht erhalten haben. Die Probanden sollten sich dadurch eine allgemeine Übersicht davon machen, wofür Schokolade genutzt und gebraucht werden kann, ohne sich durch den selbst nicht erhaltenen persönlichen Nutzen einschränken zu lassen. Dies sollte ermöglicht werden, indem sie als Gruppe zusammenarbeiteten. Zunächst bekamen die Probanden Zeit sich selbst Gedanken über den Nutzen zu machen. Anschließend wurde die Aufgabe in der gesamten Gruppe diskutiert. Der Nutzen wurde dann mit Hilfe von Ober- und Unterbegriffen als Mind Map zusammengefasst, wodurch noch einmal ein Überblick über das Gesamtbild des Erbrachten gegeben wurde. Das Mindmapping bezeichnet hierbei eine Methode, die hilft „ [...] Gedanken in Form von Schlagwörtern oder Bildern aufzuzeichnen, zu sammeln, zu ordnen und zu gliedern“ (DUDEN, 2015g).

Bei der dritten Aufgabenstellung ging es darum, den Nutzen von Schokolade an einem praktischen Beispiel zu vertiefen. Die Probanden wurden zunächst in zwei Gruppen aufgeteilt. Dies erfolgte willkürlich, indem die Leiterin jede zweite Person im Uhrzeigersinn auswählte und als Gruppe eins und Gruppe zwei definierte. Die Mitglieder der Gruppe eins und die der Gruppe zwei sollten nun jeweils im Team für die nächste Aufgabe zusammenarbeiten. Um die vorangegangene Aufgabe zu vertiefen, erhielten alle Probanden eine Auswahl an Lebensmitteln, welche in eigens kreierten Rezepten verarbeitet werden sollte. Der Schwierigkeitsgrad hier bestand darin, dass die zu erstellenden Rezepte Schokolade enthalten sollten und dass nur Vor- und Hauptspeisen entwickelt werden sollten. Dies war wichtig, um das Ziel der vorliegenden Arbeit, Anwendungsbereiche im Bereich Kochen mit Schokolade, zu erreichen. Die Gruppen eins und zwei der Laien und Experten erhielten die Aufgabe, je eine Vorspeise und eine Hauptspeise zu erstellen und die Rezepte aufzuschreiben und anschließend vorzustellen. Die Leiterin stellte verschiedene Produkte bereit, die sowohl in der Laien-Gruppe als auch in der Experten-Gruppe gleich waren. Zu den Produkten, die verarbeitet werden konnten, gehörten: Radieschen, Nudeln, Hühnchen, Rollmops, Sauerkraut, Eier, Rote Bete, Mandarinen, Lachs, Knödel mit Pilzen, Ofenkäse und Sauerkirschen. Die Leiterin entschied sich für diese Produkte, da sowohl Fleisch- als auch Fischgerichte hergestellt werden sollten. Außerdem sind diese Produkte auf den ersten Blick schwer gemeinsam in einem Gericht zu kombinieren, wodurch die Kreativität der Teilnehmer gefordert war.

Außerdem hatte jede Gruppe eine unbegrenzte Anzahl an Gewürzen, Kräutern und jegliche Art von Schokolade zur Verfügung, um die erstellten Rezepte zu verfeinern. Bei den bereitgestellten Produkten war zu bedenken, dass sich die beiden kleinen Gruppen die Produkte teilen mussten. Dadurch sollte in jedem erstellten Rezept zwei der Pflichtprodukte eingesetzt werden, wodurch die Teilnehmer eine höhere Anzahl an selbst überlegten Zutaten einbringen mussten. Mit Hilfe der Einschränkung konnte eine breitere Variation an Rezepten erstellt werden, welche zum Schluss vorgestellt und kurz besprochen wurden. Durch diese Aufgabenstellung sollte ein tieferer Einblick in das Produkt Kochschokolade und deren Anwendungsmöglichkeiten in herzhaften und deftigen Gerichten gegeben werden.

Um intensiver auf das Thema Kochen mit Schokolade zu gelangen, sollten sich die Teilnehmer in der nächsten Aufgabe mit dem Produkt Kochschokolade beschäftigen. Dies war eine Einzelarbeit, bei der jedes Gruppenmitglied Stift und Zettel erhielt, um Ideen, Wünsche und Äußerungen zu dem möglichen Produkt Kochschokolade aufzuschreiben. Hierbei sollten sich die Probanden konkret Gedanken darüber machen, wie so ein Produkt aussehen könnte, welche Arten von Schokolade sie sich vorstellen könnten und auch welche Arten undenkbar seien. Anschließend wurden die Ideen jedes einzelnen Teilnehmers persönlich in der Gruppe vorgestellt. Nachdem durch die vorherige Aufgabe bestimmte Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade besprochen wurden, wurde hierbei eine Vertiefung in ein mögliches Produkt Kochschokolade erzielt.

Die vierte Aufgabe vertiefte noch einmal das Produkt Kochschokolade als Ganzes. Hierbei bekam jeder Teilnehmer einen DIN A 4 Zettel auf dem er einen Gedanken zu diesem Thema aufschreiben sollte. Anschließend wurde das Blatt Papier im Uhrzeigersinn weitergegeben bis jede Person wieder den eigenen Zettel vor sich liegen sah. Jeder Teilnehmer sollte nun den Gedanken des Vorgängers kommentieren und weitere Gedanken hinzufügen, sodass wieder eine Art Mind Map entstand.

Diese fünf Aufgabenstellungen wurden sowohl an die Laien-Gruppe als auch an die Experten-Gruppe gestellt, wobei auf die genaueren Ergebnisse im folgenden Kapitel eingegangen wird.

Da die Experten-Gruppe sehr zügig gearbeitet hat, war es möglich dieser Gruppe noch eine weitere Aufgabe zu stellen. Diese letzte Aufgabenstellung bezog sich auf die Frage nach dem Idealprodukt Kochschokolade. Die Probanden der Experten-Gruppe sollten sich Gedanken über die notwendigen Eigenschaften eines solchen Produktes machen, um es auf dem Markt zu etablieren. Es sollte aufgeschrieben werden, welche spezifischen Wünsche und Ideen sie an dieses Produkt richten, damit sie es kaufen würden. Auch

diese Aufgabe war eine Einzelarbeit, welche jedoch im Anschluss in der Gruppe vorgetragen und diskutiert wurde. Mit Hilfe dieser Aufgabe konnte noch einmal ein tieferer Einblick in die wünschenswerten Eigenschaften des Produktes, aus Sicht der Verbraucher, gewonnen werden.

Zum Abschluss dieser Aufgaben bedankte sich die Forscherin offiziell bei allen Teilnehmern und schaltete anschließend sowohl Video- als auch Tonaufnahme aus. Daraufhin wurde das Thema dieser vorliegenden Arbeit aufgedeckt. Beide Gruppen erhielten im Anschluss ein kleines Dankeschön in Form von Schokolade für die Teilnahme an der Gruppendiskussion und es wurde sich freundlich untereinander verabschiedet.

Nach Beendigung der Diskussion wurden die Audioaufnahmen beider Gruppen wortwörtlich transkribiert. Die Audioaufnahme erfolgte mit einem Smartphone der Marke Samsung, bei dem immer wieder vor- und zurückgespult werden konnte. Zunächst wurde die Diskussion der Laien-Gruppe und anschließend die der Experten-Gruppe transkribiert. Das Transkript beider Gruppendiskussionen hat einen Umfang von 105 Seiten und wird dieser Bachelorarbeit auf CD beigelegt.

Die Auswertung der Gruppendiskussionen erfolgte mit Hilfe des ausgedruckten Transkripts. Es wurde alle zur Beantwortung der Forschungsfrage wichtigen Ergebnisse herausgeschrieben und in einer Excel-Tabelle eingefügt, um eine leichtere Auswertung zu ermöglichen. Die Ergebnisdarstellung erfolgt mit Hilfe der Bachelorarbeit in den folgenden Kapiteln 4 und 5.

## **4. Ergebnisse der Gruppendiskussion**

Im vorliegenden Kapitel soll nun genauer auf die einzelnen Aufgabenstellungen und deren Ergebnisse eingegangen werden. Zunächst sollen die Ergebnisse jeder Aufgabe sowohl für die Laien als auch für die Experten genannt werden. Hierbei soll sich auf die, für die Beantwortung der Forschungsfrage, wichtigsten Ergebnisse konzentriert werden. Erst in Kapitel 5 werden diese Ergebnisse für beide Gruppen direkt miteinander verglichen, um dann ein Fazit ziehen zu können.

Beim Zusammenfassen der Ergebnisse der ersten Aufgabe, die sich mit den persönlichen Assoziationen mit Schokolade befasste, wurden in der Laien-Gruppe positive

Assoziationen wie *lecker<sup>2</sup>* und *Wohlgefühl* am häufigsten genannt. Ferner haben die Laien Schokolade mit weiteren positiven Aspekten in Verbindung gebracht. Zu diesen Äußerungen gehörten *gute Laune*, *Sommer* und *Feiertage*, die in der westlichen Kultur durch *Schokoladenosterhasen* und *-weihnachtsmännern* geprägt sind. Außerdem wurden von den Laien konkrete Produkte, die sie gerne verzehren, wie *Karamellschokolade*, *Milka Schokolade* oder *gefüllte Schokoladen*, erwähnt. Zusätzlich gingen sie bereits eigenständig auf einen speziellen Nutzen, wie *Backen*, inklusiver Unterthemen wie *Brownies* oder *Muffins* ein, welche sie mit Schokolade in Verbindung brachten (Transkript, S. 6-14).

Im Vergleich dazu sind jedoch auch viele negative Begriffe wie *süßes Laster*, *Sucht*, *Kalorien* und *ungesund* gefallen. Hierbei empfanden einige Teilnehmer es für wichtig, nach dem Schokoladenkonsum zum *Sport* zu gehen, um die aufgenommenen *Kalorien* wieder abzutrainieren. Außerdem merkte Zahnärztin Joana an, dass ein hoher Schokoladenkonsum *Zahnschmerzen* und *Karies* mit sich bringe. Schokoladenverkäuferin Helga beschreibt auch negative Gefühle, die sie gegenüber Schokolade hat. Sie ließ verlauten, dass sie, wenn sie einmal anfängt Schokolade zu essen, nicht mehr aufhören könne. Trotz der sehr unterschiedlichen Einstellungen und Assoziationen mit Schokolade gaben die Teilnehmer der Forscherin grundsätzlich das Gefühl, dass Schokolade gerne verzehrt wird (Transkript, S. 6-14).

In der Experten-Gruppe wurde zunächst der Begriff *Genuss* sehr stark mit Schokolade verbunden. Der Begriff *Arbeit*, wobei dies nicht als negativ beschrieben wurde, fiel bei fast allen Teilnehmern. Da alle Gruppenmitglieder bei der Schokoladefabriken Lindt & Sprüngli GmbH arbeiten, ist dies ein sehr interessanter Kommentar, der auf die enge Verbindung von Schokolade im alltäglichen Gebrauch schließen lässt. Durch die Kombination der Begriffe *Arbeit* und *Genuss*, scheint Schokolade nicht als etwas Negatives eingeordnet zu werden. Es schließt auf eine grundlegend positive Verbindung zur Schokolade. Außerdem haben die Experten Schokolade mit *Feiertagen* wie *Weihnachten* und *Ostern* assoziiert, aber auch mit anderen persönlichen Assoziationen, wie *Kindheitserinnerungen*, *Gemeinsamkeit*, *Seelentröster* oder *Nervennahrung*. Zusätzlich umschrieben die Experten Schokolade mit ihren sensorischen Attributen wie *Süße*, *cremig* und *zartschmelzend*. Außerdem wurden technologische Eigenschaften, wie die *Herstellung* und die *Zusammensetzung*, mit Schokolade verbunden, was eine berufliche Auseinandersetzung mit dem Thema Schokolade impliziert. Spezielle Produkte, die gerne verzehrt werden,

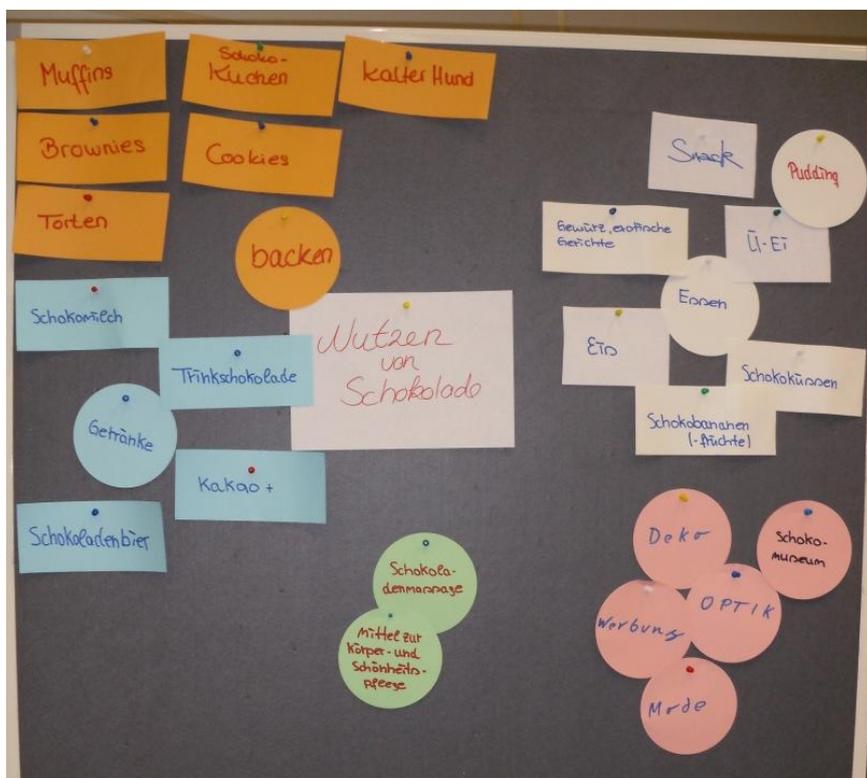
---

<sup>2</sup>In Kapitel 4 beschreiben die in kursiv dargestellten Wörter, die Ergebnisse, welche die Teilnehmer bei der Bearbeitung der Aufgaben genannt haben. Dabei werden die Wörter nur einmalig kursiv geschrieben und diese sind nicht ausschließlich wortwörtliche Äußerungen. Die Ergebnisse sind aus dem Transkript gezogen, welches im Anhang auf CD beigelegt wird.

wurden in detaillierter Form geschildert. Dazu zählte die Experten demnach *Vollmilchschokolade mit ganzen Nüssen, Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern* oder *Schokoladenfondue* (Transkript, S. 64-66).

Die zweite Aufgabe beinhaltete eine spezifischere Auseinandersetzung mit dem Thema Nutzen von Schokolade. Die Forscherin erläuterte in beiden Gruppen, dass auch Themen genannt werden sollten, mit denen die Teilnehmer selbst noch nicht direkt in Berührung gekommen sind. Die erstellten Mind Maps werden in diesem Kapitel in beiden Gruppen mit Hilfe der Abbildungen 3 und 4 noch einmal graphisch dargestellt, um die Ergebnisse besser zu veranschaulichen.

Die Laien-Gruppe entschied sich für fünf Oberthemen: *Backen, Essen, Getränke, Mittel zur Körper- und Schönheitspflege* und für *Optik*.



**Abbildung 3 Mind Map der Laien zum Nutzen von Schokolade nach eigener Darstellung**

Zu Beginn wurde untereinander diskutiert, ob der Begriff Kochen auch als Oberthema aufgenommen werden sollte. Die Gruppe entschied sich jedoch anstelle dessen, den Überbegriff Essen mit einzubeziehen, da dieser ein größeres Spektrum an Gerichten enthalten konnte. Dadurch wurde der Begriff Kochen im Endeffekt weder als Oberthema noch als Unterthema aufgeschrieben. Dem zum Kochen am nächsten verwandten

Unterthema Essen ordneten die Laien *Gewürze* und *exotische Gerichte* zu. Außerdem fielen Süßspeisen wie *Pudding*, *Eis* und *Schokoladenfrüchte* unter diesen Oberbegriff (Transkript, S. 17-28).

Die Experten entschieden sich für die folgenden sieben Oberthemen: *Kochen*, *Backen*, *Kosmetik*, *Promotion*, *Geschenke*, *Dekoration* und *Getränke*.



Abbildung 4 Mind Map der Experten zum Nutzen von Schokolade nach eigener Darstellung

Die Gruppe beschloss sofort den Bereich *Kochen* als eigenes Oberthema aufzuschreiben, wobei jedoch keine pikanten und herzhaften Gerichte als Unterthemen vorgeschlagen wurden. Die Experten entschieden sich beim *Kochen* unter anderem für Begriffe wie *Soßen* und *Brotaufstriche*. Auch Süßspeisen wie *Eis*, *Schokoladenfondue* und *Pudding* wurden notiert (Transkript, S. 67-78).

Beide Gruppen haben als Team viele weitere Ideen zu den Unterthemen gesammelt und selbst mit Überraschung festgestellt, wie groß die Anzahl der Produkte zu dem Thema Schokolade ist. Die weiteren Oberthemen dienten nicht zur Beantwortung der Forschungsfrage, weswegen auf die Ergebnisse nicht tiefer eingegangen wird.

Die Laien listeten den Begriff Kochen nicht auf und auch die Experten verbanden mit dem Wort Kochen keine herzhaften und pikanten Gerichte. Dadurch schloss die Forscherin darauf, dass die Teilnehmer mit dem Nutzen des Kochens mit Schokolade noch nicht tiefer in Berührung gekommen waren. Aufgrund dessen war es der Forscherin wichtig, konkreter auf dieses Thema einzugehen und die Teilnehmer selbst Rezepte entwickeln zu lassen. Dies war erforderlich, um Anregungen und Ideen möglicher Konsumenten zur Anwendung von Kochschokolade in herzhaften Gerichten zu erhalten und diese anhand der Forschungsfrage auszuwerten.

Für die dritte Aufgabe wurden die Laien und Experten jeweils in zwei kleinere Gruppen unterteilt. Anschließend sollten sie mit Hilfe der bereits genannten Zutaten Vor- und Hauptspeisen erstellen, die Schokolade enthielten.

Die nachfolgende Tabelle 2 enthält einen Überblick über die erstellten Rezepte beider Gruppen. Diese soll der Visualisierung der verschiedenen Gerichte dienen (Transkript, S. 31-41 & S. 81-92).

		Laien	Experten
Gruppe 1:	Vorspeise	<u>Eierkuchen</u> mit 60% Schokolade, Minze und <u>Sauerkirschen</u>	Feldsalat mit angebratenen <u>Pilz-Knödelwürfeln</u> , schokolierten Cashewkernen, Dressing aus dem Saft der <u>Mandarinen</u> und dunkler Vollmilchschokolade
	Hauptspeise	<u>Pilz-Semmelknödel</u> , Rehrücken, 80% Schokolade, mit Chili oder Pfeffer und <u>Mandarinen</u>	<u>Hühnchen</u> mit Trüffelüllung (Vollmilchschokolade, Sahne), Schokoladen-Rotwein-Soße mit Thymian, Rosmarin, dunkler Schokolade und rotem Pfeffer. Dazu Süßkartoffelpüree mit Ingwer und gestifteter <u>Roter Bete</u>
Gruppe 2:	Vorspeise	<u>Lachstatar</u> mit <u>Roter Bete</u> , Soße aus Zartbitterschokolade mit Balsamico	Feldsalat, <u>Kiwi</u> , <u>Radieschen</u> , schokolierter Pinienkerne (weiße Schokolade), Dressing aus Balsamico-Öl und weißer Schokolade
	Hauptspeise	<u>Nudeln</u> und <u>Hühnchen</u> (in Chili-Marinade). Dazu Orangensoße mit weißer Schokolade und Basilikum, Thymian, Salz und Pfeffer	gebratener <u>Lachs</u> mit schwarzen Band <u>nudeln</u> . Soße mit 85% Schokolade, grünem Pfeffer und weißer Schokolade als Dekoration

**Tabelle 2** Rezepte der Laien und Experten nach eigener Darstellung

Die Laien-Gruppe entschied sich für zwei Vorspeisen, in denen jeweils *dunkle Schokolade* zum Einsatz kam. Zum einen entwickelten sie ein Rezept mit dunkler Schokolade in Verbindung mit *Lachs* und *Roter Bete* und zum anderen eines in Kombination mit *Eierkuchen* und *Sauerkirschen*. Zu den Hauptgerichten wurde in der ersten Gruppe *Pilz-*

*Semmelknödel* mit Rehrücken und dunkler Schokolade vereint und in der zweiten Gruppe *Hühnchen*, welches mit *Nudeln* und *weißer Schokolade* abgestimmt wurde. Die Vorspeisen und Hauptspeisen wurden laut vorgeschlagenem Rezept mit unterschiedlichen Gewürzen wie *Minze*, *Chili*, *Salz*, *Pfeffer*, *Basilikum* und *Thymian* verfeinert.

Bei der Erstellung der Vorspeisen erstellten die Experten zwei Vorspeisen in denen jeweils *Feldsalat* enthalten war. Hierbei entschied sich eine Gruppe für eine Variation mit *Pilz-Semmelknödeln* und *Mandarinen* und die zweite Gruppe für eine Kombination mit *Kiwi* und *Radieschen*. Außerdem fügte die erste Gruppe *schokolierete Cashewkerne* hinzu und verfeinerte das Dressing mit *Vollmilchschokolade*. In der zweiten Gruppe wurden dem Salat *Pinienkerne* beigefügt, welche mit *weißer Schokolade* ummantelt wurde. Zusätzlich erstellten sie ein Dressing aus *weißer Schokolade* und *Balsamico-Öl*. Für die Hauptspeise entschieden sich die zwei Gruppen der Experten zum einen für *Hühnchen* mit einer *Trüffelüllung* und zum anderen für *Lachs* mit *dunklen Nudeln*. Zum Hühnchen wurde eine Vollmilchschokoladensoße mit *Rotwein* verfeinert und zum Lachs hat sich die zweite Gruppe für eine dunkle Soße entschieden, die jedoch als Dekoration mit *weißer Schokolade* durchzogen wurde.

Die vorgeschlagenen Schokoladensorten ergeben zusammengefasst eine allgemeine Tendenz hin zur Verwendung von dunkler Schokolade. Die Laien verwendeten bei drei von vier Gerichten dunkle Schokolade und einmal weiße Schokolade. Die Experten schlugen eine Salatvorspeise mit dunkler und eine mit heller Schokolade vor und kombinierten diese mit schokolierten Nüssen, die einmal mit Vollmilchschokolade und einmal mit weißer Schokolade ummantelt waren. Auch bei den Hauptspeisen gab es eine Variation aus Vollmilchschokolade und eine aus dunkler Schokolade, die mit weißer Schokolade dekoriert wurde.

Nachdem die Aufgabe beendet war, wurden die Begrifflichkeiten, die im Umgang mit Kochen von Schokolade gefallen sind, noch einmal in der Gruppe zusammengefasst. Hierbei wurde sich auf die Schokoladenarten und die dazu passenden Gewürze, die beim Kochen einsetzbar sind, konzentriert. Es wurden auch Zutaten genannt, die nicht in den Rezepten vorgekommen sind, welche dennoch besprochen wurden. Die hier dargestellte Tabelle 3 zeigt noch einmal, welche Schokoladensorten und Gewürze sich sowohl die Laien als auch die Experten in Kombination in herzhaften Gerichten vorstellen können (Transkript, S. 42 & S. 92-94).

	Laien	Experten
Mögliche Kombinationen in herzhaften Gerichten	Schokoladensorten: Dunkle Schokolade, Chilischokolade	Schokoladensorten: Chilischokolade  Gewürze: Pfeffer, Salz, Balsamico, Rosmarin, Thymian  Beilagen: Gemüse, Fleisch, Fisch
Keine möglichen beziehungsweise schwierige Kombinationen in herzhaften Gerichten	Schokoladensorten: Karamellschokolade, Nougatschokolade  Gewürze: Lavendel, Basilikum, Thymian  Beilagen: Gemüse	Beilagen: Nudeln, Kartoffeln  Gewürze: Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie, Sellerie, Curry

**Tabelle 3 Kombinationen von Schokolade in herzhaften Gerichten der Laien und Experten nach eigener Darstellung**

Die Experten waren einer Meinung, als es darum ging, Kochschokolade einer bestimmten Küche oder Kultur zuzuordnen: Die *mediterrane*, aber auf keinen Fall die *deutsche Küche* könnte als Einsatzbereich für Kochschokolade dienen.

Beim Betrachten und Vergleichen der Tabellen 2 und 3 wird deutlich, dass sowohl die Laien als auch die Experten Zutaten in ihren selbsterstellten Gerichten verwenden, die sie bei einer erneuten Überlegung zu allgemeinen Kombinationsmöglichkeiten nicht zwingend in Erwägung ziehen würden. Die Laien-Gruppe war sich einig, dass sowohl Basilikum, als auch Thymian nicht zu herzhaften Schokoladengerichten passen würden, jedoch erstellten sie eine Hauptspeise mit Hühnchen und Nudeln und exakt diesen Gewürzen. Gleichermassen stellten auch die Experten ein Gericht zusammen, welches nach weiteren Überlegungen nichtsdestotrotz als schwierige Kombination dargestellt wurde. Die erste Gruppe entschied sich für ein Hühnchen mit Süßkartoffelpüree und die zweite Gruppe kombinierte Lachs mit einer Nudelbeilage. Sowohl Nudeln als auch Kartoffeln waren im Nachhinein von einigen Teilnehmern als schwer vorstellbare Zutat in Kombination mit Schokolade eingeordnet worden.

Um noch einmal einen Blick in die persönlichen Meinungen der einzelnen Gruppenmitglieder zu erhalten, sollte nun jeder Teilnehmer einen spezifischeren Gedanken, eine Frage oder einen Wunsch zum Thema Kochschokolade aufschreiben.

Beim Betrachten der Aussagen der Laien-Gruppe stellten sich diese Ergebnisse bezogen auf das Produkt Kochschokolade als besonders ausschlaggebend heraus: Zum einen

entschieden sich die Teilnehmer dafür, dass es wichtig sei, Kochschokolade zunächst direkt in der Praxis zu sehen, z. B. durch *Werbung* oder *Verkostungen in Supermärkten*, um zunächst auf das neue Produkt aufmerksam zu werden. Auch *Kochshows* mit prominenten Köchen, wie z. B. *Tim Mälzer*, würden ihnen einen guten Anreiz geben, Kochschokolade in der privaten Küche auszuprobieren. Außerdem stellten die Teilnehmer Überlegungen bezüglich der *Portionierbarkeit* von Kochschokolade an und kamen auf die Idee, diese wie Gemüsebrühwürfel anzuwenden: Sie sollte leicht und *schnell* einsetzbar und bereits mit entsprechenden Gewürzen und in *verschiedenen Variationen* erhältlich sein. Ferner würden sie erwarten, dass Kochschokolade weder zu *süß* oder zu *fettig* und in *Spezialitätengeschäften* zu finden sei. Zusätzlich machten die Laien sich um technologische Eigenschaften Gedanken: Die Schokolade sollte auch beim *Abkühlen noch flüssig* und *zartschmelzend* bleiben. Um die Süße in der Kochschokolade auszuschließen, entschieden sich die Laien dafür, keine weiße, sondern dunkle Schokolade zu verwenden. Eine Kombination mit *Alkohol*, wie *Rotwein* oder *Rum*, wäre denkbar, jedoch keine Variationen mit *neumodischen Sorten* wie *TUC-* oder *OREO Schokolade* (Transkript, S. 49-59).

Die Experten-Gruppe entschied sich dafür, dass Kochschokolade sowohl als Dekoration durch die unterschiedlichen Farbmöglichkeiten der drei Hauptsorten als *Geschmacksveredelung* und auch zum *Hervorheben von Texturunterschieden* einsetzbar sei. Hierbei waren die Experten sich einig, dass es die Möglichkeit geben sollte, dass die Schokolade auch im *kalten Zustand flüssig* bleibt. Sie überlegten, ob es möglich wäre, dieses mit Hilfe von *Zusatzstoffen* zu erreichen, wobei sie keine spezifischen Stoffe nannten. Des Weiteren konnte sich die Gruppe auch vorstellen, Kochschokolade mit Alkohol wie *Rotwein* zu verbinden und diese auch mit *scharfen Gewürzen* wie *Chili* oder *Pfeffer* zu verfeinern. Die Experten entschieden sich dafür, vorzugsweise dunkle Schokolade zum Kochen einzusetzen, um diese mit *Thymian* und Fleisch zu kombinieren. Die Gruppe war sich einig, dass Kochen mit Schokolade etwas Ungewöhnliches und *Experimentierfreudiges* darstellt und die Kochschokolade aufgrund dessen in *Feinkostläden* wiederzufinden sein sollte (Transkript, S. 100-102).

Diese vier Aufgabenstellungen waren sowohl für die Laien- als auch die Experten-Gruppe gegeben, jedoch erhielten die Experten noch eine Zusatzaufgabe. Jeder Teilnehmer bekam einen Zettel, auf dem er sich Notizen zu seinem persönlichen Idealprodukt Kochschokolade machen sollte.

Die Ergebnisse hierfür waren in einigen Bereichen eindeutig. Zum Beispiel entschieden sich die Experten dafür, dass Schokolade zum Kochen gut portionierbar sein sollte, woraufhin es zu Vorschlägen kam, wie Schokolade aus der *Tube*, als *Pulver* oder in

*Blöcken* zu erwerben. Des Weiteren waren sie sich beim Einsatz von vorzugsweise dunkler Schokolade einig. Zusätzlich wurden Wünsche wie eine geringe Süße, wenig Fett und ein gutes Schmelzverhalten in Verbindung mit Kochschokolade genannt. Außerdem sei es wichtig, dass es Kochschokolade mit unterschiedlichen *Kakaoanteilen* gäbe, die Gewürze bereits in die Schokolade integriert und *Rezeptvorschläge* auf der Verpackung vorzufinden seien. Technologische Aspekte, wie das Verändern des Geschmacks durch Erhitzungs- und Abkühlungsprozesse und auch das Verbinden mit anderen Flüssigkeiten müssten berücksichtigt werden, um das Idealprodukt Kochschokolade herzustellen (Transkript, S. 102-103).

## 5. Diskussion der Ergebnisse

Nachdem in Kapitel 4 die Ergebnisse der Gruppendiskussion zusammengetragen wurden, soll in diesem Abschnitt nun genauer auf die Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Ergebnisse zwischen der Laien-Gruppe und der Experten-Gruppe eingegangen und diese direkt miteinander verglichen werden. Hierbei wird vordergründig auf die Ergebnisse, die zur Beantwortung der Zielfrage dienen, eingegangen. Diese beziehen sich auf die Gegenüberstellung der Meinungen der Verbrauchergruppen bezüglich der Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade.

Die erste Aufgabenstellung zur persönlichen Assoziation mit dem Begriff Schokolade diente zunächst dem Einstieg in das Thema Schokolade. Diese haben sowohl die Laien als auch die Experten erfolgreich mit verschiedenen Beiträgen gemeistert. Hierbei formulierten beide Gruppen ähnliche, jedoch auch einige unterschiedliche, Assoziationen. Sowohl die Laien als auch die Experten verbanden mit dem Begriff Schokolade viele positive Attribute. Nichtsdestotrotz assoziierte ein Großteil der Laien auch eine Menge an negativen Aspekten mit Schokolade. Im Gegensatz dazu beschrieben die Experten diese hauptsächlich mit positiven und neutralen Begriffen, wie ihre sensorischen und technologischen Eigenschaften. Obwohl die Laien-Gruppe scheinbar ein grundlegend positives Gefühl gegenüber Schokolade als Genussmittel hegt, wird sie als Lebensmittel mit ihren Inhaltsstoffen und den damit verbundenen Auswirkungen auch im negativen Sinne betrachtet. Bei den Experten wird der persönliche und berufliche Kontakt mit dem für die Teilnehmer alltäglichen Produkt deutlich. Schokolade wird nicht mehr nur als Genussmittel oder als reine Süßware zum Verzehr gesehen, sondern in ihren Eigenschaften unterteilt, analysiert und in den einzelnen Bestandteilen wahrgenommen.

Diese dennoch positiven Assoziationen beider Gruppen schließen auf eine allgemeine positive Grundeinstellung gegenüber Schokolade. Diese kann sich tendenziell fördernd auf einen möglichen Konsum von Kochschokolade in verschiedenen Verbrauchergruppen auswirken.

Bei der Aufgabenstellung, die die persönliche Nutzung von Schokolade erfragte, sollten erste Ideen zum individuellen Umgang mit Schokolade gesammelt werden. Beide Gruppen entwickelten eigenständig tiefergehende Gedanken zum Nutzen, die sie in Gruppenarbeit entwickelten. Hierbei kristallisierten sich sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede heraus, welche auf eine intensivere Auseinandersetzung der Experten mit dem Produkt Schokolade schließen lässt.

Die Laien-Gruppe entschied sich für fünf und die Experten-Gruppe für sieben Oberthemen und einige damit verbundene Unterthemen. Hierbei lassen sich in den beiden Gruppen Gemeinsamkeiten in den Oberthemen Backen und Getränke erkennen. Spezifischere Übereinstimmungen in diesen beiden Begriffen lassen auf ein ähnliches Konsumverhalten beider Gruppen in Form von Kuchen und Kakao schließen. Schokolade wurde jedoch nicht nur als Lebensmittel beschrieben, sondern in beiden Gruppen auch als Genussmittel. Diese Begrifflichkeiten lassen auf einen vergleichbaren Hintergrund der bisher persönlichen Anwendung im Bezug auf den individuellen Nutzen von Schokolade schließen.

Obschon die Experten einen scheinbar höheren Wissensstand, die Eigenschaften von Schokolade betreffend, und auch einen detaillierteren Sinn für die Untergliederungen der Oberthemen besitzen, haben sie sich dennoch nicht tiefergehend mit dem Bereich Kochen mit Schokolade auseinandergesetzt. Folglich sind sowohl Laien als auch Experten noch nicht näher mit dem Thema Kochen mit Schokolade in Berührung gekommen. Beide Gruppen waren zunächst auf den Gedanken gekommen, Kochen mit Schokolade in Verbindung zu bringen, doch nur die Experten listeten den Begriff als Oberthema auf. Keine der beiden Gruppen nannte jedoch deftige und herzhaftes Speisen. Dadurch wurde deutlich, dass sich die Teilnehmer beider Gruppen zuvor noch nicht explizit mit dem Thema auseinandergesetzt hatten. Diese Aussage wurde auch bei der Auswertung der Fragebögen deutlich, in denen in der Laien-Gruppe fünf von sieben Personen angekreuzt haben, dass sie noch nie und nur zwei Personen, dass sie selten mit Schokolade gekocht haben. In der Experten-Gruppe war ein ähnliches Verhältnis sichtbar: sechs von sieben Teilnehmern haben noch nie mit Schokolade gekocht und nur eine Person gab an, Schokolade manchmal beim Kochen einzusetzen. Trotz des täglichen Umgangs der Experten mit Schokolade, waren sie im Bereich Kochen mit Schokolade noch sehr unerfahren.

Die dritte Aufgabe, die die Teilnehmer erhielten, beinhaltete das eigenständige Entwickeln von Rezepten. Hierbei sollten sich die Laien und die Experten spezifischer mit dem Nutzen von Schokolade befassen. Durch das eigene Erstellen von deftigen und herzhaften Gerichten, die Schokolade enthielten, war die Kreativität der Teilnehmer gefordert. Sie sollten dadurch konkretere Ideen im Bereich Kochen mit Schokolade erlangen, um sich bereits mit dem Gedanken auseinanderzusetzen, ob dieser Bereich eine mögliche persönliche Anwendung darstellen könnte.

Die nachfolgende Tabelle 4 enthält einen Überblick über die erstellten Rezepte inklusive der Gemeinsamkeiten und Unterschiede der beiden Gruppen. Die unterstrichenen Zutaten sind jene, die die Teilnehmer als Pflichtzutaten auswählen konnten. Die *kursiv* geschriebenen Begriffe zeigen Zutaten, die beide Gruppen ausgewählt haben.

		Laien	Experten
Gruppe 1:	Vorspeise	<u>Eierkuchen</u> mit 60% Schokolade, Minze und <u>Sauerkirschen</u>	Feldsalat mit angebratenen <u>Pilz-Knödelwürfeln</u> , schokolierten Cashewkernen, Dressing aus dem Saft der <u>Mandarinen</u> und dunkler Vollmilchschokolade
	Hauptspeise	<u>Pilz-Semmelknödel</u> , Rehrücken, 80% Schokolade, mit Chili oder Pfeffer und <u>Mandarinen</u>	<u>Hühnchen</u> mit Trüffelüllung (Vollmilchschokolade, Sahne), Schokoladen-Rotwein-Soße mit Thymian, Rosmarin, dunkler Schokolade und rotem Pfeffer. Dazu Süßkartoffelpüree mit Ingwer und gestifteter <u>Roter Bete</u>
Gruppe 2:	Vorspeise	<u>Lachstatar</u> mit <u>Roter Bete</u> , Soße aus Zartbitterschokolade mit Balsamico	Feldsalat, <u>Kiwi</u> , <u>Radieschen</u> , schokolierete Pinienkerne (weiße Schokolade), Dressing aus Balsamico-Öl und weißer Schokolade
	Hauptspeise	<u>Nudeln</u> und <u>Hühnchen</u> (in Chili-Marinade). Dazu Orangensoße mit weißer Schokolade und Basilikum, Thymian, Salz und Pfeffer	gebratener <u>Lachs</u> mit schwarzen Band <u>nudeln</u> . Soße mit 85% Schokolade, grünem Pfeffer und weißer Schokolade als Dekoration

**Tabelle 4** Rezepte der Laien und Experten mit Gemeinsamkeiten und Unterschieden nach eigener Darstellung

Die Laien und Experten entschieden sich insgesamt für sechs gleiche Produkte: Hühnchen, Rote Bete, Lachs, Nudeln, Pilz-Semmelknödel und Mandarinen.

Interessanterweise haben sich beide Gruppen auch dazu entschieden ein Rezept zu kreieren, welches sowohl die Pilz-Semmelknödel als auch die Mandarinen in einem Gericht vereinen. Keine der beiden Gruppen entschied sich, Rollmops, Sauerkraut oder Ofenkäse in ihren Gerichten zu verwenden. Diese Zutaten schienen im Umgang mit Schokolade entweder zu sauer oder auch zu ausgefallen zu sein. Dieses Ergebnis schließt darauf, dass sowohl Verbraucher, die nur im privaten Umfeld mit Schokolade in Berührung kommen als auch Experten, die zusätzlich beruflich mit dem Produkt in Kontakt treten, ähnliche Vorstellungen von Schokolade in Kombination mit anderen Zutaten haben. Dies wiederum lässt auf eine gemeinsame Zielgruppe schließen, die ähnliche Ansprüche an das neue Produkt Kochschokolade stellen würde.

Um die Rezepte zu vervollständigen, sollten sich die Gruppen weitere Zutaten zu ihren Pflichtprodukten überlegen. Hierbei haben die Experten mit kreativeren Ideen bewiesen, dass sie sich gut im Bereich Schokolade auskennen. Die detaillierteren Gerichte der Experten, bezogen sowohl auf die Zutaten als auch auf die Dekorationen, lassen auf ein Produkt schließen, welches gegebenenfalls die Möglichkeit besitzen sollte, vielfältig einsetzbar zu sein. Wenn Kochschokolade sowohl zum Kochen als auch zum Dekorieren zu verwenden sein würde, könnte dies eine größere Zielgruppe ansprechen. Beide Gruppen entwickelten Gerichte, die realisierbar schienen und auch für die Teilnehmer selbst ansprechend waren.

In den Gerichten verarbeiteten beide Gruppen verschiedene Sorten von Schokolade. Hierbei ist jedoch eine deutliche Tendenz hin zur dunklen Schokolade zu erkennen. Diese hielten beide Gruppen für geschmacklich und technologisch am Sinnvollsten und Interessantesten. Bei den möglichen zu verwendbaren Gewürzen entschieden sich beide Gruppen dazu, scharfe Gewürze und auch Thymian zu verwenden. Für die Herstellung einer Soße befanden es beide Gruppen als geeignet, sowohl Alkohol als auch Balsamico einzusetzen. Auch wenn die Laien und Experten zusätzlich unterschiedliche Gewürze in den Gerichten verwendeten, waren diese mit den weiteren Zutaten stimmig. Die Gemeinsamkeiten in der Schokoladen- und Gewürzauswahl überwog, was auf eine ähnliche Erwartungshaltung beider Gruppen gegenüber der Zusammensetzung einer Kochschokolade schließen lässt.

Um die denkbaren Arten von Schokolade, die zum Kochen vorstellbar sind, zu verinnerlichen, wurden die Kombinationsmöglichkeiten noch einmal in beiden Gruppen zusammengefasst. Hierbei kristallisierten sich einige Unstimmigkeiten in beiden Gruppen heraus. Diese bezogen sich auf die Zusammenstellungen und Kombinationen von Gewürzen und Beilagen in den einzelnen Gerichten. Die Laien kombinierten Thymian und Basilikum in ihren Gerichten und die Experten entschieden sich dazu, Nudeln und

Kartoffeln in ihre Rezepte einzuarbeiten. Diese vier Zutaten wurden jedoch im Nachhinein von einigen Teilnehmern als schwer vorstellbare Zutaten in Kombination mit Schokolade eingeordnet.

Diese Ergebnisse lassen darauf schließen, dass sowohl die Experten als auch die Laien noch nicht allzu sicher im Umgang mit Kochen mit Schokolade sind. Im Allgemeinen ist jedoch auch hinzuzufügen, dass anhand der entwickelten Rezeptvielfalt und des Spaßes, den die beiden Gruppen bei der Bearbeitung der Aufgabe hatten, ein positives Verhalten gegenüber einem neuen Produkt Kochschokolade zu erkennen ist. Die Teilnehmer schienen sehr angetan von ihren Eigens kreierten Rezepten und äußerten den Wunsch, diese erneut im privaten Umfeld zu kochen.

Abschließend erhielten beide Gruppen noch einmal die Chance, ihre persönlichen Gedanken zu dem Produkt Kochschokolade zu reflektieren und ein Brainstorming durchzuführen. Beide Gruppen wünschten sich eine Kochschokolade, die gut zu portionieren sei, um diese einfach in Gerichten zu verarbeiten. Hierbei entschieden sich die beiden Gruppen für unterschiedliche Möglichkeiten, die ein einfacheres Anwenden von Schokolade beim Kochen ermöglichten. Außerdem war es beiden Gruppen sowohl wichtig, dass Kochschokolade in unterschiedlichen Sorten zu erhalten sei, als auch ein Produkt vorzufinden, in welches die Gewürze bereits eingearbeitet seien. Zusätzlich dachten beide Gruppen an technologische Eigenschaften, wie eine auch beim Abkühlen des Produktes zu erhaltende flüssige Form der Schokolade. Beiden Gruppen war demnach bekannt, dass Schokolade die Eigenschaft besitzt, nach dem Abkühlen wieder auszuhärten, was beim Kochen vermieden werden müsse.

Ferner konnten sich beide Gruppen vorstellen, Schokolade mit Alkohol zu verbinden und sie waren sich einig, dass Schokolade nicht zu süß oder zu fettig sein dürfe, woraufhin weiße Schokolade ausgeschlossen wurde. Die Laien entschieden aufgrund der Süße, andere süße und besonders neuartige Schokoladensorten, wie OREO Schokolade, beim Kochen von herzhaften Gerichten auszuschließen. Wie schon anhand der Gerichte deutlich wurde, wünschten sich die Laien als auch die Experten dunkle Schokolade zum Kochen zu verwenden. Die Experten hingegen konzentrierten sich auf unterschiedliche Gewürze, die eine Reduzierung der Süße in Gerichten mit sich bringen könnten. Hierbei könnten sie sich vorstellen, Chili oder Pfeffer einzusetzen. Im Gegensatz zu den Laien verbanden die Experten mit dem Begriff Kochschokolade eine Art Gemeinsamkeit, bei der sie mit Freunden zusammen kochen und experimentelle Gerichte ausprobieren würden. Dazu zählen auch Schokoladen, die Crunch enthalten, da diese in deftigen Speisen Texturunterschiede hervorrufen könnten.

Um auf das Produkt aufmerksam zu werden, erwarteten beide Gruppen Kochschokolade entweder in einem Feinkostladen oder in einem Spezialitätengeschäft wiederzufinden. Diese Geschäfte ließen darauf schließen, dass die Verbraucher ein edles oder qualitativ hochwertiges Produkt erhalten. In der Laien-Gruppe kam zusätzlich die Idee auf, dass die Verbraucher auf das Produkt Kochschokolade aufmerksam werden würden, wenn sie im Supermarkt verkostet werden könnte oder in Kochshows mit prominenten Köchen eingesetzt würde.

Nachdem die Experten-Gruppe sehr schnell und zügig gearbeitet hatte, entschied sich die Forscherin dazu, die Teilnehmer noch einmal eine Aufgabe bezüglich des Idealproduktes Kochschokolade zu stellen. Die Ergebnisse stimmten hierbei mit den Ergebnissen der Experten aus Kapitel 4 überein. Die wichtigsten Aspekte bezüglich der Portionierbarkeit, der anhaltenden Qualität trotz Abkühlungs- und Schmelzvorgänge und der Wunsch nach einer wenig fettigen und süßen Schokolade wurden hierbei verfestigt. Dies zeigt eine bereits sehr konkrete Idee hinsichtlich Kochschokolade, welcher die Experten nicht abgeneigt gegenüber zu stehen scheinen.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Verbraucher einem Produkt wie Kochschokolade grundsätzlich positiv gegenüber stehen. Nichtsdestotrotz gibt es Limitierungen, die in dieser Bachelorarbeit aufgetreten sind, wodurch die Ergebnisse in geringem Maße eingeschränkt worden sind. Zum einen bestanden die Gruppen aus einer sehr kleinen Teilnehmeranzahl und auch das Verhältnis zwischen Männern und Frauen war unausgeglichen. Zum anderen war die Altersspanne der Experten deutlich kleiner als die der Laien, wodurch ein Vergleich der beiden Gruppen nicht uneingeschränkt möglich ist. Des Weiteren waren in der Experten-Gruppe ein Großteil der Teilnehmer Praktikanten, wodurch das Expertenwissen, was für diese Gruppe ein Kriterium war, eingeschränkt wurde. Zusätzlich gab es Schwierigkeiten bei der Transkription der Audioaufnahmen, da diese mit einem einfachen Audiogerät aufgenommen wurde und jeweils nur ein Mikrofon in der Mitte der Tische standen. Dadurch gab es Unverständlichkeiten bei der Transkription der Gruppendiskussionen und es konnten einige Gesprächsteile oder Sätze der Teilnehmer nicht wortwörtlich transkribiert werden. Da die Forscherin jedoch das Material der Aufgabenstellungen eingesammelt und auch während der Diskussionen Notizen machte, fehlen nur kleine Teile der Diskussionen, die jedoch nicht zum Fehlen wichtiger Ergebnisse führen. Trotz dieser Limitierungen sind die Ergebnisse eindeutig und die Forschungsfrage konnte mit Hilfe der Gruppendiskussionen beantwortet werden.

## 6. Fazit

Das Ziel der vorliegenden Bachelorarbeit war es, herauszufinden, wie Verbraucher einem neuen Produkt wie Kochschokolade gegenüberstehen und welche Anwendungsmöglichkeiten sie sich für diese in herzhaften und pikanten Gerichten vorstellen könnten. Außerdem sollten Wünsche und Anforderungen an die Eigenschaften dieses Produktes herausgearbeitet werden. Durch das Entwickeln von Rezepten sollte ein konkretes Bild eines idealen Produktes aus Sicht der Verbraucher entstehen. Es wurden unterschiedliche Methoden zur Beantwortung der zentralen Fragestellung angewendet. Dazu zählten sowohl die theoretische Bearbeitung der Frage als auch die empirische Studie mittels eines Fragebogens und auch eine Gruppendiskussion, die mit zwei verschiedenen Verbrauchergruppen stattfand. Dadurch soll ein möglichst hohes Maß an Reflexion gegeben werden.

Zunächst sollte der theoretische Hintergrund des Themas erarbeitet werden. Nachdem zu Beginn auf die Geschichte, Definitionen und auf den Herstellungsprozess von Schokolade eingegangen wurde, habe ich anschließend die wichtigsten Aspekte und Eigenschaften von dunkler Schokolade, Vollmilchschokolade und weißer Schokolade geschildert, um eine Einschätzung über die möglichen Anwendungsarten von Schokolade beim Kochen und Backen zu erhalten. Hierbei kristallisierte sich schnell heraus, dass weiße Schokolade und Milchschokolade weniger zum Kochen oder Backen, jedoch vielmehr zum Dekorieren geeignet ist. Auf Grund ihrer hohen Süße und den hohen Anteilen an Milch oder Milchpulver sind diese Schokoladenarten sehr süß und hitzeempfindlich. Deshalb ist es von Vorteil, dunkle Schokolade in herzhaften Gerichten zu verwenden. Durch ihre leichte bis starke bittere Note und ihren Kakaobutteranteil ist sie geschmacklich ideal einsetzbar.

Nachdem die theoretische Grundlage für ein mögliches Produkt Kochschokolade ausführlich beleuchtet worden ist, wurde dem Thema durch eine empirische Studie mehr praktische Bedeutung verliehen. Ein strukturierter Fragebogen diente zur Rekrutierung von Teilnehmern, in Form von Laien und Experten, für eine Gruppendiskussion und zu einer ersten Meinungseinschätzung hinsichtlich des Themas Schokolade. Beim Auswerten der Ergebnisse zu den einzelnen Aufgaben wurde deutlich, dass beide Gruppen, trotz unterschiedlicher Wissensstände bezogen auf das Thema Schokolade, wertvolle Ideen und Beiträge bezüglich der Eigenschaften und auch der Anwendung von Schokolade hatten. Sowohl die Laien als auch die Experten dachten beim Gedanken an den Nutzen von Schokolade auch an Kochen, woraus durchaus geschlossen werden

kann, dass die Teilnehmer bereits im weitesten Sinne auf die Kombination Kochen und Schokolade aufmerksam geworden sind.

Bei der Rezeptentwicklung im Rahmen der empirischen Studie, waren beide Gruppen sehr engagiert, schmackhafte Gerichte zu entwickeln und verwendeten ähnliche Zutaten, wobei die Experten kreativere Rezepte darlegten. Zusammenfassend kann hierbei auf wichtige Wünsche und Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade aus Verbrauchersicht gezogen werden. Die Forschungsfrage,

**welche Anwendungsmöglichkeiten von Kochschokolade in herzhaften und pikanten Gerichten sind aus Verbrauchersicht möglich?**

konnte mit Hilfe der Gruppendiskussionen beantwortet werden. Die Teilnehmer beschrieben unterschiedliche Eigenschaften, die ihrer Meinung nach eine wünschenswerte Kochschokolade mitbringen sollte, um diese erfolgreich auf dem Markt zu etablieren. Beide Gruppen waren sich einig, dass Kochschokolade nicht zu fettig und nicht zu süß sein dürfe, sodass dunkle Schokolade von beiden Gruppen als zum Kochen am besten geeignet angesehen wurde. Diese ist aus Sicht der beiden Gruppen mit Gewürzen, wie Chili, Pfeffer und Thymian zu verbinden. Bei weiteren Gewürzen wie Basilikum und Rosmarin spalteten sich die Meinungen zwischen Experten und Laien. Nichtsdestotrotz waren sich beide Gruppen einig, dass die Gewürze bereits in der Schokolade integriert sein sollten, um eine schnellere Anwendung zu ermöglichen. Außerdem sahen beide Gruppen die Kombination von Schokolade mit Fleisch, Fisch, Kohlenhydraten und Gemüsebeilagen als geeignet an. Zusätzlich bevorzugten sie Soßen, die mit Alkohol kombiniert und in den Rezepten eingefügt wurden. Anhand der am Testtag erprobten Kochvariationen ist auf ein allgemeines Interesse, hinsichtlich verschiedener Kombinationen von Schokolade in herzhaften Gerichten zu schließen.

Im Hinblick auf die technologischen Eigenschaften der Kochschokolade war es aus der Gruppendiskussion ersichtlich, dass das Produkt Abkühlungs- und Erhitzungsvorgänge standhalten und die Qualität des Produktes nicht beeinträchtigt werden sollte. Auch eine gute Portionierbarkeit der Kochschokolade stand im Mittelpunkt des Interesses. Diese könnte in Form von Blöcken, eines Pulvers oder einer Tube erfolgen. Dadurch soll eine einfachere Handhabung beim Kochen gewährleistet werden. Das Beifügen verschiedener Rezepte auf der Verpackung der Kochschokolade könnte die Verbraucher nicht nur beim Kochen inspirieren, sondern auch zum Kauf motivieren. Aus den durchgeführten Gruppendiskussionen kann ein positives Resümee gezogen werden, da die Teilnehmer motiviert waren und kreative Beiträge leisteten.

Da die Stichprobe der Teilnehmer sehr klein ist, kann auf kein repräsentatives Ergebnis geschlossen werden, jedoch ist eine erste Einschätzung zum Thema Kochschokolade möglich. Die Verbraucher von Schokolade sind demnach grundlegend daran interessiert, Gerichte auszuprobieren, die mit Schokolade verfeinert werden. Die Teilnehmer waren sowohl männlich als auch weiblich und zwischen 22 und 54 Jahre alt, worauf auf ein Interesse in verschiedenen Personengruppen geschlossen werden kann. Meiner Einschätzung nach ist Kochschokolade ein Produkt, welches durchaus Erfolg auf dem Markt hätte, da es aus Sicht der Verbraucher eine Vielfalt von Anwendungsmöglichkeiten eröffnet und diese offen und interessiert gegenüber Kochschokolade sind.

Um einen persönlichen Ausblick für eine erfolgreiche Etablierung einer Kochschokolade auf dem deutschen Markt zu geben, ist es aus meiner Sicht notwendig, verschiedene Verbrauchergruppen in diesen Kochbereich heranzuführen. Um die Verbraucher zum Kauf der Kochschokolade zu überzeugen, wäre es zusätzlich sinnvoll, Werbemaßnahmen in Form von Probierständen und Plakaten in Supermärkten und Feinkostläden durchzuführen. Außerdem sollten die Rezeptvorschläge auf der Schokoladenverpackung unterschiedliche Kombinationen aus Fisch, Fleisch, Gemüse und Kohlenhydratbeilagen bereithalten. Dadurch könnte verschiedenen Geschmäckern gerecht werden. Diese verschiedenen Varianten von Beilagen sollten insbesondere in Form von Kombinationen aufgenommen werden, welche die Verbraucher als nicht möglich oder schwierig empfinden. Somit würden auch Gerichte erstellt werden, die zunächst schwer vorstellbar wären, jedoch eine größere Vielfalt an herzhaften und deftigen Rezepten entstehen lassen könnten. Außerdem sollte Kochschokolade so positioniert werden, dass Verbraucher auf diese aufmerksam werden. Dies kann bedeuten, dass Kochschokolade zu Gewürzen oder Soßen platziert oder auch an der Fleischtheke oder Gemüseabteilung angeboten wird.

Ob sich Kochschokolade an neuen Geschmackrichtungen und Variationen im Bereich von herzhaften und pikanten Gerichten orientieren kann, konnte im Zuge dieser Bachelorarbeit nicht ausreichend erforscht werden. Jedoch ist auch anhand der Gruppendiskussion zu erkennen, dass ein grundlegendes Interesse am Kochen mit Schokolade besteht und die Konsumenten offen gegenüber weiteren Kreationen stehen. Dadurch kann auf einen stetig wachsenden Konsum, insbesondere bei Konsumenten der Süßwaren- oder Schokoladenindustrie, in Form von Schokolade im Kochbereich gehofft werden. Dieser Bereich des Kochens mit Schokolade spiegelt eine Marktlücke wider, die stärker in Betracht gezogen werden sollte.

Diese Arbeit hat dazu beigetragen, die Marktlücke der Kochschokolade weiter im Detail zu beleuchten und dient als Grundlage für die praktische Forschung im Bereich Kochen mit

Schokolade. Sie gibt einen ersten Einblick in die Wünsche von Verbrauchern, welche bei der Herstellung von Kochschokolade berücksichtigt werden müssen. Jedoch umfasst die Aufgabenstellung dieser Arbeit bei Weitem nicht alle Aspekte, die in der Entwicklung eines hochwertigen Produktes berücksichtigt werden müssten. Der Rahmen dieser Arbeit hat es nicht ermöglicht, die technologischen Eigenschaften einer Kochschokolade im Detail zu erforschen. Aufgrund des offensichtlichen Interesses verschiedener Verbraucher, welches mit Hilfe dieser Bachelorarbeit bestätigt wurde, ist zu erwarten, dass dieser Bereich in Zukunft in der weiteren Literatur wiederzufinden sein wird und weitere Verbraucher auf das Produkt Kochschokolade aufmerksam werden.

## Zusammenfassung

Schokolade ist eine der bekanntesten und begehrtesten Süßigkeiten auf dem deutschen und internationalen Markt. Mit einer großen Auswahl an Sorten und Geschmacksrichtungen wird sie den Ansprüchen jeder Altersklasse gerecht. Schokolade ist vielseitig in Getränken, als Zwischenmahlzeit und in verschiedenen Gebäcken einsetzbar. Nichtsdestotrotz besteht noch immer eine Produktlücke auf dem deutschen Markt: Eine Kochschokolade die speziell zum Herstellen von herzhaften und pikanten Gerichten ausgelegt ist.

Eine Etablierung eines neuen Produktes muss gut strukturiert und geplant werden, weswegen es wichtig ist, verschiedene Verbrauchermeinungen einzuholen. Deswegen wurden zwei Gruppen, eine Gruppe aus Laien und eine aus Experten zusammengesetzt, rekrutiert. Mit Hilfe zweier Gruppendiskussionen wurden konkrete Wünsche und Ideen möglicher Verbraucher bezüglich der Eigenschaften und Anwendungsmöglichkeiten einer Kochschokolade eingeholt.

Beim Vergleich der Ergebnisse beider Gruppen haben sich zusammenfassend aufschlussreiche Wünsche hinsichtlich Kochschokolade herauskristallisiert. Hierbei wurde ein Produkt beschrieben, welches vorwiegend aus dunkler Schokolade mit bereits enthaltenen Gewürzen und Kräutern bestehen sollte. Außerdem sollte es einfach zu portionieren und schnell anzuwenden sein. Wichtig sei außerdem, ein Produkt zu entwickeln welches weder zu süß noch zu fettig sei, woraufhin weiße Schokolade weder beim Backen noch beim Kochen, sondern beim Dekorieren zum Einsatz kommen sollte.

Diese Ergebnisse sind durchaus zu realisieren, da bereits mit dunkler Schokolade auch in Verbindung mit verschiedenen Gewürzen gekocht wird. Deshalb lässt sich auf eine denkbare Etablierung des Produkts Kochschokolade auf dem deutschen Markt schließen. Mögliche Konsumenten der Kochschokolade beschrieben eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten in diesem Bereich was auf ein großes Interesse und eine Kaufbereitschaft schließen lässt.

## **Abstract**

Chocolate is one of the most well-known and popular candies on the German and international markets. With its huge variety of flavors it fulfills the demands of all classes. Chocolate is applicable for use as a snack, in drinks and in various cakes and pastries. Nevertheless there is still a product gap on the German market: a cooking chocolate that is made especially for the use in hearty and spicy meals.

The establishment of a new product must be well structured and planned. For this reason, it is very important to obtain the points of view from a diverse range of consumers. Therefore two different groups were recruited: one was composed of laypersons and one of experts. With the help of two group discussions, concrete wishes and ideas from possible consumers, regarding the characteristics and the field of use of a cooking chocolate, were obtained.

When regarding the summed up results of both groups informative wishes regarding cooking chocolate were revealed. Cooking chocolate was described as a product which should be made of dark chocolates already including all kind of spices and herbs. Furthermore it should be easy to serve and to use. It is also important to develop a product that is neither too sweet nor too rich. Consequently white chocolate should only be used for decoration.

These results are understandable since there are many recipes with dark chocolate in combination with different spices already in existence. In conclusion, the establishment of a product like cooking chocolate on the German market is possible. Potential consumers of cooking chocolate described a wide variety of potential fields of use which indicates that there is a big interest and disposition to buy.

## Literaturverzeichnis

Cake invasion (2015). [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.cakeinvasion.de>, Stand:  
22.06.2015

Diekmann, A.(2006). Empirische Sozialforschung: Grundlagen, Methoden,  
Anwendungen. Reinbek: Rowohlt Verlage.

Dresler, T. (2004a): Bitterschokolade. In: Dr. Oetker Lebensmittel Lexikon.  
(4. Auflage).Bielefeld: Dr: Oetker Verlag, S. 94

Dresler, T. (2004b): Milkschokolade. In: Dr. Oetker Lebensmittel Lexikon.  
(4. Auflage).Bielefeld: Dr: Oetker Verlag, S.536

Dresler, T. (2004c): weiße Schokolade. In: Dr. Oetker Lebensmittel Lexikon.  
(4. Auflage).Bielefeld: Dr: Oetker Verlag, S. 872

Dresler, T. (2004d): Kuvertüre. In: Dr. Oetker Lebensmittel Lexikon.  
(4. Auflage).Bielefeld: Dr: Oetker Verlag, S.464

Drouven, H. Fabry, I. & Göpel, G. (1996). Süßwarentechnologie Band 1  
Schokolade. Technologie für Zuckerwaren. Aachen: D&F Drouven GmbH.

Duden (2015a). Schokolade [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Schokolade>, Stand:  
13.06.2015

Duden (2015b). Schokolade [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Schokolade>, Stand:  
13.06.2015

Duden (2015c). Fermentation [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Fermentation>, Stand:  
14.07.2015

Duden (2015d). Genussmittel [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Genussmittel>, Stand:  
17.06.2015

Duden (2015e). anregen [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/anregen>, Stand:  
03.05.2015

Duden (2015f). Pretest [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Pretest>, Stand:  
23.06.2015

Duden (2015g). Mindmapping [HTML-Seite]. Verfügbar unter:  
<http://www.duden.de/rechtschreibung/Mindmapping>, Stand:  
29.06.2015

Flick, U. (2010). Qualitative Sozialforschung. Eine Einführung. (3. Auflage).  
Reinbeck: Rowohlt Verlag GmbH

Funke, R. (1991). Schokolade und Kakao – Über die Natur eines Genusses.  
Neuwied: Lebensmittel Praxis Verlag

Hague, P. & Jackson, P. (1999). Market Research – A guide to planning,  
methodology and evaluation (2. Auflage). Bolton: by Northern Phototypesetting Co  
Ltd

Heise, D.(2015). Cacao – Geschichte des Welterfolgs. XIV. Arzneiliche und  
kosmetische Aspekte von Kakao. Frankfurt. Palmengarten

Jochen Schweizer (2015). Geschenkideen. Schokoladen-Kochkurs. [HTML-Seite].  
Verfügbar unter:  
<http://www.jochen-schweizer.de/geschenkideen/schokoladen-kochkurs,default,pd.html>, Stand:  
26.03.2015

Lamnek, S. (2005). Qualitative Sozialforschung. Lehrbuch. (4. Auflage). Basel: Beltz Verlag

Lamnek, S. (2010). Qualitative Sozialforschung. (5. Auflage). Basel: Beltz Verlag

Lindt (2015). Welt der Chocolate. Faszination Schokolade.

Schokoladenherstellung. [HTML-Seite]. Verfügbar unter:

[http://www.lindt.de/welt-der-chocolate/faszination-](http://www.lindt.de/welt-der-chocolate/faszination-schokolade/schokoladenherstellung/)

[schokolade/schokoladenherstellung/](http://www.lindt.de/welt-der-chocolate/faszination-schokolade/schokoladenherstellung/), Stand:

13.08.2015

Linxe, R. (2006). Chocolat – Sinnliche Verführung. (2. Auflage). München:

Bassermann Verlag.

Lousada, P. (2005). Das Schokoladenkochbuch. München: Christian Verlag

Naturata (2012). Naturata Kakao-und Trinkschokoladen [PDF]. Verfügbar unter:

[http://www.naturata.de/commonfiles/Kakao\\_A5.pdf](http://www.naturata.de/commonfiles/Kakao_A5.pdf), Stand:

08.07.2015

Oetker (o.J.).Oetker. Rezepthefte. Alle Rezepte im Überblick. [HTML-Seite].

Verfügbar unter:

<http://www.oetker.de/rezepthefte.html>, Stand:

21.07.2015

SAT1 REGIONAL (2014). Rezepte: Kochen mit Schokolade. [HTML-Seite].

Verfügbar unter:

[http://www.sat1regional.de/panorama-video/article/rezepte-kochen-mit-](http://www.sat1regional.de/panorama-video/article/rezepte-kochen-mit-schokolade-154293.html)

[schokolade-154293.html](http://www.sat1regional.de/panorama-video/article/rezepte-kochen-mit-schokolade-154293.html), Stand:

06.04.2015

Schokoladenmuseum (o.J.). Schokoladenmuseum. Produktion. Die

Schokoladenfabrik. [HTML-Seite]. Verfügbar unter:

<http://www.schokoladenmuseum.de/im-ueberblick/produktion.html>, Stand:

10.07.2015

Simon, F. (2015). Schokoladenseminar inkl. Kochkurs. [HTML-Seite]. Verfügbar unter: <http://www.simon-schokoladenseminare.de/schokoladenseminar-inkl-kochkurs/>, Stand: 14.07.2015

Stober, A. (2014). Lebensmittel. Schokolade. [HTML-Seite]. Verfügbar unter: <http://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/pwwbschokolade100.html>, Stand: 10.08.2015

Van de Meiklokjes, E. [HTML-Seite]. Verfügbar unter: <http://www.enie.de/>, Stand: 22.06.2015

Weinrich-Schokolade (o.J.). Weinrich-Schokolade. Produkte. Koch- und Backschokolade. [HTML-Seite]. Verfügbar unter: <http://www.weinrich-schokolade.de/de/produkte/koch-und-backschokolade.html>, Stand: 14.07.2015

Wetenkamp, K. (2007). Warenkunde. Wo der Kakao wächst. Anbau, Sorten und Regionen, in: Der Feinschmecker – Das Bookazine, Nr.10, S. 62

## **Anhang**

### **Das Transkript der Gruppendiskussionen**

Die Transkripte der Gruppendiskussionen der Laien und Experten befinden sich, um eine leichtere Lesbarkeit zu ermöglichen, als eigenständiges PDF-Manuskript auf der beigelegten CD.

### **Antworten der Fragebögen der Laien und Experten**

Die Antworten der Laien und Experten zu den Fragebögen befinden sich als eigenständiges PDF-Manuskript auf der beigelegten CD. In dem Dokument sind die Bereiche der Personen die an der Gruppendiskussion teilgenommen haben, grün markiert.

## **Eidesstattliche Erklärung**

„Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.“



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Fakultät Life Sciences

Studiengang Ökotrophologie

# **Transkript der Gruppendiskussionen der Laien und Experten**

Transkribiert von Julia Yvonne Badziong

Aachen, den 15.08.2015

## **I. Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Richtlinien der Transkription .....</b>	<b>1</b>
<b>2. Transkript der Laien .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Transkript der Experten.....</b>	<b>61</b>
<b>Literaturverzeichnis .....</b>	<b>105</b>

## **II. Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1 Richtlinien der Transkription in abgewandelter Form nach Bohnsack.....	1
--	---

# 1. Richtlinien der Transkription

/	Beginn bzw. Ende einer Überlappung bzw. direkter Anschluss beim Sprecherwechsel
(.)	Pause bis zu einer Sekunde
(2)	Anzahl der Sekunden, die eine Pause dauert
<u>Nein</u>	betont
.	stark sinkende Tonation
;	schwach sinkende Tonation
?	stark steigende Tonation
,	schwach steigende Tonation
Viellei-	Abbruch eines Wortes
Hmh	Bestätigung/Zuhören
Nei::n	Dehnung, die Häufigkeit vom: entspricht der Länge der Dehnung
( )	unverständliche Äußerungen
((lacht))	Kommentare bzw. Anmerkungen zu parasprachlichen, nicht verbalen oder gesprächsexternen Ereignissen
'	Kennzeichnung der Umgangssprache
Jemand/Mehrere	Person, die gesprochen hat ist nicht definierbar
Die Teilnehmer werden mit ihrem Vornamen erwähnt, da sie sich dazu einverstanden erklärt haben, dass ihre Namen in der Bachelorarbeit aufgeführt werden.	

Tabelle 1 Richtlinien der Transkription in abgewandelter Form nach Bohnsack  
 Quelle: Bohnsack et al., 2006, S. 301

## **2. Transkript der Laien**

**Gruppendiskussion: Samstag, den 14.03.2015 in Hamburg**

**Ort: Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Bergedorf, Lohbrügger  
Kirchstraße 65**

**Raum: 1.09**

**Uhrzeit Start: 11.00 Uhr**

**Uhrzeit Ende ca.: 12:40**

Moderatorin: Es läuft.

((Geräusche vom Hinsetzen))

((Lachen))

Moderatorin: Ok. A::Iso dann begrüße ich euch erst mal ganz herzlich. Äh Ich bin Jule.

Und jetzt würde ich euch erst mal bitten alle euren Namen auf die Schilder aufzuschreiben. Damit wir uns alle auch per Vornamen bitte ansprechen können.

((Geräusche von Papier und Stiften))

Moderatorin: Genau. Einfach jeder einen Stift nehmen.

Chris: ( )

Moderatorin: Einen großen Zettel. Ne genau. Einen großen Zettel. Dann könnt ihr das vielleicht falten in der Mitte damit ihr das besser aufstellen könnt.

((Papiergeräusche))

( )

Moderatorin: Hab´ ich. Genau.

((Papiergeräusche))

Moderatorin: Genau.

((Papiergeräusche))

( )

Moderatorin: Genau, damit es alle lesen können.

Vanessa: Äh, ich schieb das hier mal ein Stück zur Seite dann kann auch der Herr gegenüber von mir ( )

((Papiergeräusche))

Moderatorin: Genau. So und, und dann ä::hm. Erst mal vorweg. Ähm. Ich hab´ ´ne Kamera nebenbei laufen. Ich hoffe das ist für alle in Ordnung. Und das dient auch eigentlich nur der Audioaufnahme. Und noch ein Mikrofon nebenbei. Ich hoffe das ist für alle in Ordnung?

Mary: Das ist in Ordnung.

Vanessa: Selbstverständlich.

Moderatorin: Sehr schön. Also. Ich bin Jule. Ich schreibe meine Bachelorarbeit zum Thema Schokolade und möchte da ´n bisschen auf was äh Spezielleres eingehen. Und ich hoffe, dass wir da heute was Interessantes herausfinden werden. U::nd ähm ich studier´ Ökotrophologie jetzt. Bin jetzt im siebten Semester und mach´ grad mein Praktikum, öh in Aachen. Genau. Und ähm ich freu´ mich dass ihr alle gekommen seid. Und jetzt würde ich euch bitten, euch auch einmal vorzustellen mit Vornamen, euer Alter einmal zu sagen und was ihr beruflich macht oder was ihr studiert. Einmal der Reihe nach.

Vanessa: Ernsthaft?

Helga: Ich bin die Helga. Mmh. Ich werde bald 54 und beruflich bin ich Schokoladenverkäuferin.

((Allgemeines positives lachen))

Moderatorin: Sehr schön.

Helga: In Arbeitssachen.

Moderatorin: Sehr schön.

Helga: Weil ich gleich im Anschluss zur Arbeit muss.

Moderatorin: Hmh.

Helga: Fehlt noch was?

Moderatorin: Ne.

Helga: Ich bin-. Ich freu´ mich hier zu sein.

Moderatorin: Schön.

Helga: Und ich bin der Einladung gerne gefolgt.

Moderatorin: Das freut mich. (3) Gut.

Christian: Ja, ich bin der Christian und werd bald 56. Arbeite im Lager und Logistik und esse gerne Schokolade.

((Allgemeines Lachen))

Moderatorin: Sehr schön.

Christian: Und freu´ mich dass ich ( )

Moderatorin: Danke.

Tino: Ok. Ich bin Tino Schumacher. Ich arbeite als Kommissionier im Lager und ja, freu´ mich dass ich hier bin.

Moderatorin: Hmh.

Tino: Und auf´n spannenden äh Semester äh spannende Diskussion.

Moderatorin: Sehr schön.

Vanessa: Warum erzählst du dein Alter nicht?

Tino: Achja. Ich bin 32; genau.

Moderatorin ((lacht)): Das ist ok.

Vanessa: Vanessa. 24. (3). Wieder mal das Küken. 24. Kauffrau für Versicherungen und Finanzen mit dem Schwerpunkt Finanzen. Immobilienfinanzierung. Privat. Kaufmännisch.

Moderatorin: Hmh.

Joana: Danke für die Einladung. Ich bin Joana. 27 Jahre alt. Ich bin Zahnärztin und das war´s.

Moderatorin ((lacht)): Ok.

Mary: Ich bin Mary. Ich bin 34 Jahre alt und arbeite als Markensachbearbeiterin in einer Patent- und Markenantwaltssoziität.

Moderatorin: Hmh.

Chris: Wunderbar. Ich bin Chris. Bin auch 34. Bin ähm IT Systemtechniker in ´nem System-integrationshaus und ja freu´ mich auch hier zu sein und mal gucken was das hier wird.

Vanessa: Also ich freu´ mich natürlich auch.

((lachen))

( )

Vanessa: Das habe ich jetzt nicht gesagt.

Moderatorin: Das ist in Ordnung. Und ähm wir müssen natürlich gucken dass wir schön laut reden und ähm wichtig ist, dass ihr quasi die Gruppendiskussion führen werdet. Ich werde euch ein bisschen leiten. Aber ihr diskutiert. Was euch so einfällt, einfach los werden. Ähm genau. Kommuniziert miteinander und ähm alles was euch einfällt einfach dazu sagen.

(4)

Moderatorin: Genau ä:::m. Und ich wollt noch fragen ob´s ok ist, wenn ich zwischendurch Bilder mache, weil wir so´n bisschen Sachen aufschreiben werden. Und dass ihr eventuell auch auf den Bildern drauf sein werdet und es kann sein, dass das auch in meiner Bachelorarbeit dabei sein wird. Ob das ok für euch ist?

Mary: Ja.

Tino: Ja.

((Allgemeines zustimmendes nicken))

Moderatorin: Ok. Genau dann ähm. Dann bedient euch an Getränken und Keksen. Genau. Fühlt euch wohl. Das ist ganz wichtig. Und genau. Ich werde versuchen mich ´n bisschen zurück zu halten und euch einfach nur so´n bisschen zu leiten

( )

(4)

Moderatorin: Ok. Ähm dann würde ich euch bitten erst mal anzufangen. Und zwar ähm. Ihr habt alle so kleine Kärtchen vor euch liegen.

Mary: Ja.

Moderatorin: Genau. Und ähm. Dass ihr einmal so den Satz vollendet: Wenn ich an Schokolade denke, denke ich an. Dass ihr einfach mal aufschreibt was euch dazu einfällt. Ganz spontan. Können auch mehrere Sachen sein. Ähm. Oder auch, mit Schokolade verbinde ich. So einfachmal was euch so in den Kopf kommt. Einfach mal aufschreiben. Lasst euch mal ein zwei drei Minuten Zeit. Genau. Es kann sonst was sein. Wirklich nur ( )

((Schreibgeräusche)) (15)

Moderatorin: Also eurer Phantasie sind generell keine Grenzen gesetzt. Also ihr könnt da echt ganz frei sein.

((Schreibgeräusche)) (75)

Moderatorin: Ja ihr müsst nicht viel schreiben. Einfach dass was euch so einfällt. Also wenn ihr mehr schreiben wollt gerne.

((lachen))

( )

Moderatorin: Meint ihr-. Also seid ihr alle soweit?

Vanessa und Mary: Ja.

Moderatorin: Ja dann würde ich auch bitten mal-. Vielleicht diesmal, mal die andere Reihenfolge. Das diesmal Chris anfängt. Einfach mal vorlesen jetzt was ihr aufgeschrieben habt und vielleicht auch nochmal irgendwie kurz begründen und nochmal was dazu sagen. Dass ihr einfach mal der Reihe nach geht und ihr dürft auch jetzt gerne schon untereinander was dazu sagen wenn euch was einfällt. Wenn jemand das Gleiche hat oder wenn-. Genau oder das einfach auch ergänzen gerne schon. Sonst würde ich sagen, dass ihr erst mal der Reihe nach einfach mal erzählt was ihr so mit Schokolade verbindet oder woran ihr dabei denkt.

(4)

Moderatorin: Hm. Willst du anfangen?

Chris: Achso, geht los?

Moderatorin: Ja.

Chris: Ä:h. Ja. Geht los äh::: Ja ganz spontan habe ich eigentlich nur schnell 4 Punkte aufgeschrieben. Als erstes habe ich lecker. Also Schokolade ist lecker. Deswegen isst man sie ja. Man isst ja immer das was schmeckt. Dann äh. Was dazu kommt. Wohlfühlen. Also Schokolade ist dann ja auch immer so´n bisschen a:h ((Seufz)). Gut für die Seele. Äh als dritten Punkt habe ich mir aufgeschrieben. Äh wenn ich dann Schokolade sehe und ( ) hoffentlich mit Füllung. Weil Schokolade mit Füllung ist ja ((lachen)) ist ja ((lachen))-.

Mary ((lacht)): Ist das Größte, ja?

Chris: Ja genau. Du ä::h. Wenn ich dann fertig bin, denk´ ich. Oh ich muss zum Sport.

((Einige lachen))

Chris ((lacht)): Ich muss die Schokolade ja wieder abtrainieren. (2). Ja das sind meine 4 Punkte dazu. Die ich mir jetzt spontan ähm da, da aufgeschrieben habe.

Mary: Ja. Das ist ja super. Ich hab´ nämlich aufgeschrieben, ähm, süßes Laster. Aber das einzige. Weil also ich finde irgendein Laster brauch ja nun mal jeder.

Chris ((nickt zustimmend))

Mary: Also ich persönlich rauche nicht. Ich trinke auch nicht. Zucker ist das was ich brauche und äh mehr nicht. Und das ist halt hm so zwischendurch mal. Ich hab´ halt auf Arbeit immer so´n bisschen Süßes. Gestern gab es Schokomuffins zum Beispiel. Da hab ich gleich mal zugegriffen. ((lachen)). Ich hab´ auch immer so´n kleines Depot auf Arbeit,

aber dann nehm ich mir halt nur ein zwei Stücken und dann ist auch gut. Dann reicht das für den ganzen Tag /

Ich:/ Habt ihr unterschiedliche ( )?/

Vanessa: /Als Nervennahrung quasi? In besonderen Stresssituationen?

Mary: Ne. Gar nicht. Ich greif´ da halt einfach zu. Weil ich das in dem Moment sehe. Und will haben.

Vanessa: Also das heißt, nur wenn du Schokolade siehst greifst du zu? Also wenn du sie jetzt beispielsweise, also in der Schublade hättest, dann würdest du nicht sofort dran denken, ah Schokolade sondern ( )

Mary: ( ) Genau. Genau.

Vanessa: Ah ok.

Mary: Weil dann, dann ist sie ja nicht in meinem Sichtfeld. Aber ((lacht)) ich hab´ auch so ´ne kleine Schüssel mit Schokolade da stehen. So Geburtstage, da krieg ich zum Beispiel ( )

Vanessa: Ja.

Mary: Ähm, Was habe ich denn da geschenkt bekommen?

Vanessa: Wahrscheinlich Pralinen und sowas, ne?

Mary: Ja.

Vanessa: Die Milka Schokoherzen.

Mary: Ja diese Schokoherzen und Nibbs da von Milka wo verschiedene Sorten drin sind. Diese kleinen Täfelchen. Die hab ich da halt in so ´ne schöne Schüssel getan und dann nehm ich mir jeden Tag so ein zwei raus und irgendwann sind sie alle und dann gibt's die nächste Schokolade.

((lachen))

Vanessa: Sehr schön.

Mary: Ja. Und am liebsten mag ich Milka Schokolade.

((lachen))

Mary ((lacht)): Das wissen auch alle.

((lachen))

(5)

Joana: Ja, als du den Satz angefangen hast, hab´ ich spontan an Zucker gedacht. Ohne jegliche emotionale Wertung. Wenn ich an Schokolade denke, denke ich an Zucker. Und das kann sowohl positiv als auch negativ sein. Man wird relativ schnell feststellen was ich für ´ne Einstellung zu Schokolade habe. Ähm. Die nächsten Punkte sind Eis und Sommer, denn ich ähm stehe auf Schokoladeneis ( )

Vanessa: Oh ja ( )

Joana: Zitrone, Straciatella würde ich nie irgendwie wählen. Auch diese Fruchtsorten. Sondern wenn, dann Schoko und zwar richtig. Mit Stücken und ((lacht)) so groß wie´s geht. Ä::hm, wenn ich an Schokolade denke hab ich automatisch irgendwie gute Laune. Und ich denke, wenn ich an Schokolade denke an Zahnschmerzen und Karies.

((lachen))

Vanessa: Ja das ist ja natürlich dann entsprechend auch berufsbedingt, weil sie sich ja jetzt als Zahnärztin ( )

Joana: ( ) Das war jetzt auch so der letzte Punkt.

Vanessa: Ich bin ja nicht so der Schokoladenesser, das geb ich ja ganz offen zu. Ich bin ja eher der totale salzige Typ. Deswegen waren meine ersten Gedanken eher an Muffins. Also leg´ mir Schokolade hin. Ich nehm nur die Nüsse daraus. Also ähm. Das ist tatsächlich bei uns zu Hause so bei Papa. Papa nimmt die Schokolade. Ich nehme die Nüsse. Also wir teilen das auch schon auf. Ähm, ich denke an, bei Schokolade irgendwie immer an Osterhasen, Weihnachtsmänner, weil sonst gibt es bei mir keine Schokolade. Jeder der mich kennt, schenkt mir keine Schokolade. ((lachen)). Ähm, was ich aber ganz gerne mal esse sind Brownies oder mal ´n Cookie wo so ´n bisschen Schokostücke drin sind oder so. Oder wenn man halt irgendwo mal im Café ist, es gibt halt irgendwie keine Fruchtschnitten, dann nimmt man halt auch mal ´n Schokomuffin. Aber sonst halt. Meine Verbindung ist halt eher fernab von Schokolade. Ich nutze es halt überwiegend eher nur zum Backen. Also wenn ich Muffins mache, dann mache ich auch gerne Schokomuffins oder so /

Mary: /Aber wenn du Brownies machst, da sind ja auch oft Nüsse drin, ne. Also das sortierst du dann nicht aus?

Vanessa: Nein nein. Ich liebe ja Nüsse.

Mary: Jaja. Und aber die, die Brownies lässt du nicht liegen ohne die Nüsse.

Vanessa: Ne. Das. Da muss ich auch ´n bisschen unterscheiden. Weil die sind matschig.

Mary: Achso. Achso. Das ist gut?

Vanessa: Ja wenn so-. Je trockener es ist, desto weniger mag ich´s.

Mary: Ok.

Vanessa: Und wenn( )/

Chris: /Aber bei mir ist das genauso. Umso matschiger desto besser.

((lachen))

Vanessa: Umso matschiger desto besser.

Chris: Ja, umso matschiger desto besser.

Vanessa: Äh. Und ich verbinde mit Schokolade halt äh backen und vor allem die Feiertage. Bei uns gibt es Schokolade nur zu Feiertagen.

(3)

Mary: Die ganze Familie?

Vanessa: Ne, aber alle die mich kennen. Also ich krieg zu Hause ( ) Weihnachten krieg ich keinen Schokoweihnachtsmann, sondern ich krieg ´ne Tüte Lakritz.

Mary: Äh. Lakritz kann ich ja gar nicht haben.

Vanessa: Ja, ich weiß. Also ich weiß nicht.

(2)

Tino: Und. Bin ich dranne? Also das erste Wort was mir einfiel ist auch süß. Also Schokolade ist einfach süß ´ne, und lecker vor allem. Es gibt hundert Variationen davon. Weiße, dunkle, helle und was weiß ich. Verschiedene Varianten. Auch wie gesagt backen ist genauso mein Ding. Ich backe gerne.

Mary: Mit Schokolade?

Tino: Genau. Mit Schokoladenglasur schön drauf machen. Oder halt Zitronenglasur. Je nachdem. Ähm. Ja und es ist natürlich immer ein gutes Gefühl, wenn man Schokolade isst ´ne. Das zerläuft auf der Zunge und das ist einfach schön.

((lachen))

Tino: Früher hab´ ich sehr viel Schokolade gegessen. Früher. Jetzt habe ich mit Sport angefangen. Jetzt versuche ich das ´n bisschen in Grenzen zu halten.

((lachen))

Tino: Aber, aber ich erwisch´ mich immer wieder dabei kurz irgendwie mal ´n Keks oder so oder ´n Schoki zu schnappen und dann in Mund zu stopfen.

((lachen))

( )

Tino: Auf jeden Fall. Do::ch ist schon sehr lecker. Aber natürlich auch sehr gesundheitsschädigend sach ich mal ((lacht)). Wegen dem ganzen Zucker. Und (2). Naja So ist das halt ´ne. Das ist halt ´ne süße Versuchung eben. Da kann man nichts machen. ((lacht))

Vanessa: Also ertappst du dich tatsächlich öfters dabei unbemerkt ( ) zu greifen nach Schokolade?/

Tino: / ( ) Ja genau. Wenn ich mich langweile oder wenn ich irgendwie gerade ´n Film gucke. Ganz gebannt, dann hui greife ich mal eben.

Vanessa: Aha.

Tino: ( ) In ´ne Schüssel rein oder so. ((lacht))

Vanessa: Also ist es quasi schon eine Gewohnheit?

Tino: Ja wie gesagt. Das ist von früher wahrscheinlich noch so deswegen, das ich dann mal so irgendwie und so das nicht mehr merke/

Vanessa: /Das Jemand. Das Jemand jetzt so wie hieß, wie hieß (1)? Das Mary beispielsweise ähm entsprechend hier erzählt hat, dass sie sich da beherrscht. Das sie

wirklich so nur so zwei kleine Täfelchen Schokolade ( ). Wenn man bei dir also so ´ne Schale Schokolade hinstellen würde, dann würdest du tatsächlich, die wahrscheinlich am Tag leerfuttern?

Tino ((2)): Das kann durchaus sein. Also ( )

((lachen))

Tino: ( ) Also ich versuch´ das. Alles halt irgendwie in Grenzen zu halten. Ich stell´ bei mir auch Schokolade auch immer 50 Meter weit weg.

Mary: Ja. Ja. Wollte ich grad fragen.

Tino: Wenn ich das mitgekriegt hab und dann ähm ( )/

Vanessa: /Also ist das eine Sache, ´ne Frage der Beherrschung bei dir?

Tino: Ja. Ja genau.

Vanessa: Und nicht der, ich hab´ jetzt genug durch ´n kleines Stück Schokolade.

Tino: Ne richtig. ( ) ((lachen))

Joana: Kenn dein Limit.

((lachen))

Tino: Stell´ das mal zehn Meter entfernt. Dann komm´ ich da auch nicht mehr an und dann ( )

((lachen))

Vanessa: Dann überlegt man sich zwei Mal ob man aufstehen will.

Tino: Ja genau. Und nach zwei Stunden merkt man dann. Oh immer noch was ( )

Mary: Dann kann ich auch jetzt schlafen gehen ne?

Tino: Ja genau. (2) Wieder ohne ausgehalten. ((lachen))

Chris: Also Schokolade darf nicht offen rumstehen.

Tino: Nein. Also das ist echt gefährlich. ((lacht))

Vanessa: Bei mir wird Schokolade schlecht.

Mary: Oh.

Chris: Oh. N::e, das wird bei uns nicht passieren

Tino: N::e./

Vanessa: /Aber was äh was meine Eltern freuen sich immer, wenn sie mir doch mal Weihnachtsmann oder Osterhasen schenken. Das ist tatsächlich so, dass die Osterhasen dann immer noch zu Weinachten da sind und dann sammeln die sie alle ein und machen Schokocrossies. Weil Schokocrossies ( )/

Mary: / Ja.

Vanessa: ( ) weil Schokocrossies esse ich wiederum. So wenn man Mandeln macht.

Mary: Echt?

Vanessa: Oder sonst was. Also die Verwertung von Schokolade. Also (2) Es war tatsächlich früher immer so dass meine Mutti gesagt hat, Vanessa ich hab´ Appetit auf Schokolade, hast du noch deinen Osterhasen?

((lachen))

Vanessa: Dann lief sie halt durch die Wohnung und äh durch mein Zimmer. Weil ich hab´s nicht gegessen. So. Und deswegen ich hatte immer Schokolade.

Mary: Ab- Aber ja. Das kenne ich auch. So Schokolade die man nicht isst. So Ostern, diese Weihnachtsmänner . Das sind ja 200 Gramm oder was ist das immer. So´n Weihnachtsmann. Den kann man ja super für´n Schokokuchen verwenden, ne?

Vanessa: Ja also genau, ich verwerte es eher. Wenn mir Jemand Schokolade schenkt dann überlege ich mir ( ). Essen mag ich sowieso nicht. Das ist nur Schokolade pur. Also wenn dann vielleicht noch irgendwie, keine Ahnung. Es gibt ja mittlerweile auch welche mit Nüssen. Mit Daim oder sonst was. Da würde ich´s mir vielleicht eher nochmal überlegen, aber nur so Schoko, da überlege ich mir, ne da back´ste mal was draus oder machst Schokostreusel oder keine Ahnung.

Tino: Aber man kann Schokolade die da überbleibt auch einschmelzen oder als Schokoglasur verwenden oder so.

Vanessa: Genau sowas mach ich dann eher

Tino: ( )

Vanessa: Geburtstage sind alle im Januar. Das passt ganz gut.

Chris: Das stimmt da.

( )

Chris: ( ) Osterhasen.

Vanessa: Weihnachtsmänner.

Chris: Ja, das ist gut ja.

Vanessa: Aber im April haben tatsächlich die anderen alle Geburtstag

Mary: Echt?

Vanessa: Ja.

Mary: Wie praktisch.

( )

Tino: Aber was ich sagen muss. Marzipan ist auch verdammt lecker. Auch wenn das vielleicht keine Schokolade ist. Ist das ( )

Vanessa: Was wäre denn für dich jetzt-. Wäre eigentlich die Krönung Marzipan umrandet mit Schokolade?

((lachen))

Tino: Ja genau. Sowas gibt´s ja tatsächlich ne.

Mary: Marzipanbrote halt.

Tino: Ja genau. Und das ist echt gut. Das ist echt gut.  
((lachen))  
Chris: Da kann man auch ruhig mal eins am Stück essen.  
Mary: O:::h. Da wäre mir ja schlecht  
Vanessa: Also wenn ich, wenn ich was nicht mag, ist das Marzipan.  
Mary: Ah. Ok.  
Chris: Da gibt's doch gibt's doch so ( )  
Vanessa: Das verschenke ich gerne.  
Chris: Ja. Das kannst du auch gut am Stück essen und dann hast du eine Woche Ruhe.  
Joana: Diese Niederegger.  
Chris: Ja.  
Tino: Ja zum Beispiel.  
Joana: Diese Niederegger.  
Vanessa. Diese Herzen. Die verschenke ich.  
( )  
Moderatorin: Ok. So.  
Mary: So.  
((lachen))  
Tino: Das wäre erst mal so. Ja das wäre das so.  
Moderatorin: Hmh.  
Mary: Dann ist jetzt der Christian dran.  
Christian: Ja. Ich hab nur ein Wort aufgeschrieben. Nougat. Und wenn ich in die Kaufhalle gehe, ich guck nur nachNougatschokoladen.  
Moderatorin: Hmh.  
Christian: Da kann Paprika sein. Oder Rosinenschokolade. Oder Nüsse. Ess´ ich gar nicht.  
((lachen))  
Christian: Ne. Ich guck dann nur, wo Nougatschokolade ist. Ich kann überhaupt nicht verstehen, wenn Leute beim Fernsehen gucken ´ne ganze Tafel Schokolade aufessen.  
Moderatorin: Hmh.  
Christian: Ich bin so wie Mary. Zwei drei Stückchen und dann kommt sie wieder rein in Schrank. Ich weiß ja wo das ist. ( ) muss ja kaufen. Aber wenn ich Appetit habe, ein Stück und dann reicht´s.  
Mary: Jo.  
(3)  
Mary ((lacht)): Ja h::m.  
Christian: Ja das ist ( )

Chris: Würde mir nie passieren, dass ich das zurück lege

Tino: Also ich esse alles.

Mary: Also doch!

Tino: Ja ne.

Helga: Das ist dann echt beneidenswert, wenn man das kann. Ich kann's nicht. Wenn ich anfang' ein Stück Schokolade zu essen und ich weiß da ist der Schrank und da ist mehr Schokolade drin und ich sitz auf meiner Couch und mir lässt das auch keine Ruhe. Und als Notlösung geh ich dann ins Bad, putz Zähne, setz mich wieder auf meine Couch ( )/

Joana: /Sehr gut!

Helga: ( ) und dann geht das 'n Momentchen, aber manchmal erwische ich mich dann doch bei, ach schiete dann doch noch 'n Stück ((lacht)). Aber was ich aufgeschrieben hab' äh ja. Wenn ich anfang' sie zu essen kann ich nicht mehr aufhören. Also das, das ist wie 'ne Sucht bei mir. Zucker ist für mich 'ne Sucht. Es geht nicht ohne.

Mary ((zustimmend)): Ne.

Helga: Ist total lecker.

Mary: Ja.

Helga: Kalorien. Und wenn ich sie gegessen hab', dann ärger ich mich hinterher. Schiet ich wollte doch abnehmen. Äh jetzt war ich länger krankgeschrieben. Ich hab' zu Hause echt versucht hier nichts mit Schoki und nichts einkaufen und nach zwei Wochen, zweieinhalb Wochen, ich stell' mich dann auch auf meine Waage. Ich hab' nicht ein Gramm abgenommen. Dann denk' ich wieder, warum hab' ich jetzt auf Schokolade verzichtet. Bringt mir ja doch nichts.

((lachen))

Helga: Ja und äh. Was bei mir dazu kommt. Wie gesagt ich bin ja Schokoladenverkäuferin. Oben im Verkauf dürfen wir nicht essen, weil während der Arbeit ist das grundsätzlich nicht gestattet. Was sehr gut ist. Aber wenn ich dann runter ins Lager geh und ich hol' Ware hoch oder so was. Dann weiß ich, da steht 'n Korb oder da ist mal 'ne Verkostungsware oder sowas und ich muss mich da dran vorbeischleichen, denn wenn ich anfang', wie gesagt die Tafel ist ( ) Das ist für mich einfach nur reinstopfen und dann bin ich auch diejenige, die das schnell ist damit ich wahrscheinlich erst gar kein schlechtes Gewissen hab oder irgendwie was. Das kommt dann erst, wenn das alle ist. Und ich ess' auch alles an Süßigkeiten. Ich ess' Kuchen, Torten, Eis nicht so. Jetzt hab ich auch 'ne Laktoseintoleranz. Gut, da muss ich so auf einiges auch aufpassen, was so mit Vollmilchschokolade und solchen Sachen ist. Aber es gibt Hunderttausend verschiedene Sachen. Ich find' dann Gummibärchen. Ich find' dann 'ne dunkle Schokolade. Marzipan geht dann auch so'n bisschen. Ich find immer was. ((lacht)) Ja, das ist das Schlimme eigentlich.

Mary: Ja und dann im Vorbeigehen ´ne?

Helga: ( )

Vanessa: Aber dann ist es ja eigentlich mehr so dieses, dieses Süße. Gar nicht so zwangsläufig Schokolade, oder ? Wenn Sie ( )

Helga: Dieses Süße. Genau. Ich kann auch Pudding essen. Und was ich verkehrt mache. Ich esse es zwischendurch. Also jetzt nicht, ich setz mich abends auf die Couch und genieße es. Das kann ich nicht. Das ist für mich irgendwie so im Vorbeigehen, Stückchen in den Mund stecken. Und dann nochmal hin und noch ´n Stückchen, so lange bis sie eben alle ist.

Joana unterbricht: ( ) Hat das ( )/

Helga:/ Ich brauch´s auch nicht verstecken, weil es nützt nichts.

Joana: Hat das ´ne Korrelation zum Job? Ich meine, wenn ich die ganze Zeit Schokolade sehen würde, würde ich glaube ich auch so reagieren.

Helga: Hmh. Verlockend ist das Neue was dann kommt. Wenn neue Sorten kommen oder irgendwie sowas. Ja dann möchte ich doch schon probieren. Und ich kann den ganzen Tag mit mir kämpfen und widerstehen. Ich kauf´ es mir nicht. Und irgendwann kauf´ ich´s mir doch. Und wenn es zwei drei Tage später ist.

Tino: Aber irgendwann muss einem doch die Schokolade zum, aus´m Hals raushängen, wenn man äh die ganze Zeit da arbeitet und das vor´m Gesicht hat. Und jeden Tag dasselbe sieht.

Helga: Ne, das sagen viele Kunden. /

Tino: / ( ) Mein ich zumindest vom Essen her jetzt.

Helga: Sie können das bestimmt schon gar nicht mehr sehen. Aber stimmt nicht. Ich kann´s immer sehen und ich kann´s auch immer essen. Ich bin nicht nur alleine so. Ich hab auch Kollegen denen es genauso geht.

Moderatorin: Vor allem ( ) /

Vanessa: / Vor allem ist es gerade bei Schokolade ja auch so, dass es ja auch einfach mal die, die Verpackung ´ne. Also wie sind sie aufgemacht. Es sieht immer, wenn man mal so in ´ner Abteilung geht wo nur Süßigkeiten sind. Da fühlt man sich wie in so ´nem kleinen Schlemmer-Kinder-Paradies.

Mary: Wie im Schlaraffenland.

Vanessa: Auch wenn ich´s nicht esse. Ach hier ist es schön. Hier bleib´ ich. Da fühl´ ich mich wohl. ((lachen))

Vanessa: Ja das ist ja so.

Helga: Was, was bei mir aber auch dazu kommt. Es ist für mich jetzt nicht, so wie Mary sagt, was Besonderes. Ein Zwei Stücken denn ist gut. Das ist bei mir nicht. Also für mich ist es kein Genussmittel mehr. Ich seh´ das jeden Tag. Es ist für mich auch nichts

Besonderes mehr. Wir haben ´ne Schokolade die kostet 100 Gramm 4,99€. Der Kunde kommt, der kauft die. Oh und das reicht jetzt ewig und ich teil´ mir das ein. Jeden Tag ein Stück. Es ist für mich nichts Besonderes, weil ich das jeden Tag um mich hab ne.

(2)

Moderatorin: Hmh. Also generell würde ich sagen ist auf jeden Fall ´ne ziemliche Variation hier drin. Also einige sagen so, ja äh ich kann mich da schlecht zurück halten. Ich ess´ einfach die ganze Tafel auf. Die Anderen sagen wiederum, ah ja, so ein zwei Stückchen, das ist gar kein Problem. Das reicht mir dann auch. Und genau. Ähm ich will jetzt so´n bisschen damit so ´ne Überleitung zum Nächsten ähm schaffen. Das wir gleich alle einmal aufstehen. Und zwar hab ich ähm ´n bisschen mitgeschrieben was ihr so gesagt habt. Und da sind schon so´n paar Stichworte gefallen, die mir ganz gut, die ich ganz gut finde. Die so auf das Nächste auch passen. Und zwar habt ihr ja gesagt was ihr so gerne mögt für Schokolade, was ihr denn vielleicht schon so gemacht habt, was ihr gerne isst davon und genau dass ihr so´n bisschen äh einfach mal alles dazu preis gegeben habt, was euch so dazu eingefallen ist. Und zwar das Nächste, äh wo ich so´n bisschen genauer drauf eingehen möchte, was ihr auch schon so´n bisschen genannt habt. Jetzt möchte ich da so´n bisschen spezifischer drauf eingehen. Ist der Nutzen von Schokolade. So. Und ähm ich werd das jetzt einmal da dran pinnen. Und dann hab ich viele bunte Kärtchen für euch. Und die werde ich jetzt mal-. Also einmal so in die Mitte verteilen und dann könnt ihr gleich selber mal schauen. Da sind verschiedene Farben. Und-. Genau es gibt ja ganz verschiedenen Nutzen von Schokolade. Ihr habt ja gerade auch schon was genannt. Ihr habt Backen zum Beispiel genannt. Es gibt ja noch ganz viele andere Sachen und es gibt ja auch verschiedene Arten von Schokoladen, was ihr gesagt habt. Verschieden Tafeln und äh genau. Und wann man das isst. Ja.

Vanessa: Sind damit auch verschiedene Emotionen gemeint. Also der Nutzen dem es einem bringt-. Also den wir jetzt hier in der Runde öfters ge- äh gehört haben.

Genugtuung also, dieses man isst mal ´n Stück

Moderatorin: Mhm. Ne es ist eigentlich eher der Nutzen, was macht ihr mit der Schokolade.

Vanessa: Ok.

Moderatorin: Was, was, was fällt euch alles, was kann man alles mit Schokolade machen. So und ich werd´ das einfach einmal hier in die Mitte pinnen und dann haben wir hier verschiedene Farben, also wir haben von orange, haben wir relativ viel. Das ihr da mal schaut. Und von blau. Ähm rosa und grün haben wir auch geht so. Und weiß ist nicht so viel. Aber da hätten wir sonst andere weiße Zettelchen. Dass ich das mal in die Mitte pinne und ihr fangt einfach mal an. Daran zu pinnen. Ich geb´ euch ähm-. Eddings haben wir hier. Ähm das ihr einfach, da mal aufschreibt was euch dazu einfällt. Und das ihr dann

mit den Farben, die Sachen ähm-. Zusammen-. Also alle Farben-. Die Sachen die zusammen gehören, also alle ungefähr die gleiche Farbe kriegen. Alles miteinander verbinden. Also wenn ihr dann zum Beispiel sagt, was ihr gesagt habt, backen. Dann kriegt backen jetzt zum Beispiel orange. Und dann fällt euch Muffins dazu ein und dann kriegt das auch orange. Das ihr so ´ne Art Mind Mapping macht. Und die Sachen, die so zusammen gehören. Die sollen eine Farbe ungefähr bekommen. Ja? Ist das soweit erst mal verständlich?

Vanessa: Sollen wir das aber als Gruppe machen?

Moderatorin: Genau. Also ihr macht das jetzt als Gruppe. Ihr könnt. Äh also jeder kann sich jetzt was überlegen. Jetzt wäre es natürlich ganz gut wenn wir nicht drei Mal backen aufschreiben, sondern nur einmal. Das ihr als Gruppe wirklich mal überlegt-. Dass ich euch jetzt erst mal so fünf Minuten Zeit gebe, dass ihr mal ´n bisschen so darüber diskutiert, den Nutzen. Was es gibt. Und das ihr dann mal anfangt das anzupinnen. Und dann fällt euch ja vielleicht beim Anpinnen noch ´n bisschen mehr dazu ein. Meistens ja, wenn man vor Augen hat dann. Dann fällt einem ja nochmal was eher ein. Und das ihr jetzt auch mal ´n bisschen weiter denkt. Auch vielleicht ähm ´n Nutzen aufschreibt den ihr selbst vielleicht noch nicht gemacht habt. Sondern was euch noch dazu einfällt. Alles jetzt mal wirklich, was es gibt an Schokolade. Was man damit machen kann.

(1)

Vanessa: Ok. Wollen wir einmal ähm jeder für sich einmal zwei Minuten sammeln oder wollen wir das jetzt diskutieren. Sollen wir das jetzt direkt diskutieren?

Moderatorin: Wie ihr meint. Ihr könnt auch gerne einmal euch zwei Minuten selber sammeln. Das ihr mal was überlegt. Und dann fangt ihr in der Gruppe zu diskutieren. Genau und dann könnt ihr mal schauen, dass ihr die Farben mal so ´n bisschen euch überlegt. Genau einfach gucken. Die Eddings dann für die ( )

(( ))

Christian: Das ist schwer.

( )

Moderatorin: Aber auch Sachen die ihr selbst noch nicht gemacht habt. Alles. Genau, also ihr müsst es noch nicht gemacht haben mit Schokolade. Es kann auch was Anderes sein. Was es noch so gibt. Genau. Überlegt mal so ein zwei Minuten.

( )

Mary: Ja. Ist egal.

Moderatorin: Ihr dürft laut überlegen. Unterhaltet euch.

Mary: Ich schreib ´ jetzt hier einfach auf, ja?

Moderatorin: Ja.

( )

Mary: Das wird ganz schön eklig.

Chris: Was?

Helga: Schoko-, Schokoladenmaske.

Mary: Ne.

Helga: Schokoladenmodenschau.

Vanessa: Echt jetzt?

Mary lacht: Ja.

Jemand: Ok. Schokoladen /

Vanessa: /Warte mal. Darf ich mal?

Chris: Ja.

Vanessa: Wie ist dann der Oberbegriff dazu?

Helga: Also Blau?

Joana: H:::m.

Mary: Essen und Trinken.

Chris: Also müssen wir-. Machen wir jetzt Essen und Trinken als Überschrift und dann /

Vanessa: / Ok Essen und Trinken. Es gibt ( )

Vanessa: Es gibt zum Beispiel die mexikanische Küche, die ähm experimentieren ganz viel mit Schokolade. Da ist immer mal wieder Schokolade in der Mole drin. Oder sonst was. Man schmeckt das gar nicht so explizit raus. Es gibt nur so ´ne gewisse Würze. Die machen zum Beispiel immer Chili-Schoko-Soße drinne. Und das ist natürlich ´ne super Kombination. Ähm, weil ´n bisschen Schärfe, dieses Süßes und das macht immer diese Gerichte so ähm ((2)) exotisch.

Mary: Ok.

( )

Chris: Dann ist der Überbegriff Kochen. Kochen und Backen. Das sind zwei unterschiedliche Sachen.

Joana: Wir können doch Getränke und Essen machen.

Mary und Chris: Das können wir machen.

Joana: Getränke, Essen und dann auch noch Backen als dritten Überpunkt.

Chris: Ja.

Tino: Als Snack kann man ja auch schreiben. Als Snack.

Vanessa: Weil da ( )

Joana: Snack ist ja auch Essen im Endeffekt.

Vanessa: Kakao. Also als Getränke noch Kakao.

Mary: Ja genau.

Vanessa: Kann ich aufschreiben Kakao?

Chris: Ja. Hier Blau ist-. Blau sind Getränke.

Joana: Heiße Schokolade. Heiße Schokolademit Rum. Gibt's ja alles ne.

Mary: Ja. Weihnachtsmarkt ne.

Joana: Ja total gut.

Vanessa: Ja. Also Kakao plus können wir ja aufschreiben. Dann können wir. Also ist ja. Heiße Schokolade plus ähm etwas. Dann können wir auch ähm. Also morgens trinken ganz viele gerne diese Schokomilch.

Helga: Aber ist ja eigentlich Kakao.

Joana: Ist das Kakao?

Tino: Sowas wie Kaba?

Vanessa: Trink ich nicht. Das heißt Schokomilch. Steht immer beim Bäcker. Aber wenn ihr sagt / ( )

Mary: /die in dem Tetrapack.

Chris: Ja, aber Kakao ist ja. Kakao das mach´ ich ja selber. Das ist ja, das ist ja das Andere. Das ist ja so´n. Das ist ja so´n Chemiezeug, oder so´n Fabrikzeug. Da steht ja keiner da und rührt da Kakao in die Pappdose und klebt dann die Pappdose zu

Mary: Das ist dann Schokomilch oder was?

Chris: Ja, manchmal Schokomilch. Kakao das ist was Anderes. Den Kakao den ich zu Hause mache, schmeckt ja anders, als wenn ich den im Bäcker kaufe. Schokomilch beim Bäcker.

Joana: Ich hab noch sowas zwischen Essen und Trinken. Wir haben mal ´n Schokobrunnen gemacht mit frischen Früchten. Das war super.

Mary: Uhh.

Joana: Einerseits ist die Schokolade flüssig, andererseits wird's gegessen. So äh ich tu´ mich da schwer.

Vanessa: Ich würd´s unter Kochen packen, glaube ich.

Mary: Also ich hab´ hier Getränke.

Vanessa: Weil es ist ja-. Es wird ja die ganze Zeit erhitzt und du benutzt es.

Joana: Ja, das ist sehr lecker. Das kann ich nur empfehlen.

Tino: Ja, das stimmt. Schokobanane oder sowas.

Joana: Total gut.

Tino: Oder Schokoapfel.

Vanessa: Hier. Es gibt in Winterhude äh Winterhude. In Eppendorf auch so´n Laden ähm, die machen diese Domspezialitäten nur. Das heißt das Zuckerlädchen und die haben so ähm Vollmilcherdbeeren. Schokoerdbeeren. Alles, das ganze Jahr über. Da sind wir ganz oft. Das ist genauso wie ( )

Mary: Ja dann mach´ ich Schokofrüchte draus.

Vanessa: Ja.

Tino: Genau, Schoko ( ) Was hast du da noch? Kakao, Schokomilch.

Joana: Schokofrüchte.

Tino: Das dann in Kategorie Essen oder wie?

Helga: Und, und Trinkschokolade? Haben wir das denn schon unter Kakao? Denn

Trinkschokolade ist ja wieder ( )

Mary: Das ist ja schon wieder was Anderes ne?

Tino: Schon wieder was Anderes.

Helga: Ja, aber als Getränk.

Chris: Ja genau. Trinkschokolade. Das hatten wir doch. Das gab's doch mal. Da kannst du ein Stück Schokolade kaufen. Das gibt's so zu kaufen. Das kommt einfach in heiße Milch. Heißes Wasser oder sowas ( )

Vanessa: Oh ja oder Cappuccino.

Chris: Das ist auch mal was anderes. Was?

( )

Vanessa: Das gibt's auch bei Cappuccino.

( )

Chris: Ja genau hier. Das gibt's ja auch hier. Schokoladen. Genau. Am Stiel und dann in heißes Wasser, heiße Milch und dann-. Das ist auch wieder was anderes

Mary: Das ist auch wieder was anderes. Schokobananen-, früchte. Genau. Hmh.

Tino: Jetzt haben wir Essen. Jetzt haben wir Trinken. Man kann das auch zum Dekorieren halt benutzen.

Vanessa: Kann ich einmal orange haben bitte?

Mary: Ja klar.

Tino: Als Dekoration. ( ) Den Tisch oder so garnieren, dekorieren.

( )

Chris: Ja genau. Backen.

Moderatorin: Könnt ihr vielleicht mal so.

Helga: Auch Schokoladentorten oder Muffins

( )

Joana: Können wir da drauf vielleicht einfach Getränke schreiben. Und das dann da drüber schon mal anzupinnen. Sonst-.

Mary: Ja das stimmt.

Vanessa: Muffins.

( )

Joana: Und auf weiß kann dann (.) Essen. Oder sowas?

Chris: Ja genau.

Vanessa: Muffins.

Mary: Getränke. Da drüben fielen noch Dekoration-.

Tino: Ja. Dekoration.

Joana: Torte, Kuchen.

Tino: Schreiben wir auf.

Mary: Schreiben wir mit auf.

Joana: Kekse.

Mary: Nimm´ hier. Rosa.

Chris: Rosa:

Mary: Rosa ist schön.

Tino: Rosa, genau.

Christian: Deko. Schokodeko.

Joana: Cookies.

Vanessa: Ähm, was was ( )

Joana: Da kann noch Eis hin.

( )

Chris: Machen wir da Essen und Trinken drauf, auf weiß? Ich schreib mal Essen und Trinken.

Mary: Ne nur Essen.

Moderatorin: Getränke ( )

Chris: Ach ne ja ´tschuldigung.

Tino: Mit Deko. Was kann man denn da ( )

Vanessa: Naja. Es gibt ja ähm diese ((2))-.

Tino: Diese Tresen im Laden. Wenn sie die Tresen damit auslegen. Dekorieren. Das dann vom Licht auch mehr beschienen wird.

Helga: Marzipan. Marzipan. Mit Marzipan kann man doch ganz viel Deko machen. Der ( ) /

Tino: / Genau ( )

Helga: Konditor der macht doch alles Mögliche. Figuren und ( )

Mary: Auf Torten.

Vanessa: Am besten ( )

Helga: Das zählt nicht dazu? Nur Schokolade?

Moderatorin: Also es sollte eigentlich hauptsächlich auf Schokolade bezogen sein.

Helga: Also nur Schokolade.

Vanessa: Aber man kann trotzdem /

Mary: / ( )

Vanessa: Ja, also ich hab´-. Ich hab´ Schokoprälinen gemacht. Ähm. In. In Formen.

A::chso das wäre ja jetzt /

Chris: / Das wäre ja Backen, oder? Wenn du backst.

( )

Vanessa: Also ich hab´ /

Helga: / N::e.

Vanessa: Ich hab´ Schokolade geschmolzen. Und dann die mit Nüssen gemacht.

Mary: Die Pralinen backt man nicht, ne?

Vanessa: Ne Pralinen da macht man /

Helga: / ne da ( ) heiße Schokolade.

Mary: Ja.

Vanessa: Also man schmilzt Schokolade und man gibt sie in Formen. Und dann gibt man verschiedene Sachen hinzu, wie Nüsse. Ä::hm, was haben wir da noch rein gemacht?

Joana: Stiele.

Vanessa: Stiele.

Joana: Als Lolli.

Vanessa: Also Schokololli oder sowas. Das ist ja schon-. Man-. Also solche Schokolollis oder so /

Tino: / Schokoküsse oder sowas.

Vanessa: ( ) Kann man ja schon ganz gut. Kann man ja schon ganz gut auf´n Kuchen mit reinnehmen.

Mary: Ja. Torten dachte ich so. Zur Deko halt.

Vanessa: Genau. Deswegen find ich das als Deko gar nicht so verkehrt.

Mary: Meinst du sowas?

Tino: Hmh.

Vanessa: Unter Anderem.

Tino: Sowas wie Schokokuss oder sowas. Die ´ne bestimmte Form haben oder sowas.

Vanessa: Aber das ist ja nicht, nicht direkt Deko. Sondern Schokoküsse (2) ist Essen, ne?

Mary: Ja, Essen ist hier.

Vanessa: Ja Schokoküsse. Achso und dann ä:::hm.

Chris: Auf jeden Fall kannst du schon mal mit aufschreiben was Vanessa gesagt hat. Hier. Irgendwie äh wie heißt das hier?

Vanessa: Exotische Gerichte oder so?

Chris: Ja. Danke. Ja.

Vanessa: Als Überthema vielleicht?

Moderatorin: Das gehört ja auch zu Essen oder?

Vanessa: Ja das ist ja auch /

( )

Chris: Aber wenn man jetzt zu Ostern Schaufenster und so dekoriert. Da nimmt man ja auch Schokolade. Schokolade für die Schaufensterwerbung. Da wird ja Schokolade eingesetzt dafür. Für solche Sachen. Das ist denn Deko.

Vanessa: Genau.

Tino: Also schreibe ich jetzt erst mal, schreib´ ich jetzt Schaufensterdeko oder so auf? Am besten?

Helga: Na mach doch ´nen allgemeinen Begriff. Vielleicht Deko und Werbung (2) In der Werbung wird doch auch viel eingesetzt. Die ganzen Firmen, die es so gibt. Die machen doch dann auch für Ihre Mitarbeiter-. Zum Teil lassen die Pralinen anfertigen wo, wo, wo der Aufdruck mit drauf ist.

Vanessa: Oh, das haben wir zum Beispiel gemacht. Es gibt doch solche Firmen. Da kann man wirklich so Visitenkarten drucken. Da schickt man ein Bild ein von sich und die drucken ein Foto mit Logo, mit allem Drum und Dran und vielen Dank und sonst was. Das ist ´ne ( ) super. Das ist auch super.

Helga: J::a.

Vanessa: ( ) Da geht's nicht um den Geschmack, sondern um die Optik.

Mary: Ja.

Tino: Genau, die Optik. ( ) Optik hört sich gut, schon mal ganz gut an.

Christian: Und wozu zählt das Ü-Ei dann? Das ist dann was zum Naschen oder so.

Moderatorin: Wollt ihr schon mal anfangen das ein bisschen anzupinnen vielleicht?

Mary: Ja. Magst du das mal ( )?

Moderatorin: Ich hab´ hier-. Hier sind auch so ( )

Christian: Was zum Naschen.

( )

Mary: Ja das stimmt.

( )

Joana: Und ich find´ auch in Hotels kriegt man ja auch häufig irgendwie so´n-. Einfach um die Atmosphäre zu schaffen, gute Laune zu schaffen, so´n Betthupferl oder wie auch immer.

Mary: Oh ja.

Joana: Vielleicht ähm Wohlfühlatmosphäre ( ) Appetizer kann man das nennen. Also irgendwie so in die Richtung. Ähm. Wüsste ich jetzt nicht so den Überbegriff finden, aber ( )

Tino: ( )

Joana: Ich hoffe ihr versteht was ich meine.

Mary: Ja aber auf jeden Fall.

(3)

Vanessa: Sag mal ähm-.

(2)

Tino: Optik, Werbung.

Mary: Aber . Äh. Ich hab´ auch mal ´ne Schokoladenmassage bekommen. Das war auch ziemlich geil.

Helga: Ja es gibt doch auch Schokoladenmaske für´s Gesicht. Kosmetik./

Tino: / Es gibt ja auch Schokoladenbäder oder sowas.

Mary: Kosmetik. Ja.

Tino: Schokoladen ( )

( )

Chris: Ja dann macht hier grün hier.

Mary: Schokoladenmassage.

Helga: Schokoladenmodenschau.

Joana: Ich wollte auch nochmal ( )

( )

Joana: Zu ´nem anderen Punkt nochmal.

Mary: Wir sind jetzt ja bei Essen und Trinken. Aber wir haben ja noch viel mehr.

Helga: Schokolade äh aus äh-. Kleider aus Schokolade oder sowas.

Vanessa: Stimmt genau. Das ist ja auch immer mehr.

Tino: Also Mode kann man quasi auch ( ) So irgendwie. Mode.

Helga: Ja, aber das ist ja nun nicht-. Keine tragbare Mode. Das ist ja nur ´n Gag.

Werbung.

Vanessa: Aber das ist ja /

/( )

Joana: Wir haben hier gerade-. Wir haben gerade Schokoladenmassage. Und mir ist spontan auch noch dieses Bodypainting-. Das passt ja ganz gut zu Mode. Vielleicht können wir das auf grün als ähm Sonstiges quasi, oder sonst irgendwelche abstrakten Ideen die man mit Schokolade /

Mary: / Ich hab´ mal ´ne Bodylotion gehabt, die hat nach Pistazie und Schokolade gerochen. Von Rocher.

Joana: Ja Duschgels gibt´s ja auch ganz verschiedene mit Schoko, wo ich immer denke /

/( )

((lachen))

Mary: Ja, weil´s Spaß macht ne.

(3)

Joana: Genau.

Mary: Also in meinem Beruf nennt man das, Mittel zur Körper- und Schönheitspflege.

(3)

Chris: Sehr gut.

Mary: Als Oberbegriff.

Chris: Das hört sich doch gut an.

Joana: Oder Schokomasken. Das passt auch.

Vanessa: Äh::m. Diese Schokowanne ne. Man badet in Schokolade. Das gibt es ja auch

Mary: Oh, oder so wie man in Milch baden kann?

Vanessa: Ja genau.

Chris: So wie Kleopatra. Nur in Schokolade.

Mary: Ja, soll ich das jetzt alles-:? So viele Zettel haben wir gar nicht.

Vanessa: Wer?

Chris. Kleopatra.

Moderatorin: Also ihr müsst-. Ihr müsst jetzt nicht alles einzeln aufschreiben. Das ihr so'n bisschen Überbegriffe dazu findet.

Chris: Dann schreib´ doch mal auf. Das hört sich doch wichtig an.

Mary: Mittel-.

Chris: Genau. Mittel zur-.

Moderatorin: Was hattest du eben gesagt Helga? Du hattest so'n Überbegriff gerade für mit der Maske und so genannt. Du hattest doch gerade was gesagt.

Helga: Mary hatte ( )

Moderatorin: Achso.

Chris: Mittel zur Körper-.

Mary: Und Schönheitspflege.

Moderatorin: Ja genau.

Chris: Ja das passt.

Moderatorin: So'n bisschen gröber zusammengefasst.

Mary: Ja, weil sonst kann man ja alles Mögliche-. Wir haben ja auch schon so viel Zettel.

Moderatorin: Ja genau. Das wir halt grob die Oberthemen finden und das wir dazu vielleicht jeweils noch ein paar Untersachen haben.

Mary: Ja genau.

Vanessa: Gibt es-? Fällt euch noch was zu backen ein? Also ich habe jetzt Schokokuchen, Muffins, Brownies und Cookies.

Christian: Oder kalter Hund.

Chris: Torte.

Christian: ( )

Vanessa: Kalter Hund. Stimmt.

Christian: Ja.

Chris: Torten an sich.

Moderatorin: Genau, versucht so viele Oberbegriffe wiemöglich zu finden. Also nicht zu sehr ( )

Mary: Ins Detail gehen.

Moderatorin: Genau .Weil sonst können wir ja Tausend Kuchen aufzählen. Das wir so´n bisschen Oberbegriffe finden. Das ist wichtig.

Mary: ( )

Moderatorin: Ne. Genau.

Mary: Was hast du noch aufgeschrieben?

Vanessa: Achso ich kann ja allgemein, dann ja als Oberbegriff für die ganzen Sachen, Gebäcke oder so. Also-

Moderatorin: Also backen.

Vanessa: Backen haben wir ja jetzt schon.

Joana: Snack. Wir können Snack noch so aufschreiben. Einfach zwischendurch, hatten wir auch noch nicht, oder?

Chris: Bei Essen ne? Das würd da ja auch noch reinpassen ne?

Joana: Aber sonst hab ich nichts mehr.

( )

Joana: Ich schreib´ das mal noch auf.

Mary: Ja. (2) Was kann man denn noch mit Schokolade machen?

( ) (2)

Mary: Schokolade. Was gab's denn da noch?

(3)

Vanessa: Dein O sieht ein wenig aus wie ein A.

Tino: Das hier? ((lacht))

Vanessa: Ja. Auch bei Mode.

(2)

Tino: Das ist aber O.

Moderatorin: Meint ihr, ihr habt es so weit oder fällt euch noch irgendwas ein, das, das ist irgendwie noch zum Nutzen von Schokolade?

Tino: Schon ganz schön viel.

Mary: Ja. Ich überlege gerade. Gibt's nicht? Was ist denn mit diesem Chocoversum? Das ist doch dieses Schokoladenmuseum Dings da. Kennt ihr das?

Vanessa: Schokomuseum? J:a.

Christian: Ja. Doch.

Vanessa: (.) Das müsste dann ja aber ( ) Ich würde das mit als ähm-.

Mary: Also das ist nicht wirklich ein Nutzen von Schokolade, aber- /

Vanessa: /Naja klar, ist das irgendwie ´n Nutzen von Schokolade, weil du machst daraus ja ´n Museum. Das ist ja ´n wirtschaftlicher Nutzen daraus.

Mary: Ja das stimmt. Das ist ein wirtschaftlicher Nutzen.

Christian: Und im Kaffee wird auch Schokolade äh Sorten wo, Schoko mit untergemischt wird.

Mary: Aha.

Vanessa: Hier, hier Kaffee Mokka und so.

Jemand: Cappuccino.

Vanessa: Schokopulver. Ja gut, wir haben ja hier Gewürze und /

Helga: / pudding.

Vanessa: /Exotische Gerichte.

Mary und Chris: Pudding.

Helga: Pudding. Da können die Osterhasen und die Weihnachtsmänner mit rein.

Mary: Oh man.

Tino: Schreib auf.

Helga: Schokopudding.

Mary: Ich schreib´ auf. Pudding. (2) Dann schreib´ ich das ( ) /

Joana: / Aber Pudding ist doch weiß oder?

Chris: Ja Pudding muss weiß. Ah.

( )

Mary: Ich schreib´ das auf eine Rückseite.

Christian: ( ) Aber Wie ist das denn mit Vanillesoße, die denn so hell ist.

Helga: Aber keine Schoko ( ) Ja, wir können Schokoladensoße sagen.

Mary: Höchstens weiße Schokoladensoße.

Helga: Zu dem Vanillepudding, Schokoladensoße.

Mary: Ich schreib´ noch Schokoladensoße auf.

Vanessa: Wir sollen ja-. Die Jule hat ja eben gesagt wir sollen ja mehr Überbegriffe machen. Wenn wir jetzt-.

Moderatorin: Ja, Überbegriffe genau.

Vanessa: Wenn wir jetzt jede Schokosoße und Schokopudding und alles, das geht dann zu sehr ins Detail ne?

Moderatorin: Ja genau.

Vanessa: Sonst sitzen wir hier Morgen noch.

Moderatorin: Ja, ja. Genau. Das wir wirklich nur mal ´nen groben Überblick finden was für Nutzen es eigentlich gibt.

Mary: Einen wirtschaftlichen Nutzen.

Ich. Ja, das gehört auch dazu.

( )

Mary: Ja.

(2)

Moderatorin: Ä::m ja. Ich find´ das sieht auf jeden Fall ganz gut aus. Ihr habt einiges abgedeckt. Auch so´n bisschen das worauf ich zielen möchte. Äh::m. Ja ((lacht)). Ist schon auf jeden Fall in die Richtung gegangen.

Tino: ((lacht))

Moderatorin: Äh::m, genau. Aber wenn ihr euch das jetzt mal so anguckt (2) Was äh-. Gibt es jetzt irgendwas, was ihr selbst ähm noch nicht-. Also wo ihr selbst den eigenen Nutzen noch nicht so drin gefunden habt. Was ihr zwar jetzt selbst kennt aber noch nicht Schokolade für genutzt habt

(3)

Vanessa: Also/

Moderatorin: /Gibt es da was?

Vanessa: Ich habe beispielsweise noch nie mit Schokolade gekocht.

Mary: Gekocht ja. Ich auch.

Vanessa: Aber ich esse es regelmäßig. Also da.

Moderatorin: Beim Kochen oder isst du. Isst du generell Schokolade oder beim Kochen oder isst du´s in Gerichten.

Vanessa: In Gerichten ess´ ich das. Also im Restaurant ist es ja tatsächlich beim Mexikaner ganz oft so dass ähm Schokolade da drunter ist. Ähm ich selber würde jedoch nie auf die Idee kommen in meine Gerichte Schokolade mit ein zu binden.

(2)

Chris: Steht das mit drin, in der Karte?

Vanessa: Ja das steht da in der Karte explizit mit drin.

Chris: Ok.

Vanessa: Also ich hab´ nicht den Koch gefragt. Du sag mal /

Chris: / Nee

Vanessa: Was ist das dunkle?

Chris: Ne deswegen frag´ ich ja.

Vanessa: Das steht in der-. Das steht tatsächlich da drinne. Schoko-Chili Mole meistens.

Mary: Ok.

Tino: Aha.

( )

Joana: Ich hab das probiert. Das schmeckt da so´n bisschen nach Weihnachten alles. Die hatten nicht nur Schoko, sondern auch Zimt. Also so´ne Art Note /

Vanessa: / Genau.

Joana: Ist das-. Muss man sich vorstellen.

( )

Tino: Ich selber ess´ Gewürze. Exotische Früchte oder Gerichte habe ich auch noch nicht gehabt.

Moderatorin: Hmh.

Tino: Ansonsten würde ich sagen habe ich eigentlich schon alles irgendwie schon mal gemacht. Also Massage vielleicht nicht und Schönheitspflege auch nicht unbedingt.

Moderatorin: Ok. Ja.

Vanessa: Aber jetzt ähm. Mole ist für mich jetzt auch so´n-. Ja sie machen immer Schoko ähm Modenschauen, aber wenn man mal danach so ´ne Reportage darüber gesehen hat, äh wo die ganze Schokolade da nachher an der Haut klebt. Find ich jetzt auch nicht sehr praktisch muss ich sagen.

Joana: M::hm.

Vanessa: Ist zwar schön anzusehen, mal exotisch so in die die Richtung, aber-.

Moderatorin: Also würde ich sagen können wir uns alle so´n bisschen da drauf einigen, dass ihr mit Schokolade noch nie wirklich gekocht habt.

Mary: Ja das kann man.

Moderatorin: Das ist schon richtig.

Tino: Gekocht nicht. Gebacken ja. Aber-.

Mary: Aber kochen nicht.

Moderatorin: Getrunken wahrscheinlich auch schon.

Tino und Mary: Ja.

Moderatorin: Genau. Eventuell schon mal so´n bisschen in Bodylotion. Gibt's ja auch so mit Schokogeruch und so. Das kennen ja vielleicht auch einige. Die Männer nicht unbedingt.

Tino: Oder als Deo oder so.

Moderatorin: Ja genau. Als Deo.

Tino: Schokodeo.

Moderatorin: Genau, gibt's auch.

Tino: Genau.

Mary: Echt? ((lacht))

Moderatorin: Aber da können wir uns drauf einigen dass alle schon mal so´n bisschen mit in Berührung gekommen sind?

Jemand: Leicht.

Moderatorin: Kochen eher weniger. Du hast es schon mal gegessen Vanessa so beim Mexikaner.

(2)

Moderatorin: Gut äh. Ja dann würd ich sagen, wenn wir das alle noch nicht kennen, dass wir dann mal so ´n bisschen schauen, das wir mal so ´n bisschen in die Richtung gucken. Und zwar ähm ist es so dass ich äh-. Stellen wir uns mal vor ich möchte ein-. Ich möchte ein Restaurant aufmachen und da wird alles mit Schokolade gekocht. Es-. In jedem Gericht wird es Schokolade geben und jetzt möchte ich von euch, dass ihr euch in zwei Gruppen aufteilt. Ich würde vorschlagen vielleicht, dass jeder zweite sich da mal zusammen tut. Das wir ein bisschen andere Kombination haben. Das Helga, Tino, Joana und Chris sich vielleicht zusammensetzen. Und Christian, Vanessa und Mary. Und das ihr mal zwei Gruppen bildet und die Aufgabe wird sein dass ihr eine-. Jede Gruppe eine Vorspeise und eine Hauptspeise kreiert. (2) Klein´ Moment. Achso-.

Vanessa: Ne. Ich mach mir nur Notizen.

Moderatorin: Ok gut. Ok. (.) Genau. Eine Vorspeise und eine Hauptspeise /

Tino:/ Das muss ich auch machen glaube ich/

Moderatorin: /sollt ihr machen und in dieser-. In diesen Gerichten soll es aber Schokolade geben. Ihr könnt euch die Schokolade aussuchen. Das kann alles sein. Was euch-. Was euch einfach in den Sinn kommt. Das muss nicht die einfache Vollmilchschokolade sein. Es kann auch-. Es gibt ja ganz wilde Kreationen, die kennt ihr ja alle. Ähm, ihr könnt euch ruhig was ausdenken. Wichtig ist Vor- und Hauptspeise. Wir reden jetzt nicht vom Dessert. Ok?

( )

Moderatorin: Um euch das ganze vielleicht ein bisschen zu erleichtern oder auch zu erschweren-.

( )

Mary: Hat sie nicht gesagt.

( )

Moderatorin: Je nachdem, hab ich euch was mitgebracht.

( )

Moderatorin: Und zwar, also ich habe euch mitgebracht, Spagetti. Ich habe euch mitgebracht, eine Mandarine, eine Kiwi. Rollmops.

Mehrere: I::eh.

((lachen))

Mary: Den ess´ ich nicht mal ohne Schokolade.

Moderatorin: Sauerkraut.

Joana: Katerfrühstück.

((lachen))

Moderatorin: Rote Bete. Sauerkirschen.

Mary: Das wird nicht besser. (.) Doch Rote Bete mag ich.

Christian: Ja.

Moderatorin: Eier.

Christian: Ja.

Joana: Oh.

Moderatorin: Da ist noch ´n bisschen Schale drin. Genau also Eier. Da könnt ihr euch natürlich auch machen was ihr wollt. Es gibt ja verschiedene Formen von Eiern. Äh, ich habe Wildlachs mitgebracht. Ich habe Knödel mit Pilzen mitgebracht. Ofenkäse.

Radieschen.

( )

Moderatorin: So und dazu ähm-.

Christian: Bilder.

Moderatorin: Hühnchen. Ich habe jetzt kein Hühnchen mitgebracht, sondern deswegen hab ich das ausgedruckt.

( )

Moderatorin: Jegliche Art von Gewürzen. Äh Kräutern. Entschuldigung. Von Kräutern. Und jegliche Art von Gewürzen. Ok?

(2)

Moderatorin: Ä::hm. Und Schokolade. So, jetzt möchte ich euch bitten dass ihr euch in zwei Gruppen einmal aufteilt. Ähm euch jeweils eine Vor- und Hauptspeise überlegt.

Jemand ((flüstert)): Nachspeise?

Jemand ((flüstert)): Ja.

Moderatorin: Und ich möchte, dass für jede Vorspeise ähm zwei Produkte genommen werden und für jede Hauptspeise. Ihr könnt euch aussuchen was, aber ähm Gewürze-.

Helga: Irgendwas was auf´n Tisch steht?

Moderatorin: Irgendwas was auf´n Tisch steht. Zwei Sachen davon für die Hauptspeise und zwei Sachen für´s Hauptgericht. Und den Rest könnt ihr euch selbst dazu ausdenken.

Was ihr noch dazu nehmt. Ok? Ist das soweit klar? Genau. So und Schokolade wie gesagt. Lasst eurer Phantasie mal bisschen freien Lauf.

( )

Moderatorin: Ä::hm. Ich würde sagen. Ich geb´ Euch so zehn Minuten. Dass ihr wirklich mal-. Das muss jetzt nicht mit Gradzahl sein sondern was, was passt für euch zusammen.

Was könnt ihr euch vorstellen als Vor- oder Hauptspeise zu essen. Und dass ihr euch einfach mal die zwei Sachen raus nehmt. Das ähm, dass sich die Gruppe das dann nimmt.

Das nicht, äh beide Gruppen das gleiche nehmen.

Vanessa: Also ( )

Moderatorin: Also im Endeffekt müsst ihr euch jetzt mal überlegen und dann auch in den zwei Gruppen einigen, dass ihr nicht alle die gleichen Produkte nehmt.

( )

Helga: Eierkuchen als Vorspeise.

( )

Moderatorin: Ist das, ist das so weit klar, dass ihr die Produkte euch teilen müsst? In den Gruppen.

Joana: Ja. Ja das erschwert es, aber ja.

Moderatorin: Aber wenn ihr euch was überlegt, müsst ihr gucken, dass die Gruppe jetzt nicht auch Spagetti nimmt und ihr auch.

Joana: Das heißt wir müssen schnell entscheiden.

((lachen))

Helga: Ja ist das nun ein Dessert oder nehm´ wir das (...) Eierkuchen.

Chris: Wie heißen sie denn hier bei, bei-. Wie heißen sie denn bei Dings hier? Bei?

Tino: Perfektes Dinner. Ne.

Chris: Nein.

Joana: Kochduell.

Chris: Nein (2) Bei IHop. Was gibt's denn bei IHop?

Tino: IHop?

( )

Joana: Und die Kirschen oder?

( )

Tino: (...) Kirschen oder?

( )

Moderatorin: (...) teilen miteinander. Also wenn die jetzt was rausnehmen, dürft ihr das nicht mehr nehmen. Und umgekehrt auch.

( )

Helga: ( ) Kirschen mit in die Schokolade rein.

Moderatorin: Gewürze und Kräuter sind für alle da. Schokolade auch. Da dürft ihr wirklich ganz frei äh nehmen was ihr möchtet.

Chris: ( ) Das ist ´n bisschen schwierig.

Joana: Also es soll ja auch ´n bisschen zur Vorspeise passen. Das ist jetzt meine Problematik.

( )

Chris: Also ich finde das hier. Das, das-. Was ist das hier? Der Sauerkraut, der Rollmops. Das hat mir zu viel Eigengeschmack. Da kannst du lieber ´nen Fisch machen. Fisch schmeckt nach nichts. So dann hast du halt ( )

Tino: Fisch schmeckt fast immer gleich irgendwie.

Chris: Ja, sag ich ja. Das schmeckt einfach nach nichts. So du kannst auch den Fisch den du da hast, den kannst du auch kaufen. Das olle Schlemmerfilet nehmen. Dann hast du entweder so oder wenn du dann die nicht römische-. Wie heißt das denn? Die bulgarische Variante schmeckt nur nach ( ) Aber nicht nach Fisch.

((lachen))

Moderatorin: Also ihr müsst euch schon mal ´n bisschen beeilen ne. Weil sonst die andere Gruppe ist auch schon gut dabei.

((lachen))

( )

Moderatorin: Also jeder braucht auf jeden Fall, vier, vier Produkte und den Rest könnt ihr selbst ( ) Zwei für die Vorspeise. Zwei für die Hauptspeise.

Joana: Ihr dürft nur vier Produkte. Gebt uns eins ab.

( )

Moderatorin: Jede Gruppe kriegt zwei Produkte für die Vorspeise und zwei für die Hauptspeise. Und dazu könnt ihr euch den Rest aber selber ausdenken. Was ihr dazu noch braucht. /

/( )

Moderatorin: / Und Kräuter und /

( )

Joana: Oder mir fällt gerade ein. Oder vielleicht kann man auch diese Pilze hier irgendwie mit Schoko substituieren. Also das da so Schoko, ich mein´ ( )

Tino: Schokopilze.

Joana: Pervers ist es, aber ((lacht)) ähm hey.

Helga: Chilischokolade oder so Pfefferschokolade oder sowas.

Joana.: Ja, sowas.

Chris: Schreib auf.

Joana: Aber wir brauchen noch was Fleischiges oder? Noch irgendwie sowas dazu.

Tino: Auf jeden Fall was Fleischiges.

( )

Moderatorin: Aber ihr könnt natürlich noch was dazu überlegen, ne. Wie gesagt. Ihr dürft euch ja noch was zur Vorspeise ( ) Aber ihr könnt euch ja noch selber ( ) Produkt dazu ausdenken ne. Ihr habt ja vier Produkte die ihr nehmen müsst und dazu dürft ihr selber noch was zu ausdenken. Zwei für die Vorspeise und zwei für die Hauptspeise.

(...)

Chris: Was gibt's denn noch für totes Tier?

Joana: Reh.

Tino: Schwein. Pute. Hähnchen. ( )

Joana: Irgendwas Krasses. Reh mit, oder Ente mit Knödel. Mit Chili-Schoko-Soße.

Tino: ( ) Lamm ( ) Strauß. Straußenfleisch oder so ( )

Moderatorin: Also fünf Minuten noch. Ihr müsst ´n bisschen ( )

Joana: Wollen wir erst mal die Hauptspeise-. Vielleicht (2) Erst mal notieren.

Chris: Schreib.

Helga: Soll ich aufschreiben?

Joana: Ja. Unbedingt.

Chris: ( ) Äh Eierkuchen mit Schokosoße. Genau ( ) Mit ( )

Helga: Und, und die die Schokolade die ( )

Chris: Früchte obendrauf.

Helga: ( ) Vollmilchschokolade .

Tino: ( )

Joana: ( ) Eier.

Tino: ( ) Eierkuchen oder sowas.

Helga: ( ) die Vollmilchschoki machen wir im Wasserbad flüssig und denn und dann komm´ da-. Kirschen werden abgegossen.

Joana ((lacht)): Du brauchst da ( )  
((lachen))

Helga: Dann kommen da Kirschen ( ) in die Schoki. ( ) in die dünne Schoki. Und das kommt dann ( ) Dann rollen wir das zusammen.

Joana: Find´ ich super. Und Puderzucker obendrauf. Fertig.

Helga: Ja.

Joana: Jetzt krieg´ ich Hunger.  
((lachen))

Chris: Die haben auch ´ne Küche im Keller.

Joana: Das klingt auch gut finde ich. Also nicht pervers. Das ist immer( ).  
( )

Helga: Das kriegen wir uns aber gemerkt ne?

Chris: ( ) hast ja aufgeschrieben. ( ) das kriegen wir noch zusammen.

Helga: Kirschen mit rein (.) aufrollen, fertig ( ) Aufrollen. Puderzucker.

Chris: ( ) wir machen, wir machen Vorspeisenwrap.

Helga: Puderzucker.

Tino: ( ) eine Essen. Wir müssen doch zwei.

Helga: Hauptspeise.

Chris: Hauptspeise.

Joana: ( ) machen wir die Knödel.

Helga: ( ) Knödel. Denn machen wir mit Sauerkraut.

Joana: Sauerkraut.

Helga: Schokisoße mit Chili. Sowas gibt es ja.

Joana: Chili.

( )

Chris: Schokoladensoße da drin. Das passt ja. Das passt ja von den Gewürzen her.

Joana: Wollen wir noch ( )

Chris: ( )

Joana: Wildfleisch oder so.

Helga: Ja.

( )

Tino: ( ) Lamm oder so vielleicht irgendwie.

Helga: ( )

Chris: ( ) Das passt aber zu den Knödeln. Den Pilzen und sowas. Dann hast du ( ) alles aus´m Wald.

Joana: Eben. Ja genau.

Chris: Oder vielleicht gibt's ja auch gebratenen Uhu oder sowas.

( )

((lachen))

( )

Moderatorin: ( ) alles mit Schokolade sein. Alles was es so gibt.

Chris: Garnichts.

Moderatorin ((zu Gruppe 2)): Das ihr da mal überlegt was euch da noch dazu einfällt. Das kann was einfaches sein ( )

( )

Tino: Wollen wir vielleicht noch Käse austauschen gegen ( )

Helga: Käse und Wild.

Joana: Aber den Sauerkraut können wir doch dazu nehmen, oder nicht?!

Chris: Ja. Ja.

( )

Joana: Sauerkraut. ( )

Chris: ( )

Joana: Oder. Oder wollen wir dann die Mandarinen mit in die Soße nehmen oder so?

Chris: Ist die Mandarine schon weg?

Tino: Fruchtsoße .Ne die ist noch da.

Joana: Also ( )

Tino: Also tausch ich das aus ja? Gegen die Mandarine.

Helga: Ja. Das schmeckt bestimmt.

Tino: ( )

Chris: Soße. Wenn das-. Wenn das ( )

Joana: ( ) Säurehaltige ( ) Dieses-.

Tino: ( ) Das passt doch gar nicht dazu. ( )

Helga: Was nehmen wir denn dazu? Mandarinen?

Chris: Ja.

Tino: Mandarinen nehmen wir sonst dazu. ( ) Ist noch nicht weg ( )

Chris: Eine Mandarine kannst du auch immer in Salat reintun.

( )

Chris: ( ) Das kannst du auch mit der Soße machen.

Joana: ( ) dieses Schoko, Fruchtige. Diese Note drin. Zu dem herben Fleisch und zu diesem-.

Tino: Kartoffel passt gut zu Schokolade. ( )

Joana: Ich find das auch.

Helga: Schokolade kommt in die Süße mit rein.

Chris: Ja.

Vanessa: Egal oder?

Moderatorin: So. Zwei Minuten noch.

Joana: Wir sind fertig.

((lachen))

Helga: ( )

Joana: Und ein Dessert dürfen wir nicht machen? Wär zu einfach wahrscheinlich.

Chris: Achso. Ja. Wir haben doch noch Rollmops.

Moderatorin: Vor- und Hauptspeise nur.

Vanessa: Ja.

Moderatorin: Gut, gut, gut.

Joana ((lacht)): Wollen wir uns nochmal überlegen welche Kräuter? Oder ist das egal?

( )

Moderatorin: Ne genau. So ´n bisschen-. Wenn ihr da Kräuter habt. Gerne.

Chris: Kräuter haben wir doch auch ( ) Mit dem, mit dem, mit dem Pfeffer. Wir haben Chili und Pfeffer haben wir.

Joana: Ja.

Chris: In der, in der Soße.

Joana: Vielleicht noch irgendwelche-.

Helga: ( ) Minze mit bei?

Tino: ( )

Chris: Eierkuchen mit Minze?

Joana: Steht hier jetzt nicht.

(2)

Moderatorin: ( ) welche Kräuter ihr dazu noch nehmen würdet.

Chris: Ok wir nehmen Minze für-. Dann haben wir After Eight Schokolade.

Joana: Hier steht zwar keine, aber ich denke wir dürfen die auch verwenden.

Chris: ( ) schreib ( ) auf. Minze.

Tino: Minze mit drauf.

Joana: Ne. (2) Also weiß ich nicht. Ich kann's klein gehexelt nicht erkennen.

Chris: Was ist denn das?

Moderatorin: Ihr könnt, egal was ihr nehmt.

(2)

Chris: Hast du aufgeschrieben?

Helga: Hmh.

Chris: ( ) Dann haben wir nämlich ein After Eight, äh, äh, Wrap mit Schokosoße.

Tino: Genau.

Joan: Ich find´ das, also-. Kann ich direkt essen.

Chris: Ja.

Joana: Ja ne?

Tino: Ja. ( )

Helga: Wann ist die Fortsetzung? Fortsetzung zum Kochen.

Joana ((lacht)): ( )

( )

Moderatorin: Für die Masterarbeit dann. Müsst ihr das dann kochen.

((lachen))

Joana: Unbedingt.

(2)

Chris: Ne denn.

Joana: Was wollen wir denn für Schokolade verwenden für Vor- und Hauptspeise?

Vielleicht wäre das nochmal ( )

Moderatorin: Genau. Das ihr da nochmal ´n bisschen drauf eingeht, welche genau.

Tino: Was Süßes ist ja so weiße Schokolade oder?

Helga: Aber das muss nicht Lindt sein oder?

Moderatorin: Es ist-.

((lachen))

Moderatorin: Das ist total egal ( ) für Schokolade. Alles was euch so einfällt.

Helga: Dann nehmen wir natürlich ´ne ganz Hochwertige. Da nehmen wir Rausch (.) für die Vorspeise. (.) Weil das ist ´ne ( ) ganz feine Schokolade auch.

Chris: Aber After Eight ( ) feine Schokolade. Aber ist ja auch keine dicke Schokolade drum herum.

Chris: ( ) Das wäre dann ja passend.

Joana: Ja. Das ist ja ´ne dünne Schokolade drum herum.

Helga: Da ist ja diese regelrechte Minze drin.

Chris: Nein. Aber diese Kombination ist ja-.

Helga: Ja.

Chris: Aber es geht ja nur um die Kombination. Wir machen ja kein After Eight da rein. Sondern dünne Schokolade. Auf jeden Fall.

Helga: Und dann nehmen wir eine-. So ne mittige ( )

Joana: Kakao.

Helga: 60% Kakao. Dass das nicht zu herb ist, aber auch nicht zu süß.

Chris: ( ) Ja dann wär´s in der Mitte. Sonst kommt's unter der Mitte da nicht durch.

Joana: Da sind wir jetzt bei der Vorspeise noch oder?

Helga: Ja.

Joana: Aber für die Hauptspeise find´ ich das eigentlich auch nicht verkehrt. (.) So ´ne etwas Kakaohaltigere.

Helga: Chili und Pfeffer kriegst du meistens mit ganz viel Kakaoanteil.

Chris: Da ist viel drin.

( )

Moderatorin: Kommt ihr langsam zum Ende?

Chris: ( ) Das ist ne, ne, ne dicke Schokolade ne.

Helga: Ja.

Chris: 80%. Wir hauen da richtig einen rein.

( )

Joana: Dicke Soße.

Chris: Genau. Nicht in so ´ner wässrigen Soße. Weil das schmeckt nicht.

Tino: ( )

Joana: Ne, ne. Die muss schon ordentlich. Und dann kommen ja noch die hier rein und da kommt ja immer noch ´n bisschen mehr Feuchtigkeit mit rein.

Tino: Richtig.

Joana: Entsprechend müssen wir einen guten Kompromiss finden.

(2)

Tino: ( ) aufweichen in den Saft da.

(2)

Moderatorin: Ok. Seid ihr alle soweit? Dann ( )

Mary: Jaja. Jaja.

Moderatorin: Bisschen Gewürze und Kräuter überlegt-, für die Schokolade überlegt?

Mary: ( )

Joana: Sie hat gepetzt.

Moderatorin: Ok. Wollen wir jetzt wieder so'n bisschen hinsetzen. Also so. Ihr könnt auch gerne jetzt in den Gruppen so sitzen bleiben. ( ) Das ich dich auch noch sehe.

Mary: Geht das?

Ich. Genau. (2) Ä:hm genau. Wollt ihr einfach hier vorne anfangen. Einfach vorstellen was ihr als Vorspeise, als Hauptspeise überlegt habt. Was für Schokolade ihr nehmen wollt.

Und dann vielleicht auch sagen warum ihr die Schokolade auch zu diesem Gericht gewählt habt. Was ihr denn der Meinung seid was vielleicht besonders gut passt.

(2)

Moderatorin: Einfach mal anfangen. Einfach mal erzählen was ihr euch überlegt habt.

Helga: Gut. Also bei uns gibt es zur Vorspeise-. Wir haben uns entschieden für Eierkuchen. Wir nehmen nämlich die Eier.

Moderatorin: H::mh.

Helga: Machen schön Pfannekuchen. Oder Pfannekuchen, Eierkuchen. Wie heißt das?

(2) Ihr wisst ne? Ihr wisst.

((Zustimmendes nicken))

Helga ((lacht))

Mary: So ´ne Teigspeise.

(2)

Helga: Dazu machen wir-. Da nehmen wir eine hochwertige dunkle Schokolade. Vielleicht so 60% Kakaoanteil. Die schmelzen wir in einem heißen Wasserbad (1). Dann kommen Sauerkirschen mit rein. Ohne den Kirschsafft. Und das wird schön umgerührt. Und das ganze kommt dann auf unseren Eierkuchen. Wird zusammengerollt. Puderzucker drauf. Und das servieren wir dann als Vorspeise.

Mary: Oh kannst du das mal machen für uns alle?

Tino: ( )

Jemand: Minze.

Helga: Und schmecken, schmecken die Schokolade noch mit Minze ab.

Moderatorin: Hmh.

(2)

Moderatorin: Minze. Wie kommt ihr so Minze darauf. Habt ihr an was Bestimmtes gedacht als ihr an Minze gedacht habt?

Tino: Ich glaub´ wir habengerade an After Eight gedacht.

Chris: After Eight.

((lachen))

Tino: Ja. Das ist glaube ich die einzige Schokolade die wirklich nach Minze ( )

Chris: Genau.

Tino: Auch richtig gut schmeckt und so ne.

Moderatorin: Ja.

Chris: Kräuter dazu. Minze. Äh. Geht ja in die Richtung After Eight.

Moderatorin: Hmh.

(2)

Moderatorin: Ja?

Chris: Deswegen Schokolade die nicht so dick ist. Sondern After Eight ist ja auch eher dünn mit der Füllung drin.

Moderatorin: Hmh.

Chris: Und dazu (.) den Rollmops.

((lachen))

Moderatorin: Also jetzt nicht?

Chris: Nein.

Moderatorin: Das ist jetzt ((lacht)) für die Kamera etwas verwirrend hier.

Chris: Nein, nein.

Moderatorin: Also die Vorspeise war jetzt Eierkuchen mit den Kirschen und Schokolade und Minze

Chris: Minze, ja.

Moderatorin: Hochwertige 60%ige Schokolade

Helga: Hmh. Ne schöne Dunkle. Dass das auch ´n bisschen ( ) ist. Und nicht allzu süß.

Moderatorin: Hmh. (2) Genau. Ok. Gut.

Helga: Hauptspeise. Dafür haben wir uns entschieden, für die Semmelknödel mit Pilzen.

Moderatorin: Hmh.

Helga: Dazu werden wir servieren, einen schönen Wildbraten.

Moderatorin: Hmh.

Helga: U::nd

Moderatorin: Habt ihr euch ein Wild überlegt?

Helga: Haben wir uns ein Wild überlegt?

Joana: Reh.

Chris: Rehrücken.

Tino: Rehrücken.

Chris: Genau.

Moderatorin: Hmh.

Helga ((lacht)): Ja.

(2)

Helga: Und für die Soße verarbeiten wir dann unsere Schokolade. Wir nehmen dann auch wieder eine hochwertige dunkle Schokolade. So 80% vielleicht Kakaoanteil. Weil ( ) bisschen herber. Mit Chili, oder Pfeffer.

Moderatorin: Hmh.

Helga: Und dazu-. Damit das ganze geschmacklich abgerundet wird, nehmen wir diese Mandarine oder Clementine.

Moderatorin: Hmh.

Tino: ( )

Helga: Dann haben wir diese gewisse Säure noch mit drin in unserer Soße. Und das Fruchtige. Hab´ ich was vergessen?

Chris: Nö.

Joana: Super so.

Helga: Hört sich gut an ne? Das würden wir auch essen wenn's fertig ist ne?

((lachen))

Moderatorin: Gut ok.

Tino: Schreiben wir uns auf den Speiseplan.

(2)

Helga: Ja.

Ich. Ok.

(2)

Moderatorin: Gut. Die zweite Gruppe. Was habt ihr euch überlegt?

Vanessa: Ähm. Ja wir haben uns als Vorspeise ähm überlegt, ein Lachstartar zu machen.

Ich: Hmh.

Vanessa: Und zwar Lachstartar ist ja relativ fein geschnitten. Mit Roter Bete.

Moderatorin: Hmh.

Vanessa: Ähm. Und dann haben wir uns überlegt, dass wir Zartbitterschokolade schmelzen mit´ n bisschen Balsamico.

Moderatorin: Hmh.

Vanessa: Und es quasi als Schokotopping drüber machen, weil ja gerade ähm eigentlich-. Weil ja Zartbitter eigentlich nicht so-. Also etwas herber ist. Nicht zu süß ist. Und die Rote Bete ja schon viel Süße haben. Und mit Lachs lässt sich sehr viel variieren (.) Weil es-. Es hat nicht einen extremen Geschmack sondern einen relativ milden Geschmack.

Deswegen dachten wir, werden wir vielleicht die ähm zur Komponente, zu der süßen Komponente vielleicht ´ne Schokosoße auch mit Balsamico. Weil wir haben uns gedacht, dass würde sehr gut mit dem Lachs kombinieren.

Moderatorin: Hmh.

Vanessa: Ähm. (.) Hauptspeise?

Moderatorin: Ja.

Vanessa: Ähm als Hauptspeise haben wir ähm (.) uns Nudeln und Hähnchen ausgesucht.

(1). Können Sie mir mal sagen warum Sie lachen?

((lachen))

Moderatorin: Also wir dutzen uns übrigens alle.

Vanessa: Ähm also wir haben uns gedacht, dass wir ähm Spagetti ganz normal äh zubereiten und als Soße würden wir gerne eine Orangensoße machen und zwar mit weißer Schokolade. Weil Ähm natürlich äh Orangen eine ähm ja eine entsprechende Säure mitbringen und wir das versuchen mit äh süßer Schokolade entsprechend-. Das ist eine Orange. ( ) Ähm haben gedacht äh dass die Säure durch die weiße süße Schokolade auch entsprechend dieser Farbe ein bisschen beizubehalten ne. Also, Wir wollten das nicht zu dunkel machen. Dunkel erinnert auch immer so´n bisschen an Wintergerichte. Also finde ich jetzt. So dunkle Soßen. So Bratensoßen. Äh dazu wollten wir gerne ein Hähnchen machen. Das würden wir mit einer, entgegengesetzt, mit ´ner Chili-Marinade machen. Das einfach das Herbe wieder drin ist. Ähm und wir haben uns hier überlegt, dass wir ´ne weiße Schokolade mit Basilikum wählen würden und ´n bisschen Thymian noch dazu.

Moderatorin: Auch weiße Schokolade hast du gesagt?

Vanessa: Genau. Die süße weiße Schokolade mit Basilikum und entsprechend ´n bisschen Thymian dazu. Und entsprechend Salz und Pfeffer. Mit Salz und Pfeffer einfach abschmecken.

Moderatorin: Hmh.

(3)

Moderatorin: Und ok. Also auf jeden Fall alles sehr interessant. Also in der ersten Gruppe war jetzt eher so´n bisschen dunkle Schokolade. Bisschen herber. Ähm, um das ´n bisschen auszugleichen-. Oder was auch sehr zu dem Rehrücken ja auch passt. M::hm.

Und in der zweiten Gruppe hatten wir jetzt. M::h-. Da hatten wir jetzt bei der Vorspeise-.

Hatten wir auch ´ne Dunkle-. Hatten wir da ( )

Vanessa: ´Ne Zartbitter hatten wir da.

Moderatorin: ´Ne Zartbitter. Ja genau. Und bei der Zweiten hatten wir ´ne weiße Schokolade. (2). M::hm (2). U::nd was könnt ihr euch denn jetzt ähm-. Habt ihr sonst noch bestimmte Vorstellungen, wo ihr sagt das passt besonders gut äh zum Kochen mit Schokolade? Das ihr sagt öh die Schokolade kann ich mir auch total gut vorstellen, damit zu kochen. Jetzt abgesehen von den Gerichten. Oder gibt es ´ne Schokolade wo ihr sagt, hm das kann ich mir nicht vorstellen damit zu kochen.

(3)

Vanessa: Ich finde ähm. Ich glaube sehr gut kochen kann man mit ´ner Chili Schokolade. Also ´ne ( ) Das sind ja relativ dunkle Schokoladen mit sehr viel Würze. Ähm, die würde ich so nicht essen weil es mir zu scharf wäre, aber vielleicht zum Kochen mit einbringen, also als ( )

Tino: ( ) Die gewisse Note haben wir da ja schon drin.

Vanessa: Genau. Die haben ja eine entsprechende Würze.

Moderatorin: Hmh.

Vanessa: Also was ich mir gar nicht vorstellen könnte, wäre irgendwie, also jetzt als Vorspeise oder Hauptspeise, wäre ´ne Karamellschokolade oder so. Oder ´ne Nougatschokolade. Das ist dann doch ´n bisschen zu süß. Für meine ( )

Mary: Höchstens auf´s Dessert ne?

Vanessa: Ja genau für´s Dessert ja.

Moderatorin: ( )

Vanessa: ( ) Aber als Vor- und Hauptspeise würde ich´s ähm zu süßer Schokolade nicht unbedingt verwenden.

Mary: Und ich mag zum Beispiel diese ganzen Schokoladensorten nicht mit Lavendel, Basilikum, Thymian, dieses was so, so ähm, Nachgeschmack. Was so ganz merkwürdig runter geht. Ich glaube das würde ich auch nicht zum Kochen verwenden.

(2)

Moderatorin: Ok. Dann ähm. Das wir da vielleicht nochmal so ´n bisschen genauer aufgehen auf diese äh dieses Kochen mit Schokolade oder auf Kochschokolade. Würde ich euch jetzt nochmal bitten-. Ich geb´ euch allen nochmal einen großen Zettel. Das ihr da nochmal alle aufschreibt was euch jetzt so speziell nochmal zum Kochen mit Schokolade einfällt. Jetzt äh, das kann alles sein. Das kann halt ´ne bestimmte Schokolade sein, wo ihr sagt das passt total gut dazu oder ein bestimmtes Gericht nochmal aufschreiben, wo ihr sagt, oh ja das kann ich mir gut vorstellen. Ähm, das ihr einfach nochmal darüber nachdenkt oder dass ihr darüber nachdenkt, hm, wenn ich jetzt mit Schokolade koche, was muss irgendwie dieses Produkt haben, dass ich sage, hm das würde mich reizen damit zu kochen. So müsste das vielleicht aussehen. Das ihr einfach mal so ´n bisschen damit spielt, was würde euch reizen. Ähm oder wie, was, was für Schokolade müsste es geben dass ihr sagt, oh ja damit würde ich jetzt gern mal was kochen. Das ihr wirklich mal sagt, oh ja das spricht mich an. Da kann ich mir was mit vorstellen. Wie müsste das irgendwie ähm aussehen. Wo müsstet ihr das irgendwie finden, dass ihr sagt, oh ja, wenn ich jetzt irgendwie an ´ner Tankstelle bin würde mir das direkt auffallen oder-. Also wo würdet ihr das vielleicht erwarten? Wo würdet ihr rechnen das zu finden? Wie müsste es aussehen? Das ihr einfach mal so ´n bisschen eure Gedanken kreisen lasst, dass ihr nochmal schaut. Und ich möchte aber jetzt dass Jeder

nur eine Sache aufschreibt erst mal. Und das ihr das einmal im Uhrzeigersinn weiter gebt und dass der nächste das lesen kann und dass dann der, die zweite Person das ergänzt was ihr davor geschrieben habt.

Vanessa: Also jetzt einmal ( ) Werbung quasi.

Moderatorin: Jeder macht einmal ( )

Vanessa: Wo würden wir etwas erwarten und ( ) eine bestimmte, eine bestimmte Schokolade.

Moderatorin: Ja genau. ( ) Ich würde das jetzt in der Werbung irgendwie erwarten, so ´ne bestimmte Kochschokolade. Das du das aufschreibst und der nächste würde sagen, mh ja das ist gut, aber wenn das jetzt in der Werbung ist, dann kann ich mir vorstellen, dass da noch irgendwie was bestimmtes dazu sein müsste damit mir das ins Auge fällt. Oder das ihr dann irgendwie dazu einfällt, ja in der Werbung kann ich mir jetzt besonders gut vorstellen, dass die da jetzt irgendwas mit kochen oder das sie irgendwie ´ne bestimmte Schokolade vielleicht zeigen oder das da irgendwie ( ) wenn dir da jetzt nichts zu einfällt ist das auch ok. Einfach mal eine grobe, eine grobe Sache aufschreiben. Ein grobes-. Einen groben Überschrift. Das ihr das weitergebt. Vielleicht fällt dem nächsten was dazu ein. Einfach nur ein Stichpunkt was euch dazu einfällt. Und wenn dem nächsten nichts dazu einfällt, kann man einfach noch was Neues aufschreiben.

Chris ((flüstert)): Ich kann das Wort nicht schreiben.

Moderatorin: Welches denn jetzt?

Chris: Das darf ich nicht sagen, dann schreiben die anderen ( )  
((lachen))

Chris: Ganz geheim hier. Wie in der Schule.

Moderatorin: ( ) einfach ihr denkt an einen, an eine Schokolade mit der ihr kocht. Was muss es haben, was fällt euch dazu ein? Einfach nur zum kochen ( ) (2) Ihr habt ja grad schon ´n bisschen was genannt. Ihr habt ja gerade schon genannt, dass ihr euch Chili gut vorstellen könnt und Karamell zum Beispiel nicht. Ihr habt vorhin zum Beispiel auch genannt, ähm dass äh das in der Werbung sein könnte.

Chris: Soll ich einfach nur einen Punkt aufschreiben?

Moderatorin: Einfach nur mal einen Punkt.

Chris: Ok.

(2)

( )

Moderatorin: Ihr habt vorhin ja zum Beispiel auch genannt, dass ihr Milka gerne mögt. Das ihr einfach mal-. Oder war das nicht? Doch. Wer hatte das gesagt? Mary hatte das gesagt. Genau. Das ihr da zum Beispiel ( ) Ihr könnt euch vorstellen mit Milka zu kochen

oder überhaupt nicht mit Milka. Einfach mal wirklich alles so´n bisschen was, was, was fällt euch einfach dazu ein, wenn ihr wirklich mal an die Schokolade zum Kochen denkt.

(2)

Moderatorin: Wenn ihr da jetzt was aufgeschrieben habt reicht das auch schon, dann könnt ihr einmal der-. Einmal im Uhrzeigersinn das Papier einmal weitergeben, dass der Nächste vielleicht auch mal was dazu schreiben könnte. Wenn was einfällt. Wenn nicht, ist das auch überhaupt nicht schlimm. Nur mal so´n bisschen sammeln an Ideen.

(3)

Moderatorin: Genau. Einfach einmal im Uhrzeigersinn weitergeben

Joana ((flüstert)): Oh Gott ( ) ich hoffe das kann man noch lesen.

Moderatorin: Genau. Das lest ihr euch jetzt mal durch was euer Nachbar geschrieben hat und ob euch noch was dazu einfällt.

Mary: Ah, das hab´ ich auch geschrieben.

Moderatorin: Siehst du. Oder auch sagt, ja ich bin der gleichen Meinung. Könnt ihr auch einmal dazu schreiben. Oder was Neues was euch dazu einfällt oder ein Gegensatz. Oder einfach mal Thema Kochen und Schokolade (.) was euch dazu einfällt.

(7)

Moderatorin: Dann auch gerne wieder im Uhrzeigersinn einmal weitergeben.

(7)

Moderatorin: Wenn nichts einfällt ist nicht schlimm. Echt. Einfach weitergeben.

Tino: ( ) genau ( )

Vielleicht fällt euch zum nächsten Zettel noch was ein. Vielleicht siehst du da was, was dich anspricht oder dass du da noch was hinzufügst. (1). Wie so´ne Art Mind Map ist das jetzt auch. Wie wir das vorher gemacht haben. Alles so´n bisschen.

(6)

Moderatorin: Willst du noch was zu trinken?

Mary: Ich hab´. Ich guck nur, ob das mein Becher ist.

Moderatorin: Ok.

Joana: Ja ( )

Mary: Hast du getauscht?

Joana. Hmh.

Moderatorin: Genau. Einfach nochmal wieder dann im Uhrzeigersinn weitergeben, wenn ihr soweit seid.

((Weiterreichen der Zettel))

Joana: Magst du noch ´n Schluck?

Mary: Ja gerne.

Christian und Tino: ( )

( )

(7)

Moderatorin: Hast du schon weitergegeben Mary?

Mary: Ja.

Moderatorin: Achso.

Joana: Ja.

Moderatorin: ( )

Mary: ( )

Joana: Der Zettel ist ähnlich wie mein Zettel.

Mary: ( )

Joana: Überschneidet sich so´n bisschen ja.

Moderatorin: Ok. Ja dann nochmal wieder eine Runde weitergeben den Zettel.

( )

Moderatorin: Das ist ok. Nur wenn euch noch was einfällt. Wenn auf dem Zettel ein bisschen was anderes drauf steht. Man kommt auf neue Ideen wenn man noch was sieht was der Vorgänger geschrieben hat.

(3)

Moderatorin: So, das machen wir dann einmal so rum, dass gleich jeder wieder seinen eigenen Zettel hat.

Tino: Ok.

Vanessa: Darf ich eine Zwischenfrage stellen?

Moderatorin: Ja.

Vanessa: Kann mir jemand erklären was Rausch-Schokolade ist?

Helga: Rausch.

Vanessa: Ist das eine Marke?

Helga: Ja. ´Ne ganz hochwertige deutsche Schokolade.

Vanessa: Ah ok.

Helga: Ganz zart, ganz ( )

Vanessa: Aber ich mein´ ein Markenname.

Mary: Milka kommt gar nicht so gut an auf dem Zettel hier.

((lachen))

Mary: Oh Gott ((lacht)).

((lachen))

Vanessa: Woher wissen Sie, weißt du das denn?

Mary: Hab´ ich vorhin rausgehört.

(5)

Moderatorin: Jetzt ist die Kamera aus.

Chris: Was ehrlich?

Moderatorin: Ja.

Mary: Ich denk´ drei Stunden?

Chris: Weil der Akku leer ist?

Christian: Oder hat die keine Batterie?

Tino: Wie lange ist die jetzt schon aus?

Moderatorin: Hm. Was mach´ ich denn jetzt?

Helga: Sag´ ich doch. Wir müssen das wiederholen

Vanessa: Wie wär´s wenn du deine Digitalkamera ( )

Joana und Chris: Mit kochen.

Joana ((lacht)): Ich wollt´s grad sagen.

Chris ((lacht)): Ja.

Joana: Mit ( ) bitte.

Moderatorin: Wenn ich was laufen lassen?

Vanessa: Deine Handykamera?

Moderatorin: Dann mach ich jetzt ( )

Vanessa: ´Ne Digitalkamera. Ne du hast doch ´ne Digitalkamera noch. Du kannst doch die Digitalkamera aufstecken.

Moderatorin: Dann mach ich ( ) weiter Video. Eben lief sie aber noch als wir das ( ) So viel weg kann noch nicht sein. Außerdem haben wir ähm /

Chris: /Alles aufgeschrieben /

Moderatorin: / Ja die Tonaufnahme.

Vanessa: Ja Gott. Siehst´e.

Chris: Läuft die auch noch?

Vanessa: Doppelt hält besser.

Tino: Läuft die noch, ja?

Moderatorin: Ja klar. ( ) läuft.

Chris: Glaubst du.

Moderatorin: Doch. Ich hab jetzt schon ´n paar Mal zwischendurch geguckt.

Chris: Echt?

Moderatorin: Ja. Hast gar nicht gemerkt ne?

Chris: N::e.

Tino: ( )

Helga: So wollen wir noch einmal rumgeben?

Tino: Noch nicht ganz.

Moderatorin: Genau, dass ihr noch einmal rumgeht.

Chris: ( ) noch nicht ganz.

(4)

Chris: ( )

Vanessa: ( )

Vanessa((lacht)): Mary du bist ´n bisschen langsam.

((Flüstern))

(5)

Joana ((lacht)): ( ) steht auf dem Zettel.

Mary: Dann sind wir uns ja einig.

Moderatorin: ( ) irgendwo drauf drücken.

(4)

Moderatorin: Und immer schön weiter im Kreis geben, ne?

Chris und Joana ((lachen)): Hmh.

Moderatorin: Ich kann das doch einfach schließen oder? Und weiterlaufen lassen.

(4)

Chris: Du kannst die Kamera auch da hin stellen oder nicht?

Moderatorin: Ja. Ja.

Chris: Da ist nämlich ´ne Steckdose.

Vanessa: Ich hab´s Video.

Moderatorin: Ja, ich glaub´ ich kann das auch einfach jetzt hier anschließen, wenn ich denn-. Wenn ich den ( )

Chris: Achso. Den da. Die Kamera.

Moderatorin: Ja. Die jetzt.

Chris: Mir fällt nichts-. Ich glaub´ mir fällt nichts mehr ein.

Moderatorin: Ne ist gut.

Chris: ( ) nur auf meinem Zettel.

((Flüstern))

(4)

Moderatorin: ( ) Genau.

Chris: Ist egal.

Moderatorin: Einmal nochmal wieder weitergeben die Zettel.

Chris: Weiterreden, das Video läuft wieder.

Moderatorin: Ja genau. Video läuft wieder. Hast du ( )

Vanessa: ( ) auf play gedrückt.

Moderatorin: Ok gut.

((Flüstern))

Joana: Staut sich, ne?

Chris: Ja, ichüberleg´ gerade.

Tino ((lacht))

Chris: Mir fällt auch ( )

Joana: Vielleicht: ( ) ich auch nochmal.

Chris: Der Zettel ist schon voll hier. Den ( )

((lachen))

Moderatorin: Ja genau. Dann gib den einfach weiter.

Chris: Ja und nach dir ( )

Tino: Ja.

Joana: ( ) Ich seh´ deinen Zettel glaub´ ich. Den.

Chris: Meinen?

Joana: Den hatte ich zumindest noch nicht.

Chris: Achso. Das ist gut.

Mary: Ich glaube der kommt hier wa?

Chris: ( ) hier steht Rausch-Schokolade drauf. Also dann sind wir fast durch.

Joana: ( )

Mary: ( )

(3)

Moderatorin: Dann noch einmal ´ne Runde weitergeben.

Tino: So, was haben wir denn hier?

(3)

Moderatorin: Dann müsste jetzt auch glaube ich jeder in der nächsten Runde wieder sein.

Sein ähm Zettel wieder haben.

Chris: Ja ( )

(3)

Vanessa ((flüstert)): Ich kann das nicht lesen.

Tino ((lacht))

Moderatorin: Die Zettel muss ich nachher noch auswerten ne.

Mary: Ja. Ja.

Moderatorin: Also es wäre toll wenn es nicht ganz so kritzelig ist.

((Flüstern))

Vanessa ((lacht)): Das passt irgendwie alles nicht zusammen.

Moderatorin: Aber wir müssen dann jetzt auch einmal, langsam damit zum Ende kommen.

Mary ((lacht)): Ja. Entschuldigung.

Joana ((lacht))

Chris: Ich hab´ mein ( )

Moderatorin: Das ist gut. So Solls sein. Das jetzt jeder wieder seinen Zettel hat. Schon mal versuchen zu entziffern, was die Nachfolger da alles geschrieben haben.

(2)

((lachen))

Moderatorin: Fertig? Darf ich schon mal ( )

Tino: Kannst ( )

Moderatorin: Das ist ok, also wenn euch jetzt nichts direkt einfällt macht das nichts.

Tino: ( )

Moderatorin: Das soll nur ( ) wenn euch was einfällt.

Tino: Das ist doch wieder meins ne? Hier meine ne.

Moderatorin: Genau. Das ist deine hier.

Tino: Dann sind wir einmal durch.

Chris: Achso ok.

Tino: Erst mal lesen hier noch einmal kurz.

Moderatorin: Genau. Einmal durchlesen und dann würde ich euch bitten das gleich einmal vorzulesen was ihr aufgeschrieben habt und dann eigentlich nur nochmal jetzt abschließend. Genau einmal das vorzulesen und dann vielleicht wenn euch noch was einfällt noch was dazu zu sagen, wenn ihr das selber geschrieben habt. (2) Genau.

Vanessa ((lacht)): ´Tschuldigung.

Moderatorin: Macht nichts. Willst du anfangen Vanessa?

Vanessa ((lacht)): Kann ich äh. Ich hab´ geschrieben ähm zu dem mh, zu dem Werbungsteil, dass ich es toll finden würde wenn ich in ´nen Supermarkt gehe und dort es eine Ecke gibt, wie hier ist unser neuester Käse – probieren Sie. Das ich´s dadurch, dass man´s direkt probieren kann, weil wenn ich vor einem Regal stehe beispielsweise und es sehe, würde ich es vielleicht nicht direkt kaufen, wenn ich´s halt nicht kenne. Und so kann ich´s wenigstens einmal probieren und sagen ey /

Moderatorin: / Die Schokolade jetzt oder?

Vanessa: Genau. Das Produkt das ich äh gleich vorstelle. Ich hab´ mit dem Werbungsteil angefangen. Ähm da hat jemand hinzugeschrieben, hab´ ich auch geschrieben.

Moderatorin: Hmh.

Vanessa: Das Produkt was ich dachte wäre äh, weil ich, ich würde mit Schokolade immer Soßen machen eher, von der Konsistenz, weil das wird sofort flüssig. Und dachte mir ähm eine Gemüsebouillon, ne Gemüsebrühe runter äh so so, für den Geschmack her wäre ähm für schnelle Soßen einfach. Es gibt ja auch diese öhm Bouillons quasi, die man nur rein schmeißt und man hat die Würze. Das entsprechend vielleicht mit Schokolade hinzumachen um halt ähm, auch in verschiedenen Variationen wie scharf, pikant, mild, süß. Das man den direkt halt entsprechend hingeben kann. Ähm. Da hat jemand zugeschrieben, find ich gut, bei mir muss es auch schnell gehen. Schnell gehen ist gut. Bloß gut.

((lachen))

Vanessa: Bloß gut, jeder ein anderen Geschmack hat. Und Schoko und Gemüse ein No-go.

Moderatorin: Hmh. Ok.

Vanessa: Das war meins.

Moderatorin: Fällt euch noch was dazu ein? Genau. Dann gern noch was dazu sagen.

Wenn nicht können wir auch einfach weiter machen. Also das jetzt erst mal nur.

Chris: Mir fällt da mal-. Das schießt mir grad in Kopf. Wenn ich jetzt hier kochen will und ´ne Soße machen will und ´ne Tafel Schokolade nehme, die wird doch wieder hart die Schokolade, wenn die kalt wird oder nicht?

(2)

Vanessa: Ja deswegen /

Chris: /Also nur mal ( )

Vanessa: ( ) natürlich, da würde ich auch ´n bisschen forschen. So ähm /

Chris: / das sie flüssig bleibt.

Vanessa: Ich geh´ jetzt davon aus. ( ) Ja. Natürlich. Ich mein´ ähm, ja wenn sie kalt werden würde, würde sie, aber ich esse sie abends und ich esse sie dann direkt und ähm mein essen sollte nicht kalt werden.

Chris: Ne natürlich.

Vanessa: Das ist natürlich negativ, wenn ich für ´n nächsten Tag vorkoche beispielsweise /

Chris ((lacht))

Vanessa: ( ) hab´ nur noch ´n Klumpen.

Chris ((lacht)): Dann läuft das wenigstens nicht in der Tasche aus.

( )

Vanessa: Natürlich. Ja. Ja. Das müsste man dann natürlich nachher irgendwie bedenken und ( ) bestimmt durch einige andere Mittel ( ) in der Forschung hin.

Tino: Was ich ( ) wieder warm macht, kann man doch irgendwie wieder schmelzen die Schokolade ( )

Vanessa: Ja das ( )

Tino: Wenn man rührt und so, sind die Klumpen ja raus und so.

Vanessa: Das Problem ist, wenn du dein Essen dann in die Mikrowelle packst, ich weiß nicht ob du schon mal Schokolade in die Mikrowelle gepackt hast?

Tino: Ja.

Vanessa: Die schmilzt schnell.

Tino: Ja hab´ ich schon mal. Beim backen ((lacht))

Vanessa: Ja.

( )

Vanessa: Wenn du dann dein Essen mit der Soße in die Mikrowelle tun würdest, ja? Und dein Essen verbrennt, dann ärgerst du dich und würdest das Produkt nicht wieder kaufen. ( ) muss es schon irgendwie ´ne Forschung geben dass´ ( ) ähm zumindest vielleicht, ein so hohen Fettanteil diese Schokolade bringt, dass sie flüssig bleibt. Vielleicht ( )

Chris: Das sie flüssig bleibt ja.

Ich : Ok.

Mary: Ich hab´ auch aufgeschrieben, Verkostung. Sei es nur im Supermarkt, auf der Straße, in der Schokoladenabteilung oder so, weil dann würde ich mich auch eher so fühlen, ich geh jetzt ins Regal und kauf´ mir das. Wenn da irgendwie steht Schokosoße im Regal bei, bei Gemüsebrühe oder so, das würde ich schon irgendwie merkwürdig finden.

Moderatorin: Hm.

Mary: Dann hab´ ich geschrieben, mit Milka würde ich wohl nicht unbedingt kochen, weil die ist mir zu süß. Ganz einfach. Die schieb´ ich mir lieber so in Mund. Und auch die mit diesem ganzen neumodischen Sorten, TUC-Keks oder Bretzeln oder so, das mag ich alles gar nicht. Wenn das so salzig schmeckt. Schokolade schmeckt nicht salzig. Fertig ( ) So dann steht hier ohne Pfefferminz für mich, aber das ist ja Geschmackssache.

(2)

Mary: Fleischgerichte , außer Hühnchen. Schoko mit Gewürzen, Pfeffer, Chili (2). Mit Milka würde ich nicht kochen, schmeckt mir gar nicht. ((lacht)) Ah genau. Ähm, dann steht hier noch Oreo Kekse Schokokombi.

(2)

Moderatorin: Wer hat das-? Ich weiß nicht, wer hat das geschrieben? Also-.

Tino: Was?

Vanessa. Oreo –Schoko. Ja. Kekse. Chili. Was hast du dir denn dabei gedacht?

Tino: Weil die schmecken einfach geil. Die sind in so vielen Gerichten, in Eis, noch mit drinne und so. Ich denke, die kann man echt gut verwerten für /

Mary: / auch zum kochen?

Tino: Bestimmt. Irgendwie sowas in der Richtung kann man doch bestimmt ( ) was draus machen. Irgendwie so´n bisschen knuspermäßig ( )

Vanessa: ( ) Bist du gerne doch ähm sehr kreativ.

Tino: Genau. Das sollte schon kreativ sein. Genau.

Chris: In, in den Salat machst du das trockene Brot rein hier, ((2)) Croutons oder wie sie heißen.

Tino: Genau.

( )

Moderatorin: ( ) nicht falsch ist. Wir sammeln einfach ( )

Chris: Hast du, hast du die Kekse da drin und nicht so´n gewürztes Brot da.

Mary: Vielleicht würdest du ja ´n Obstsalat machen mit Oreo Keksen.

Tino: Kann man drüber nachdenken ne? Obstsalat mit ja. Würd´ passen. Früchte und Schokolade sind sowieso, find ich, ´ne gute Kombi, auf jeden Fall.

Mary: Hier steht noch, ein Schokokuchen ist auch super mit drei U´s.

Tino ((lacht))

Mary: Super mit Gewürzen. Süße rausnehmen für Gerichte.

Moderatorin: Hmh. Ok. Ja. Also. Ja.

Vanessa: Also es ist-. Also der letzte Punkt war von mir. Man muss ja nicht ähm ´ne ganze Tafel Schokolade Milka nehmen um ähm /

/( )

Vanessa: Klar ist sie dann zu süß. Man kann ja entsprechend arbeiten mit Mehl, Milch, mit Gewürzen, mit sonst was, um ein wenig diese Süße. Dieses ( ) zu strecken quasi.

Moderatorin: Ja.

Vanessa: Ne?

Moderatorin: Ja. Ok.

Vanessa: Ich würde sie vielleicht-. Vielleicht wieder zu weiteren Gerichten passen.

Mary: Ja. Würde ich trotzdem wahrscheinlich andere Schokolade nehmen.

Moderatorin: Hast du da auch ´ne bestimmte Vorstellung? Was du nehmen würdest?

Mary: Wahrscheinlich eher was dunkleres.

(2)

Moderatorin: Ok.

Mary: Ja.

Moderatorin: Joana?

Joana. Ja; ich bin von dem Kommerziellen so ´n bisschen weg. So Verkostung, Werbung. Sondern, ich hab´ mir überlegt, kommt es überhaupt in Frage, dass ich mit Schokolade koche und wenn ja mit welcher? Und ähm, da hab´ ich dann Kuvertüre und Glasur gedacht, also so in diese Richtung. Und ähm, habe als ersten Stichpunkt aufgeschrieben, Schokoglasur. Kuvertüre als Soßenbasis. (2) Dazu kam dann, süßes Hauptgericht impliziert süße Schokolade. Ähm. Ja, ich les´ es einfach mal vor.

((Lachen))

Joana: Nächster Punkt war, ich würde keine weiße Schokolade nehmen, weil sie für mich nach Kakaobutter schmeckt. Beziehungsweise, da wurde sich dann angeschlossen. Weil sie zu fettig ist und ähm viel Schokogeschmack beinhaltet. Es wäre tatsächlich ´ne Sache des Ausprobierens, ob das überhaupt funktionieren würde. Genauso mit dem Festwerden wieder. Ich glaube es gibt heute zu Tage Mittel und Wege, diese Ketten die sich beim Festwerden der Schokolade bilden, zu unterbinden, auf einer gewissen Chemiebasis. Wie genau weiß ich nicht, aber ich denke es ist möglich. Auf jeden Fall. Das sie halt eben

cremig und flüssiger bleibt. Ähm dann geht's weiter, genau. Ein bisschen kontrovers die Meinung, dass die Soßen natürlich auch eine gewisse Konsistenz benötigen um abzubinden. Somit kann man sicherlich auch Weiße ausprobieren. Das ist die Frage des Geschmacks. Ähm Werbung, Magazine für's Kochen.

(2)

Joana: Ja. Könnte man machen.

Vanessa: Also ich habe mir gedacht, dass gerade ähm, wenn man jetzt Schokoglasur verwendet, wäre das vielleicht-. Es gibt ja immer backen mit Tim Mälzer. Einmal im Monat kommt so'n Heft raus, wo er dann vielleicht einfach so 'ne Seite mit Werbung zu macht.

Helga: Ja.

Vanessa: Wie testet Tim Mälzer diese Schokoglasur zum Backen? Ich hab' versucht bei jedem eine andere Variante raus zu suchen. Also nicht halt immer, ich teste es mal ähm-. In diesem Fall habe ich mir gedacht, ich kauf' mir jetzt wirklich öfter mal so'n Magazin und guck mal, oh super Erdbeersaison. Ich liebe Erdbeeren, was gibt es denn? Im Tim Mälzer Magazin, Kä äh Käsekuchen mit Erdbeeren.

Moderatorin: Ja genau. Das er dann schon was raussucht wie mit kochen ( )

Vanessa: Ja genau.

Moderatorin: Das wäre. ( ) wenn ein Promi das mal so anpreisen würde. Oh das klingt ja vielleicht auch eher nochmal interessant, als wenn X Y das macht ne?

Vanessa: Genau.

(2)

Joana: Genau. Und der letzte Punkt war, müsste man mal ausprobieren mit weißer Schokolade zu kochen. Ja seh' ich auch so.

(1)

Chris: Jo. Ä:::hm ich hab' mir aufgeschrieben, so ähm Spezialitätengeschäft, wenn man halt spezielle Sachen sucht.

Moderatorin: Hmh.

Chris: Also, als zweiten Punkt habe ich hier 'ne gute Idee. Ähm exotische, außergewöhnliche Sorte.

Moderatorin: Ja.

Chris: Dann kommt Rum-Schokolade. (2.) Dann kommt auch Alkohol.

Moderatorin: Ja.

Chris: Äh dann kommt/

Moderatorin: / War das von Tino? Ok.

((lachen))

Tino: Ja.

Chris: Also ( ) Schokolade ja, aber das, ok

Vanessa: Wie kommt er denn darauf?

Tino: ( ) verschiedene Schokosachen mit Rumgeschmack, mit verschiedenen Alkoholgeschmackssorten.

Moderatorin: Kannst du dir das zu ´nem bestimmten Gericht vorstellen, was für Schokolade oder was für´n Alkohol? Hast du da irgendwas?

Tino: Ich weiß, dass es auf jeden Fall solche gibt, aber da fällt mir grad auf Anhieb nichts ein. Da gibt es auf jeden Fall welche mit Mischung mit Rum.

Moderatorin: Aber wenn du jetzt /

Tino: / ( )

Moderatorin: Ja, aber wenn du jetzt kochst mit so ´ner Schokolade. Zu welchem Gericht würdest du dann ( ) nutzen würdest? Hättest du da dann schon ( )?

Tino: ( ) vielleicht teilweise auch zu Nudeln, sonst bisschen auch.

Moderatorin: Nudeln? Hmh. Ja.

(3)

Moderatorin: Alles klar.

Vanessa: Wenn Weißwein in ´ne Soße geht oder so /

Chris:/ Ja, wollt´ ich grad sagen /

Vanessa: / Warum sollte nicht ( )

Chris: Ja, beim „Perfekten Dinner“ machen sie auch immer ( ) ein, ein, ein in Kopf und ein in Topf. Oder Rotwein.

Vanessa: Ein in Kopf und ein in Topf?

Chris: Ja.

((lachen))

Chris: Machen sie ja. Oder Rotwein oder sowas. Kann ich auch Dings reinwerfen. Wie heißen die, die, die, die Kirschen?

Vanessa und Chris: Mon Chérie.

Chris: Die schmeiß´ ich einfach mit rein. Da ist auch Schnaps drin und denn-.

Vanessa: Ok.

Mary: Aber auch Kirschen.

Joana: Mon Chérie Soße.

Chris: Ja. Mon Chérie Soße. Äh ja.

((lachen))

Moderatorin: Ok.

Chris: Was haben wir noch hier?

Joana: ( )

Mary: Allerdings.

Chris: So. Was haben wir noch hier? Gibt's vielleicht bei, bei Schubeck Laden. Die haben viele tolle Sachen und denn-. Was? Gibt es das nicht?

(2)

Vanessa: Schuhbeck Parfümerie?

Chris: Hier steht Schubeck Laden.

Mary: Ne, na diesen, wie heißt der denn?

Moderatorin: Schubeck, der Koch.

Mary: Ja.

Moderatorin: Ja. Es gibt ´n Koch der heißt Schubeck.

Vanessa: Ja, es gibt auch ´ne Parfümerie bei uns die heißt Schubeck. Deswegen war ich grade so.

Mary: Ne. Der, der Koch. Der kocht.

Chris: Die haben viele tolle Sachen.

Moderatorin: Ja ok.

Chris: ( ) Gibt es das nicht?

(2)

Moderatorin: Ja ok. Das passt auch ´n bisschen zusammenmit dem was wir schon gesagt haben, wenn jetzt zum Beispiel Tim Mälzer kochen würde oder der Schuhbeck. Dann ist das einfach eher ansprechender.

(2)

Moderatorin: Hmh. Helga?

Helga: Ich hab´ aufgeschrieben, wenn ich mit Schokolade koch´, dann nehm´ ich nur äh 80% Kakaoanteil, also nur hohen Kakaoanteil und denn wieder meine Rausch-Schokolade. Weil Rausch ist einfach-. Das ist ´ne deutsche Firma und macht einfach ´ne ganz hochwertige Schokolade, die einfach zart ist. Und die schmilzt im Mund. Egal ob´s ´ne Vollmilch oder ´ne Dunkle, das ist-. Der nächste hat geschrieben, einfach super.

((lachen))

Helga ((lacht)): Ja. Tino.

Tino: Das war auszuschnäuzenden.

Helga: Das kann ich, kann ich nicht bewerten. Kenne die Marke nicht. Also demjenigen würde ich empfehlen ( ) unbedingt probieren.

( )

Helga: Geht bestimmt gut mit Bratensoße für ein deftiges Mahl zu Weihnachten. Beispiel weiß? oder?

Joana: Beispielsweise soll das heißen.

Helga ((lacht)): Achso, beispielsweise.

((lachen))

Helga: Und dann Soße zu Reis mit einer hellen Schokolade.

Moderatorin: Hmh. Ok.

Helga: Mh zum Reis könnte ich´s mir auch noch vorstellen.

Moderatorin: Ja.

( )

Moderatorin: Also hätte, hätte helle Schokolade zu Reis? Ja.

Helga: Joa. Vielleicht könnte man da auch Milchreis nehmen. Dann hätte man wieder so´n bisschen. Ja. Doch. Hmh.

Tino: Ja ich hatte aufgeschrieben hier, Gewürzschokolade, Thymian. Halt für ( )

Gerichte. Dann schreibt eine geht gar nicht, zu viel Thymian. Bei ist das nach Schoko, weiß ich nicht genau was das heißt. ((lacht)) Aber wahrscheinlich meint er damit, dass zu viel Thymian halt nicht gut ist. Sowas macht man ja auch wenn, in geregelten Maßen halt und nicht ´ne ganze Tafel oder sowas.

(2)

Vanessa: Und Thymian ist ja wie Rosmarin, ein sehr äh extremes /

Tino: /Genau ja. /

Vanessa: / Gewürz. Was man sehr raus schmeckt.

Tino: Da muss man sehr vorsichtig mit sein, dass man halt nicht so viel da rein macht.

Abwiegen denn. Dann hat jemand noch geschrieben, mit geringer Dosierung wäre Schoko-Thymian in Nudelgerichten wünschenswert. Das wäre, denk´ ich ´ne gute Vorstellung. Hört sich gut an. Würd´ ich auch machen. Denn, Werbung, TV mit Sterneköchen ( ) Da guckt wohl Jemand viel Werbung mit so Kochshows ( )

Vanessa: Das-. Das ist das, was ich damit gemeint hab´. Ich hab´ da versucht für jeden wirklich ´ne andere-. Weil, wenn jetzt irgendjemand mir erzählen würde, dein Lieblingskoch, der Sternekoch, hast du schon die Werbung gesehen mit dem und dem, dann würde ich das ausprobieren. Es sind ja irgendwie doch sehr, alle von der Werbung ä::h gelenkt.

Moderatorin: Ja.

Vanessa: Muss man ja einfach mal so sagen.

Moderatorin: Ok.

Tino: Da kochen die auch viel mit solchen Sachen oder? Weil du guckst das ja bestimmt ( ) oder so?

Mary: Das ist sehr innovativ bestimmt oder ( )

Tino: ( )

Moderatorin: Ja.

Tino: ( ) hat Jemand geschrieben, Thymian ist nicht so mein, dann lieber Chili. Nur nicht so scharf. Es gibt ja auch ( ) oder Pfeffer halt. Wär halt wieder diese Menge halt. Wie viel

man da halt reimt ne. Wenn man Thymian mag ( ) bisschen mehr. Mag ich auch gerne zu Gerichten.

Moderatorin: Ja.

Tino: Denn, ich finde Thymian, Basilikum etc. schmeckt sehr parfümiert. Gut ähm. (2) ( ) damit gekocht. Ich merk´ das jetzt nicht, dass das so parfümiert riecht. Zum Backen hab´ ich das halt noch nicht so wirklich benutzt. ( ) würd ich jetzt nicht unbedingt behaupten.

Helga: ( )

Vanessa: Meinte das jetzt Jemand im Bezug auf, in der Schokolade schmeckt das parfümiert oder nur ( ) Wer hat das geschrieben?

Joana: Ich hab´ das geschrieben. Aber ich bin auch nicht so experimentell mit Gewürzen in Schokolade. Für mich muss Schokolade, Schokolade sein und süß schmecken. Und wenn da irgendwie noch was anderes mit drin ist, dann tu ich mich da schwer. Und ich find´ diese ganzen exotischen Gewürze schmecken im Abgang, wie du auch vorhin sagtest, künstlich oder parfümiert. Ich hab´ den Eindruck dann, dass die komplette /

Christian: /Thymian schmeckt sehr dominant ( )

Joana: Dominant und auch irgendwo ähm kommt dieser Schokoladengeschmack, den man ja auch irgendwo möchte und auf den es ja ähm auf den man ja abzielt nicht so richtig gut durch. Das ist meine Meinung.

Moderatorin: Ok. Ja.

Tino: Ok. Dann äh Schoki mit Chili und dezentem Pfeffer ist nur im Abgang scharf. Also das hängt dann wahrscheinlich wieder von bestimmten Mengen ab ( )

Moderatorin: Chili, Pfeffer finden ja alle ganz gut ne?

Tino: Ja, das kommt ja auch immer überall irgendwo an.

Moderatorin: Genau.

Tino: So ´ne Note ( )

(3)

Moderatorin: Ok.

Tino: Ja genau.

Moderatorin: Gut. Dann-.

Christian: Ja ich hab´ ( ) Nougatschoko. Das ist immer so meine Richtung. ( ) Also in Eis, Kuchen und Suppen-Vorspeisen kann ich mir das sehr gut vorstellen.

Moderatorin: Ok.

Christian: Geht gar nicht bei mir in Fleischgerichten, weil das ist ja so´n bisschen süßlich, ne?

Moderatorin: Hmh.

Christian: Äh, Süße passt sehr gut zu.

Vanessa: Ich hab´ geschrieben, Süße geht, äh passt sehr gut zu Wildprodukten ähm wie oder Fleisch. In sehr guter Kombination mit Preiselbeeren. Also man, wenn man Wild isst gibt's ja grundsätzlich immer Preiselbeeren dazu. Und wenn man dann halt ´ne Nougatschokolade mit nimmt mit Preiselbeeren, würde die vielleicht wiederum als süß äh als Soße vielleicht gut zur, keine Ahnung, Reh oder sowas passen.

Moderatorin: Ja.

(2)

Vanessa: Achso, ich hab´ dazu noch geschrieben, ( ) vielleicht ´ne Kochshow testkochen mit ´nem Sternekoch. Das man irgendwie so´n paar Leute einlädt und das Restaurant mal probiert ( ) einfach mal so.

(2)

Christian: Ja dann, der nächste hat dann geschrieben; Für´s Kochen würde ich auch keine Nougatsoße verwenden, zumindest nicht im Hauptgericht. Als Nachspeise Pflicht. Ich würde sagen eventuell ´ne dunkle Schokolade mit Blumenkohl ( ) auch, wenn mit Gemüse geht das gar nicht, aber dunkle Schokolade mit Blumenkohl würde vielleicht, könnt ich mir vorstellen, als einzige ( ) zu dem Blumenkohl mit Gemüse und Schokolade ´ne Kombi machen. Auch wo ich sage das geht ja nun gar nicht wäre Schokolade mit Erdbeeren oder Ananas oder Apfelfringe. Dieses ( ) da rum liegen. ( ) Schokolade gibt so zu kaufen. (2). Aber doch, eventuell so mit Blumenkohl ´ne dunkle Schokolade, das könnt´ ich mir schon vorstellen.

Moderatorin: Hmh.

Christian: Ja das wäre so von meiner Seite.

Helga: Können wir ja morgen Mittag mal ausprobieren.

((lachen))

Moderatorin: Ok. Also ich finde das klingt alles ganz gut. Ihr habt euch gut Gedanken gemacht. Also zusammenfassend würde ich sagen ( ) eher so´n bisschen was mit Chili oder Pfeffer vielleicht. Die Schokolade sollte in der Regel nicht zu süß sein. Eher bisschen dunklere Schokolade, hab´ ich jetzt so raus gehört. Wir hatten jetzt einmal weiße Schokolade so zu Reis, das könnte. Oder zu Milchreis. Das geht ja auch eher wieder so´n bisschen in die süße Richtung. Genau. U::nd äh genau, Werbung wäre interessant. Das zu probieren, hatte Vanessa gesagt.

Vanessa: Und äh Mary auch.

Moderatorin: Mary auch. Genau Magazine hatten wir gesagt. Das man so ´ne-. Dass man sich das so angucken kann. Was gibt es da eigentlich? So auch die, die ähm Köche, die man so kennt aus´m Fernsehen. Das die das einem so´n bisschen vormachen. Dass das anspricht. Da konnten wir uns auch so´n bisschen drauf einigen. Dass das ansprechend ist. Ähm Chris hatte glaube ich, Spezialitätengeschäft gesagt. Genau. Das man da eher

fündig werden würde. Ja. Genau. Thymian war so´n bisschen das Problemkind hier. Dass das alle als zu intensiv empfinden würden

Mary: Ja genau.

Moderatorin: Dann dürfen die Gewürze in der Schokolade nicht zu stark sein. Oder auch die Gewürze in den Gerichten generell nicht zu stark, dass die Schokolade auch noch, dass man die auch noch raus schmecken kann. Ja. Ist das so´n bisschen das Grobe zusammengefasst? Das wir jetzt dabei so´n bisschen /

Mary: /Klingt gut.

Moderatorin: Ja?

( )

Moderatorin: Ja, also dann würde ich jetzt damit sagen, dass ich das ganz gut fand. Das ihr alle so äh mir erzählt habt, zum Thema Kochen mit Schokolade. Ähm ja. Also ich fand das alles, ich hab´ das schon mal abfotografiert und ja. Wird jetzt mal gucken. Also ich finde es war auch sehr vielfältig was ihr so gesagt habt. Also das find´ ich ganz gut, dass äh, dass ihr euch alle wirklich darüber Gedanken gemacht und in verschiedenen Ecken mal so´n bisschen zu schauen. Das jetzt nicht nur, wir machen jetzt nur dunkle Schokolade, sondern was mit Chili, mit Pfeffer. Weiß geht auch. Das ihr wirklich auch, genau Werbung angesprochen, Geschäfte angesprochen-. Genau. Also, fand ich gut.

((lachen))

Moderatorin: Wie hat´s euch gefallen?

Vanessa: Ja. ( )

( )

Moderatorin: Möchte noch Jemand was abschließend sagen? Oder?

Helga: Ich glaub´ das war jetzt auch ´ne gut gemischte Runde, ne?

Moderatorin: Ja.

Helga: Jemand der Schokoladensüchtig ist, jemand der bei Schokolade sagt ne, also nicht so unbedingt meins.

Tino: Oder Jemand der sich beherrschen muss, dass er ( )

( )

Moderatorin: Ja, ich denke auch. Da haben wir auch jemanden der generell mit Schokolade zusammenarbeitet.

Helga: Ja.

Vanessa: Jemand der gegen Schokolade arbeitet.

Moderatorin: J::a.

((lachen))

Vanessa: Karies.

Moderatorin: Das war wirklich-. Fand ich ganz gut ( ) Und trotzdem haben wir uns auf so'n paar Sachen jetzt einigen können, wo wir sagen, das können wir uns alle ganz gut vorstellen oder auch alle eher nicht so. So, dann würde ich jetzt sagen, machen wir die Kamera aus und meine Tonaufnahme auch. Dann wären wir mit dem offiziellen Teil jetzt vorbei. Und genau, ich würde euch bitten, dass ihr mir noch eure Rezepte, dass ihr die noch einmal alle auf einen Haufen tut, weil ich die ganz gerne noch haben möchte. Und eure Zettel, die ihr jetzt gerade gemacht habt auch und die Rezepte, dass das vielleicht auch verständlich geschrieben ist. Das ich weiß das ist Vor- und Hauptspeise. Dass das nochmal so'n bisschen auch klar ist.

Vanessa: ( )

Moderatorin: Genau. Dass ich das lesen kann. Sodass, weil ich das ganz gerne noch auswerten möchte.

Chris: Oh.

Moderatorin: Genau. Und dass ihr vielleicht nochmal drauf schreibt, Gruppe 2 und Gruppe 1. Das ihr vielleicht Gruppe 1 seid und ihr Gruppe 2. Genau, dass ich das noch so'n bisschen äh. Genau, dass ihr nochmal schreibt, dass ihr Gruppe 1 gewesen seid.

Mary: ( )

Joana: Ja genau. Hier drüben.

Mary: Hast du ausgemacht?

Moderatorin: Ich mach jetzt aus. Also, das jetzt nochmal. Genau.

Helga: ( ) auf die Rückseite ne.

Moderatorin: Das reicht völlig aus. Ok.

### **3. Transkript der Experten**

**Gruppendiskussion: Mittwoch, den 01.04.2015 in Aachen**

**Ort: Wohnung der Moderatorin, Muffeter Weg 38**

**Raum: Küche der Moderatorin**

**Uhrzeit Start: 18.30 Uhr**

**Uhrzeit Ende ca.: 19:50**

((lachen))

Amelie: Wir ham´ so eine gute Kantine.

(3)

Moderatorin: Das leg´ ich da mal so hin.

(3)

Moderatorin: Ok. (2). Schön, dass ihr alle gekommen seid.

((lachen))

Moderatorin: Also, ich begrüße euch zu meiner Gruppendiskussion zum Thema Schokolade. Um was es genau geht, äh habe ich noch nicht erzählt. Werde ich auch erst mal nicht erzählen. Ähm, hmh ich stell´ mich /

Jemand: ( )

Moderatorin: / Ach genau. Erst mal, ich hab´ nebenbei ´n Video laufen. Ich hoffe, dass ist ok für alle. Und auch noch äh mein Handy nebenbei laufen, äh als Audioaufnahme. Ich hoffe, dass ist für alle in Ordnung. Ich werde zwischendurch ein paar Fotos machen. Ich hoffe es ist ok, dass es eventuell in der Bachelorarbeit auftauchen wird?

(2)

Alle: Ja.

Jemand: Aber natürlich.

((lachen))

Moderatorin: Gut.

Jana: ( ).

Moderatorin: Ähm genau. Ich stell´ beides vor. Ich bin Julia. Ich bin 25 Jahre alt. Ich studiere Ökotrophologie im 7. Semester und bin jetzt bei Lindt im Praktikum. Ähm genau, in der sensorischen Marktforschung. Und bin da 6 Monate. Genau und jetzt würde ich euch bitten euch auch einmal vorzustellen. Einmal Name, Alter, Beruf oder Studium oder genau. Das ihr einmal der Reihe nach durch geht. Genau, fängst du an?

Ines: Beginnt bei mir, ok.

Moderatorin: Ach genau. Könnt ihr alle einmal Namensschilder machen? Das wir /

Jemand: / oh.

Moderatorin: Genau. Das als erstes. Und dann einmal vorstellen

( )

Moderatorin: Hier so ´n Großes. Das kann man besser hinstellen.

((lachen))

Laura ((lacht)): Das ist irgendwie grad so ´n bisschen Retro.

((lachen))

Jemand: Ja.

Amelie: Wie in der Schule.

Jana: ( )

(3)

Laura ((lacht)): Aber man kann noch ´ne ( )

((Schreibgeräusche)) (5)

Moderatorin: Genau. Ich würde euch bitten schön laut und deutlich zu sprechen ( ) alles auf meinem Audiogerät hören.

Jemand: Hmh.

Moderatorin: Genau.

Ines: Mein Name ist Ines. Ich bin 25, ähm studiere gerade in ähm (.) ab heute 4.

Semester meinen Master in Marketing. Äh bin jetzt auch seit 2 Monaten bei Lindt. Habe aber noch einen dritten Monat im Praktikum. Schreibe meine Masterarbeit und (2) freue mich hier zu sein.

((lachen))

Renate: Ja, ich bin Renate. Bin 24. Schreib´ zurzeit meine Masterarbeit bei Lindt. Ich studiere Life Science Technology.

(2)

Amelie: Ich bin Amelie. Bin 23. Ich studiere Wirtschaftswissenschaften und mache auch bei Lindt ein Praktikum im Marketing.

Hendrik: Verdammt (.) äh26. Studiere BWL in ( ). Und äh mach´ genau, bin jetzt im dritten, vierten Semester noch. Master. Ähm und bin bei den Tafeln im Marketing.

Jana: Ich bin Jana. Bin 24. Ich hab´ BWL studiert. Und bin jetzt im Jahr zwischen Bachelor und Master und mach´ jetzt sechs Monate.

Daniela: Ja, ich bin Daniela. Ich hab´ Lebensmitteltechnologie studiert. Bin 28 Jahre alt.

((lachen))

Daniela: Und arbeite jetzt seit Januar bei Lindt & Sprüngli in der sensorischen Marktforschung.

Jemand: ( ).

Laura: Ja. Ich bin Laura. Ich hab´ einen Master in Ernährungswissenschaften gemacht.

Vor zwei Jahren abgeschlossen. Bin jetzt 29 Jahre alt. Und bin seitdem auch bei Lindt im Bereich Forschung und Entwicklung in der Sensorik.

Moderatorin: Hmh. Sehr schön. Genau ähm, da es ´ne Gruppendiskussion ist, bitte ich auch, ja äh zu diskutieren euch zu ergänzen. Wenn euch was einfällt dazu, einfach preiszugeben. Ich versuch´ mich so´n bisschen zurück zu halten, dass ihr alles so´n

bisschen leitet. Ich werde euch immer so´n bisschen kleine Aufgaben geben, dass euch nicht langweilig wird. Ähm, ja, aber, dass hier das ganze so´n bisschen, ja in Schwung

haltet. Ja das wäre ganz schön. (2). Ähm genau, dann würde ich sagen fangen wir an mit was ganz Leichtem. Und zwar sind da so kleine DIN A äh 6 Zettelchen.

((lachen))

Moderatorin: Genau. Dass ihr euch da mal jeder was von nehmt und dann bitte ich euch. (.) Hat jeder ein Stift? Ich hoffe doch. Ja, Stifte könnt ihr die ganze Zeit behalten. Braucht ihr noch ´n bisschen. Genau. Dass ihr da einfach mal anfangt kurz zu überlegen, dass ihr den Satz vollendet; Wenn ich an Schokolade denke, denke ich an. Oder, oder beides. Ähm. Mit Schokolade verbinde ich; Einfach mal aufschreiben was euch dazu einfällt.

((Schreibgeräusche)) (30)

Moderatorin: Wenn ich an Schokolade denke, denke ich an.

Laura: Man kann mehrere Sachen schreiben dazu oder?

Moderatorin: Ja klar. Hm. Eine Sache, mehrere Sachen. Was euch einfällt.

((Schreibgeräusche)) (5)

Jemand: ( )

((lachen))

(80)

((lachen))

(5)

((lachen))

(5)

Jemand: Das ist ( )

((lachen))

Moderatorin: Gut, dann würde ich sagen ähm, ja wär´ schön, wenn Amelie anfangen würde vielleicht?

Amelie: Ja.

Moderatorin: Einfach mal in der Runde. Einfach mal vorlesen was du aufgeschrieben hast. Das machen wir auch der Reihe nach einmal. Genau. Wenn euch was dazu einfällt, ihr was ergänzen wollt dann, tut das gerne. Genau. Dann fang doch einfach mal an.

Amelie: Geht los? (.) Arbeiten. ((lacht)). Gute Laune. Ostern, Weihnachten, Naschen.

Moderatorin: Hmh.

(3)

Laura: Bist du im Ostersegment denn bei Lindt?

Amelie: Nö.

((lachen))

Hendrik: Äh::m, so´n bisschen was nach-. Also ich ess Schokolade immer nach dem Essen. Also irgendwie Genuss manchmal auch und süß, lecker, cremig. (2).

Zartschmelzend und so.

Moderatorin: H::m.

Hendrik: ( )

((lachen))

Jana: Ich hab´, Genuss hattest du auch schon, leckerer Geruch. Lindt. Verschiedene Sorten, Seelentröster, Nervennahrung und Schokofondue.

Moderatorin: Hmh.

Daniela: Ja, also ich hab´ aufgeschrieben, dass ich mit Schokolade natürlich auch Süße verbinde und Genuss. Aber auch eine höhere Konzentrationsfähigkeit. Ich brauch´ das halt immer, wenn ich mich nicht mehr konzentrieren kann ((lachen)). Beim Lernen früher immer war das sehr hilfreich, hilfreich. Und wenn ich an Schokolade denke, denke ich an einen süßen Snack für zwischendurch.

Moderatorin: Hmh.

Laura: Ich hab´ auch Arbeit aufgeschrieben.

((lachen))

Laura: Als erstes dann. Und ähm ich stell´ mir immer vor, auch Herstellung und die Zusammensetzung bei mir immer ganz schnell. Dass ich überleg´ wie die vielleicht hergestellt wurde und ähm, wenn man jetzt so von Schokolade spricht, habe ich als erstes immer ´ne dunkle Schokolade oder so ´ne dunkle Vollmilch so mit ganzen Nüssen. So, dass stell´ ich mir auch immer vor ((lacht)).

((lachen))

Daniela: Weil das deine Lieblingsschokolade ist?

Laura: Ja, das geht schon auf jeden Fall so in die Richtung. Genau. Also ich stell´ mir jetzt, wenn man Schokolade, oder wenn jemand das sagt, dann stell ich mir nicht nur weiße Schokolade vor.

Daniela: Hmh.

Moderatorin: Wie ist das bei den anderen? Habt ihr da auch Vorstellungen?

Jemand: ( )

Renate: Ja, so ´ne schöne Vollnusstafel.

Laura: Genau.

Daniela: Echt? Also bei mir ist das Vollmilch.

Hendrik: Das ist bei mir auch klassisch Vollmilch.

Jana: Bei mir mit Nüssen, weil ( ) gerne esse.

Daniela: Ohne alles drinne.

Renate: Nicht so´n bisschen Zartbitter oder so?

( )

Ines: Also was bei mir als erstes aufgepoppt ist, war so schönes, flüssiges, braunes Schokoladenfondue. Schön durchmantschen. Am liebsten noch mit Obst oder so. Ansonsten, ähm verbinde ich mit Schokolade auch so einen richtig schönen leckeren

Schokoladenkuchen mit ´nem flüssigem Kern. (.) Äh und auch so Attribute wie süß´, lecker, Genuss.

Renate: Ja, was ich noch aufgeschrieben habe, wenn ich an Schokolade denke, denke ich auch einfach manchmal auch an schöne Momente aus der Kindheit oder so. Weil, also ich finde oft, wenn man gemeinsam irgendwas macht, es steht halt immer irgendwie Schokolade oder so auf´m Tisch oder man macht Schokofondue. Das macht man ja meist nicht alleine, sondern wird ´n witziger Abend. Und deswegen verbindet man, find ich auch, Schokolade so mit Gemeinsamkeit.

Jemand: Das stimmt.

Daniela: Lustig. Da habe ich dann eher was Salziges dann so.

Jemand: Chips oder so?

Daniela: Genau , dass man so was Salziges mitbringt. Da würde ich gar nicht so an Schokolade denkt.

Laura: Schokolade allein auf´m Sofa?

Daniela ((lacht)): Hmh.

((lachen))

( )

Jemand: Konzentration.

Daniela: Oder ( )

((lachen))

Daniela: Nur negative Aspekte.

(2)

Moderatorin: Ok. Das ging ja, ging ja flott bei euch.

((lachen))

Moderatorin: Ähm. Ok, ähm dann als nächstes, um das ein bisschen zu vertiefen. Ihr habt ja schon so´n paar Sachen genannt. Also was mir aufgefallen ist, ist dass ihr halt viel beschrieben habt. Die Schokolade selbst beschrieben haben ähm. Jetzt habt ihr ja auch schon gesagt, wofür ihr das zum Beispiel benutzt. Jetzt kam ja Schokoladenfondue, ähm backen hattest du auch genannt. Ähm jetzt würde ich euch bitten, ähm, dass ihr einmal als ganze Gruppe zusammenarbeitet und zwar hab ich /

Jemand: / ( )

((lachen))

Moderatorin: Und zwar möchte ich, dass ihr etwas aufschreibt zum Thema, Nutzen von Schokolade. Was kann ich damit machen. Ok? Es sind ja so´n paar Sachen gefallen. Dass ihr mal versucht so´n bisschen weiter zu denken. Ähm genau, weil ihr habt jetzt ja echt so viel beschrieben, einfach aber gar nicht so viel über´n Nutzen jetzt direkt gesprochen. Öhm genau, ich würde euch mal bitten, dass ihr einmal über´n Nutzen von

Schokolade nachdenkt. Und ich hab´ jetzt bunte Kärtchen mitgebracht und ich würde euch bitten, dass ihr jetzt versucht so, also Oberthemen zu finden wie jetzt zum Beispiel, ein Beispiel was schon gefallen ist, wie das Backen und dazu war jetzt zum Beispiel dein Schokoladenkuchen gefallen. Dass ihr versucht so Oberthemen zu finden und dazu auch noch so Unterthemen. Dass ihr das so´n bisschen verbindet, wie so´ne Mind Map. Ja? Und das halt einfach die Sachen, die zusammengehören die gleiche Farbe bekommen. Jetzt müsst ihr mal gucken. Also rosa haben wir zum Beispiel, oder ich nicht so viel. Weiß ist relativ viel-. Ähm, dass ihr da einfach mal schaut, dass ihr das-. Ich hab da so´ne ganz schöne provisorische /

Jemand: / Meterplane? ((lacht))

((lachen))

Moderatorin ((lacht)): Genau an die Leiter gehängt. Genau, ich hab jetzt drei Eddings. Ich glaube es macht eh Sinn, wenn einer schreibt, damit wir nicht fünf Mal backen stehen haben, sondern dass ihr euch wirklich absprecht. Jetzt so als Team´n bisschen zusammenarbeitet. Was fällt euch ein. Ein bisschen weiterdenkt. Genau. Einfach, dass was euch dazu einfällt zum Nutzen von Schokolade. Dass ihr da drüber nachdenkt. Ich leg´ das Mal so in die Mitte. Ich weiß nicht wer schreiben möchte. Ähm genau. Diskutiert mal so´n bisschen darüber, was es so gibt. Versucht Unterthemen zu finden. Nicht zu sehr ins Detail gehen.

Laura: Jetzt kein Rezept aufschreiben.

((lachen))

Moderatorin: Genau. Das äh, da wäre ich ganz verbunden. Ich kleb´ das da mal so ran, wenn ihr fertig seid, würde ich euch bitten, dass ihr das so´n bisschen als Mind Map, vorsichtig, so dass es nicht abfällt, drum herum klebt. Ähm genau. Fangt einfach mal an. Ich geb´ euch mal so, ich weiß nicht 10 Minuten. Dass ihr euch mal in Ruhe überlegt was euch alles dazu einfällt. Diskutiert mal´n bisschen. Genau.

Laura: Also Oberthema wär ja jetzt dann beispielsweise eins, backen ne, was du gesagt hast.

Ines: Genau, backen wäre eine Sache.

Hendrik: Kochen gehört dann auch da rein.

Jemand: Ja.

Hendrik: Kochen, backen.

Ines: Ok, ich schreibe.

Laura: Vielleicht noch Oberthema Kosmetik, gibst ja auch, dass das dann irgendwie Schokoladenmaske oder sowas.

Daniela: Getränke halt. Als Getränk.

Laura: Schokomilch.

Daniela: Ja. Genau.

Hendrik: ( ).

Amelie: Ansonsten kann aber auch Kalorienzufuhr sein. ((lacht))

Renate: Stimmt.

Jemand: ( )

((lachen))

( )

Mehrere: Ja.

Amelie: Oder auch mal so, wenn nichts zu tun ist.

( )

Daniela: Aus Langeweile.

Amelie: Aus Langeweile. Wenn man nicht weiß, was man /

Laura: / Aber /

Moderatorin: /Genau. Also jetzt nicht /

Amelie: / ( ).

Laura: die Verwendung.

Moderatorin: Ja, die Verwendung. Hm::h.

Laura: Die praktische Anwendung ( ).

Moderatorin: Ja. Genau.

Daniela: Kann ja auch einfach nur Deko sein.

Renate: Gerade Lindt.

Hendrik: Weihnachtsmänner ( ).

Laura: Haben wir noch ´n Oberthema. Was haben wir? Kochen, Kosmetik, Backen . Und was steht da noch?

Ines: Getränke.

Laura: Getränke.

Ines: Ja, soll ich noch Deko aufnehmen?

Renate: Ja. Würde ich schon.

Hendrik: ( ).

Jana: Bei uns steht alles zu Hause rum.

Daniela ((lacht))

Jana: ( ).

Laura: Deko. Dann gehören da aber auch so´n bisschen dann die, was ihr eben meintet, die mit rein. Weihnachten. Ostern.

Daniela: Die was?

Laura: Die Feste.

Daniela: Ja. Hmh.

Laura: ( ) sagen.

Hendrik: Werbung vielleicht. Ich hab´ gesehen, da ist ´ne Website, da kann man so schön Schoko, sein Unternehmenslogo drauf machen.

Ines: Das kannst du sogar bei Lindt.

((lachen))

Ines: Ja.

Hendrik: Mit dem eigenen Unternehmenslogo?

Ines: Hmh. B2B.

Laura: Oder sowas?

Ines: Also, als Geschenk einfach vielleicht? Oder?

Laura: Geschenk ist gut.

Daniela: Wobei Geschenk ja wieder was anderes ist als Werbung, ne?

Hendrik: Das ist wieder was anderes.

Jemand: Ja.

Daniela: Da können wir schon wieder zwei Punkte draus machen.

Renate: Ich halt diese Unternehmen mit reinnehmen. Weil Geschenke macht man sich ja auch so als /

Daniela: / Da kannst du auch einfach drauf schreiben. Weiß ich nicht äh. Alles Gute oder so. Ja.

Ines: Oder man nimmt etwas wie Aufmerksamkeiten und darunter dann Geschenke, äh Unternehmenswerbung und solche Sachen. Das man macht.

Jana: Ich glaube ich würd das lieber trennen. So private Geschenke und dann?

Ines: Ja?

Jana: Ja.

Ines: Ok.

Jemand: Ja, ich auch ( )

Daniela: Und ähm, mmh ja so als Pudding oder so? Würd´ das dann unter backen fallen? Oder unter kochen?

Jemand: Ich würd´s unter kochen /

Laura: / unter kochen. Ja stimmt. Find´ ich auch gut.

Amelie: Oder Dessert. Oder weiß ich nicht.

Ines: Also Kochen. Dessert. Oder?

Laura: das machst du ja beim backen ja im Endeffekt auch noch, oder?

Moderatorin: Das was zusammengehört. Genau. Also-.

Laura: Es gibt auch beim Kochen Soßen. Schokoladensoßen. Gerade, glaube ich auch im mexikanischen Bereich, ne?

Hendrik: Mit Rindfleisch. Das ist lecker.

Daniela: Echt?

Hendrik: Hmh.

Daniela: Ok.

Hendrik: So ganz, ganz dunkles Fleisch.

( )

Amelie: In meinem Kochbuch, da ist das auch immer mit drin. Muss mal jetzt in mein Kochbuch-.

Jana: Gar nicht ansprechend.

Jemand: ( )

Daniela: Ach, Fleisch dann mit äh Nutellasoße?

Laura: ( )

Hendrik: Das ist dann so ´ne ganz Zartbitterschokolade ( )

Amelie: Das ist glaube ich wirklich lecker, weil das ja auch dieses herbe /

Jemand: //

Amelie: /mit Alkohol hat das ja auch irgendwie. Wenn man mit Alkohol kocht oder so. Also-.

Laura: Stimmt, bei Getränke können wir das auch-. Cocktails gibt's ja auch ´n paar mit Schokolade.

Daniela: Echt?

Laura: ( )

Amelie: Stimmt diese meistens dann was Milchiges dann da drin haben, ne?

Daniela: Oder Baileys ist ja auch äh Schokolade. Oder?

Jemand: Ja.

Hendrik: Ist da Schokolade drin?

Daniela: Nicht?

Jemand: Ich glaube schon so ´n bisschen oder?

Daniela: Es gibt auf jeden Fall Schokoladenlikör.

Ines: Es gibt auch ein Baileys Schokoladenlikör.

Daniela: Ja.

Ines: Ja.

Laura: Ja Schokomilch halt ( )

Hendrik: Eis.

Daniela: Eis.

Ines: Ich hab´ jetzt schon Kakao geschrieben.

Amelie: Obwohl, das wäre auch wieder dieses-. Kann man das auch zu Dessert ( )

Daniela und Hendrik: Ja.

Hendrik: ( ) Oberthemen.

Laura: Und bei backen? Was machen wir da jetzt ( ) Das ist dann Kuchen und?

Daniela: Kekse. Hier die sind ja auch ( )

Laura: Überzüge.

Daniela: Ja.

Renate: Gutes Stichwort.

(3)

Ines: Ähm, so dann haben wir noch die Kategorie Kosmetik, wo noch ein bisschen was rein muss ( )

Laura: Masken.

Ines: Genau, Masken.

Daniela: ( )

Laura: Cremes vielleicht.

Amelie: Ach es gibt Waagezeugs, ne?

Laura: Ja. Und auch für Duschgel. Schokoladenduft dann aber eher so, ne? Das ist dann äh-

Daniela: Es gibt doch auch so Schokoladen ähm, im Wellnessbereich quasi . Also so Schokoladenbäder.

Laura: Ja.

Renate: Oder Schokoladenmassagen gibt´s doch auch.

Laura: Gibt´s auch. Ja.

((lachen))

( )

Hendrik: Schon mal gemacht?

Jana: Ne.

Hendrik: Neulich mal so´n Schokoladenshampoo gesehen ( )

Amelie: Ich glaub´ ( )

Laura: ( ) Da wird nur Aroma irgendwo sein glaub ich.

Hendrik: Schokolade den ganzen Tag mehr.

( )

Ines: So. Dekoration haben wir noch offen. Also, da hattet ihr ja schon, also die Feiertage ein bisschen genannt.

Daniela: Hmh.

((Schreibgeräusche)) (3)

Amelie: Ich glaub´ du kannst auch Produkte, ähm aus Schokolade herstellen lassen.

Laura: Was meinst du?

Amelie: Zum Beispiel, dass es Kugellager-. Also wenn du Kugellager vertreibst, dass du die dann als Schokolade aus Kugellager irgendwie machen lassen kannst.

Daniela: Es gibt doch auf den Weihnachtsmärkten immer diese Schokoladenwerkzeuge.

Jemand: Ja.

Amelie: Werkzeuge.

Renate: Würd' ich das mit in diese Präsentkiste /

Daniela: / Ja.

Jemand: Weil es ist ja auch irgendwie wieder ein Werbefaktor dann.

Renate: Moment, ich such /

Daniela ((lacht)): / Mein Gott sind wir kreativ zu später Stunde.

Jana: Ja, aber wirklich.

Renate: ( )

Laura ((lacht)): Und Julia denkt sich nur, aber das geht in die falsche Richtung.

((lachen))

Amelie: Man weiß gar nicht, was sie so will, ne?

Jemand: Ne.

Moderatorin: Das werde ich euch aber am Ende sagen.

Ines: Ich muss jetzt mal zu anderen Farben greifen. (2). Diese Unternehmens Give aways waren ja angesprochen.

Amelie: Könnte auch Schokolade als Erlebnisfaktor irgendwie sehen. Zum Beispiel in so Schokoladenmuseum oder in so Städte wo's ganz viel Schokolade gibt. Zum Beispiel in Brügge weiß ich, dass es da ganz viele Schokoladenläden gibt. Dann gehst du dahin und guckst du irgendwie. Das hat auch irgendwie was. Als Erlebnis.

Hendrik: Wie Schokolade hergestellt wird. Das ist dann eher die ( )

Laura: Was man praktisch aus Schokolade herstellen kann.

Amelie: Ja, das stimmt. Ja.

(3)

Amelie: ( ) noch was schaffen.

Laura: Jetzt haben wir die Tafeln und Pralinen gar nicht. Das können wir natürlich noch zu backen-. Oder? Das passt auch nicht ganz.

Daniela: Das ist doch Nachtisch ( ) Also Dessert.

Renate: ( ) ganz Schokolade.

Ines: Ja. Die Form von /

/( )

Ines: Man kann es als eine Form von Schokolade wieder sehen.

( )

Ines: Aber Pralinen. Doch. Man kann auch Pralinen selbst herstellen.

Jemand: Ja.

Ines: Das kann man eigentlich auch wieder zu (1). Kochen auch nicht.

Renate: Zu backen.

Ines: Pralinen?

Renate: Man kann ja auch backen.

( )

((lachen))

Amelie: ( )

((lachen))

Renate: Das hab´ ich mal mit ´ner Freundin gemacht. Da gab's zu Weihnachten Pralinen.

Daniela: Was haben wir da noch? Also was kann man alles kochen?

Jemand: Kochen?

Daniela: Das wäre ja auch interessant.

Laura: Kochen haben wir jetzt schon ´n paar /

Ines: /also kochen ( ).

Laura: / bei kochen ja einiges. Auch bei backen.

((lachen))

Ines: Also kochen war Pudding, Desserts, Soßen, Eis.

Daniela: Eis bei kochen?

Hendrik: Wo das Schokofondue ist.

Jemand: Haben wir noch gar nicht.

Laura: Weil vielleicht ( ) ist, ne? Weil halt alles so mit ( )

Hendrik: Schokofondue kann man auch mal kochen.

Dessert: Oder heißes Schokofondue eher als Dessert rein?

Jemand: Ja, also.

Ines: Also, dass du quasi eine Unter, eine Unterkategorie kochen. Was Herzhaftes meinst du, oder?

Jemand: ( )

Ines: Eins für Herzhaftes und eins für Dessert.

Renate: Vielleicht auch praktisch, wenn man Eis eher als Nachtisch isst.

Daniela: Ja.

Ines: Auf jeden Fall.

Daniela: Wobei, Pudding kann man ja auch kochen, ne?

Laura: Schokofondue machst du ja auch warm. So is´ es ja nicht.

Jemand: Stimmt.

Renate: Oder wir machen als Kategorie. Eine Ober- Oberkategorie Küche. Und machen dann backen und (.) kochen.

Amelie ((lacht)): Jetzt wird's kompliziert.

((lachen))

Daniela: Und dann unter backen dann Kuchen und Pralinen. Und zu Kochen dann die Soßen und (.) Was kann man noch kochen?

Laura: Pudding.

((lachen))

( )

Ines: Vielleicht nehmen wir sonst einfach die Dessertkategorie weg quasi. Und ( )

Daniela: Ich hab´ noch nie mit Schokolade gekocht.

Jana: ( ) Kategorie und packen das dann dazu.

Laura: Ja, das passt schon.

(3)

Ines: Meint ihr, dass das dann nicht zu viel wird?

( )

Jemand: Soßen. Salatsoßen gab's glaub´ ich auch.

Ines: Auch schon Kekse, Kuchen, Überzüge, Pralinen.

Amelie: Es gibt ja auch so mit Erdbeer und sowas.

Jemand: ( )

Amelie: Ja, aber nur ganz, so´n kleiner ( )

Jemand: Extrakt?

( )

Amelie: So statt Zucker oder so.

Laura: Kann´s sein, dass ich auch Kokos, öh Kokos. Schokoladenraspeln drüber. So als Dekoration einfach auf jeglichen Gerichten. Aber ich denk´ so passt´s ja jetzt oder?

(3)

Renate: Brotaufstrich.

Amelie: Ja.

Jana: Ganz vergessen.

Amelie: Das wichtigste.

((lachen))

Moderatorin: Wollt ihr schon mal anfangen sonst so´n bisschen anzupinnen? Ich hab da mal so´n paar Tesafilm streifen angeklebt.

Amelie: Du bist ja richtig aktiv.

Moderatorin: Ihr könnt ja schon mal so´n bisschen die Oberthemen auf jeden Fall schon mal-. Vielleicht fällt auch dann ja noch was ein, wenn man das sieht.

Jemand: Hier kochen?

(3)

Jemand: Ja genau.

( )

Laura: Getränke haben wir ja noch nicht viel geschrieben, ne?

Ines: Getränke haben wir äh Schokoladenlikör, Kakao und Cocktail.

Hendrik: ( )

Ines: Ne das war´s. Die drei.

Jemand: Wie viel haben wir eigentlich insgesamt?

Laura: Vier oder? ( )

Ines: Hier hab´ ich noch Promotion.

Renate: Hier, die Feier. Die Feiertage passen zu ( )

Ines: Das gehört zu äh Deko. Deko.

( )

Hendrik: Gibt´s Medikamente aus Schokolade?

((lachen))

Ines ((lacht)): Schokolade ist ein Medikament.

Hendrik: Ja das stimmt.

Laura: Ja es gibt bestimmt so irgendwelche( )

Amelie: Sucht.

((lachen))

Laura: Wirkstoffe im Kakao den man benutzen kann.

Moderatorin: Waren das alle Kategorien?

Ines: Ä::h soweit ich das hier überblicken kann, ja.

Hendrik: Oberthema.

Laura: Aber ist nicht aus Schokolade aus Kakao.

Hendrik: ( )

Ines: Also Cocktails noch ´n bisschen komisch, aber ( )

Jemand: Ja::a.

Ines: ( )

((lachen))

Jemand: Schokolade.

Hendrik: Das hatten wir ja schon, ne?

Ines: Gibt es denn noch mehr Gerichte, oder was wo man wirklich noch Schokolade beim Kochen einsetzen könnte?

Jemand: ( )

Ines: Außer jetzt Soßen.

Hendrik: ( )

Jemand: ( )

((lachen))

Ines: Kosmetik.

Hendrik: ( )

Moderatorin: Braucht ihr noch Tesa, oder? Ja, ne?

Ines: Hmh.

( )

((Befestigen der Zettel am Poster)) (5)

Jana: Jetzt hast du die Getränke unter backen gepackt.

Ines: Ach schiet.

Hendrik: ( )

Laura: Tausch´ doch nur das Oberthema.

( )

Ines: Ja, mach´ ich auch.

( )

Ines: Ja.

Amelie: Praline? Backen?

Hendrik: Achso, die gehören nicht zusammen? Oder?

( )

Ines: Ja genau. Da hatte ich nur keine orangen Zettel mehr.

Jemand: Überzüge? Wie Überzüge?

( )

Laura: Pralinen mit Schokolade? Wenn man Produkte mit Schokolade überzieht.

Amelie: Achso.

Daniela: So´n Keks zum Beispiel.

Amelie: A::h.

Laura: Oder ´ne Torte.

Hendrik: ( )

Ines: Dekoration.

Jemand: Geschenke.

Hendrik: Feste. Können wir uns merken?

Laura: Das gehört zu Dekoration, oder wie?

Renate: Dekoration ist halt schon relativ aussagekräftig.

(2)

Jemand: ( )

((lachen))

Amelie: Ganz toll.

Hendrik: Geschenke. Verschiedene Anlässe kann man schenken aber. Weiß nicht ob du´s aufschreiben willst? Geburtstagsgeschenk, oder Tröster oder-.

Ines: Ich glaub´ das geht/

Renate: /Gute Besserung/

Ines: / zu weit.

((lachen))

Hendrik ((lacht)): Zu weit.

Ines: Willst du nicht Feierabend machen?

Amelie: Hä?

Moderatorin: Ok. Also. ( ) haben wir als Oberthemen Getränke, Kochen, Backen, Kosmetik, Dekoration. Gehört Feiertage und Feste dazu, oder?

Jemand: Ja.

Moderatorin: Ok, dann haben wir Geschenk und da unten Promotion. Und dazu gehört dann Give aways und Schokoladenwerkzeuge.

Jemand: ( )

((lachen))

( )

Moderatorin: Ja, seid ihr damit zufrieden, oder?

Amelie ((lacht)): Ja wir sind ganz zufrieden mit uns.

((lachen))

Moderatorin: Oder gibt's noch was ( )

((lachen))

Amelie: Gut gemacht.

((lachen))

Ines: Es hat natürlich noch Lücken, aber-. Aber man muss es ja nicht hundertprozentig vervollständigen oder?

Moderatorin: Nein, hundertprozentig nicht. Aber fällt euch noch was ein, wo ihr sagt, das muss unbedingt noch da drauf? Oder (2)-.

Jemand: Ne.

Moderatorin: Ne.

Renate: Bist du denn mit uns zufrieden?

Moderatorin: Ich find´ euch super.

((lachen))

Moderatorin: Ähm. Ja (1). Gibt's denn was-. Ja, also was habt ihr denn selbst schon davon-. Wie habt ihr die Schokolade selbst schon eingesetzt? Gibt es was, was ihr noch nicht gemacht habt? Gibt's was, was ihr schon gemacht habt? Was ihr häufiger oder selten/

Jana: / Ich hatte noch kein Cocktail mit Schokolade.

Moderatorin: Hmh.

Jana: Schokoladenwerkzeuge. Weiß ich jetzt auch nicht so genau.

Jemand: Weihnachten.

Jana ((lacht))

Daniela: Also ähm, das ist halt so'n Stand und die verkaufen dann immer so Werkzeuge aus Schokolade.

Laura: Oder Figuren und sowas auch. Es gibt ja so viele ( )

Renate: Das sieht so'n bisschen so aus als wär's aus Plastik. Aber eigentlich ist es auch Schokolade.

Jana: Ich werde nächstes Mal drauf achten.

Daniela: Aber man kann es nicht benutzen ne?

((lachen))

Hendrik: ( )

Jana: Ach ( )

Hendrik: Ja genau. ( )

Jana: Ähm so Soßen hab' ich auch noch keine mit Schokolade gegessen. Und ähm jetzt so im Kosmetikbereich hatte ich auch noch nichts mit Schokolade. Der Rest ist mir bekannt.

Ines: Also so herzhaft Soßen mit Schokolade kenn' ich auch nicht. Halt nur so die süßen.

Jemand: Ja genau.

Ines: Nur die herzhaften aufgeschrieben ( )

Laura: Obwohl steht ja nur Soßen da. Geht ja schon.

Ines: Zum Beispiel mexikanische.

((lachen))

Ines: Genau, das habe ich auch noch nicht. Aber ansonsten-. Badezusätze jetzt auch noch nicht. Aber-. Doch es ist schon sehr anwendungsnah.

Renate: Seh' ich ähnlich.

Laura: Ja. Nur Schokoladenmassage hatte ich noch nicht.

Moderatorin: Hm. Aber alles andere hattest du?

Daniela: Mit dem Rest hast du schon ( )?

Laura: Badezusätze hatte ich wirklich mal geschenkt bekommen. Ich seh' das jetzt so als Duschgel oder Badezusätze. Das war halt für unter die Dusche so'n ( ) Und auch 'ne Maske hatte ich auch schon mal. 'Ne Schokoladenmaske.

Moderatorin: Hm.

Renate: Ausprobiert.

Moderatorin: Und alles andere hast du aber auch schon mal-.

Laura: Gesehen zumindest. Schokoladenwerkzeuge habe ich jetzt noch nicht gekauft, aber-.

Moderatorin: H:::mh.

Laura: Aber dann mir angeguckt.

Moderatorin: Ja.

Laura: In dem Sinne (.) ja.

Moderatorin: Ok. Wie sieht's bei euch aus?

Amelie: Ich glaub´ das ist relativ ähnlich.

Jana: Ja.

Moderatorin: Ok. Ähm. Ja. Ich finde, dass das Unbekannteste scheint kochen zu sein. Erst mal so. Ich denke backen ist ziemlich bekannt. Kosmetik kennt man auf jeden Fall auch. Benutzt auch schon mal eher. Dekoration kennt auch jeder. Ähm Getränke denk´ ich auch. Ähm. Ich möchte mal ´n bisschen mehr auf´s Kochen abzielen. Und zwar ist es so dass ich ein Restaurant eröffnen werde. Und ich brauch´ eure Hilfe. Ganz dringend. Und ähm. Und zwar sollt ihr mir helfen Rezepte zu entwickeln. In dem Restaurant soll es ähm Gerichte geben, die auf jeden Fall mit Schokolade gekocht werden. Und ich möchte jetzt von euch, dass ihr euch in zwei Gruppen aufteilt. Und dass jede Gruppe eine Vorspeise/

Hendrik: / ( )

((lachen))

Moderatorin: Das jede Gruppe eine Vorspeise entwickelt und eine Hauptspeise. Und in jedem Gericht oder ja, in jeder Vor- oder Hauptspeise soll auf jeden Fall Schokolade enthalten sein. Da ist eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ihr könnt jede jegliche Schokolade benutzen. Setzt eure Fantasie ein. Genau ich äh (.) unterstütze euch natürlich ein wenig. Und zwar hab ich euch was mitgebracht.

Amelie: Oh. Wie? Was denn?

Jemand: Jetzt kommt's ( )

((lachen))

Moderatorin: Und zwar/

Jemand: / vom Supermarkt ( )

Moderatorin: Ich habe euch vom Kaufland mitgebracht. Sauerkirschen.

((lachen))

Laura: Ist das jetzt als Anreger oder?

Moderatorin: Erzähl´ ich gleich.

Laura: Ok.

Moderatorin: Ich hab Spagetti mitgebracht.

Jemand: Mhm.

Moderatorin: Ich hab´ Kiwi. Mandarinen. Stellt euch vor sie wären nicht in der Dose. Äh Rote Bete. Ich hab´ Radieschen. So. Dann habe ich Wildlachs /

Amelie: / das ist aber leer.

((lachen))

Laura: Ja.

((lachen))

Moderatorin: Ofenkäse.

Jemand: Auch lecker.

Moderatorin: Eier. Knödel mit Pilzen. So und dann habe ich noch Sauerkraut. Ich hab´ das jetzt ausgedruckt. Äh Rollmops.

Renate: Hamburger Runde, ne?

((lachen))

Amelie: Das dachte ich mir auch.

Moderatorin: Und dann hab´ ich euch noch Hühnchen mitgebracht.

Mehrere: Mhm.

Moderatorin: Genau. So und jetzt ist es so, dass ihr euch in zwei Gruppen aufteilen sollt. Und die Gruppen müssen sich die Produkte aber teilen. Das heißt kein Produkt wird doppelt vorkommen in diesem Sinne. Ähm ihr dürft-. Ihr sollt für jede Vorspeise und für jede Hauptspeise zwei Produkte auswählen.

Jemand: Zwei?

Moderatorin: Nur zwei. Für die Vorspeise zwei davon, für die Hauptspeise zwei davon. Den Rest könnt ihr euch selbst dazu ausdenken.

Jemand: Hmh.

Moderatorin: Kräuter und Gewürze sind für alle da.

((lachen))

Moderatorin: Und Schokolade auch.

Jemand: O::h.

Moderatorin: Das dürft ihr-. Das teilt ihr euch. Die anderen Sachen müsst ihr euch unter den zwei Gruppen aufteilen. Ist das soweit verständlich?

Mehrere: Hmh. Ja.

Moderatorin: Also, eine Vorspeise, eine Hauptspeise. Für jedes Gericht zwei Produkte. Der Rest ist frei wählbar. Die Gruppen teilen sich das. Das heißt wer zuerst kommt malt zuerst quasi.

(2)

((lachen))

Moderatorin: So. Jetzt bisschen zusammentut. Und zwar Ines, Amelie, Jana und Laura in einer Gruppe ( ) umsetzt. Und ( )

((lachen))

Amelie: Du kommst ähm. Warte. Ich komm´ schon.

((Gruppenbildung)) (6)

Amelie: Rutschen einfach eins weiter.

Daniela: Ich bleib´ einfach hier sitzen.

Hendrik: Ja.

Ines: Sitzen direkt an den Produkten.

Jemand: Ja, das ist super. Da kann man schnell zuschlagen.

Moderatorin: Sollen wir sonst die Produkte in die Mitte tun?

((lachen))

Moderatorin: In die Mitte einmal durchreichen.

( )

Amelie: Wir müssen´s ja nicht wirklich essen.

Renate: Brathähnchen oder Spagetti, ist das stellvertretend für Hühnchen und Pasta allgemein?

Moderatorin: Ja. Klar. Und die Eier. Da könnt ihr natürlich auch alles machen was ihr wollt. Es müssen jetzt nicht hart gekochte Eier sein. Das kann auch was anderes sein.

Hendrik: ( )

Daniela ((zur anderen Gruppe)): Habt ihr schon die Nudeln?

Amelie: (2) Ne noch nicht. Geht's jetzt los?

Jemand: Ja.

((lachen))

Jemand: Hühnchen. Ei ei ei.

Ines: Ok, aber sollen wir die Pilze Knödel nehmen? Weil die ham´ schon die Nudeln.

Amelie: Ja. Die wollen doch nicht Nudeln und Knödel nehmen.

((lachen))

Jana: Dann nehmen wir die Knödel.

Hendrik: ( )

( )

Daniela: Achso.

Amelie: Achso, was nehmen wir denn ähm für die Vorspeise?

( )

Laura: Gibt´s keine Kohlenhydrate.

Ines: Beziehungsweise, wir können dann ja noch was dazu machen.

Ines: Aber brauchen wir dann die Eier?

Daniela: Hieraus müssen wir jetzt noch irgendwas basteln, ja? Das ist Hauptgang und das ist Vorspeise.

((lachen))

Laura: Weiße Schokolade.

Jana: Mandarinen passen nicht dazu oder?

Amelie: Für die Vorspeise habe ich überlegt Feldsalat mit so'n bisschen was Süßem.

( )

Moderatorin: Den Rest, den Rest könnt ihr euch dazu aussuchen.

( )

Amelie: Und dann mit 'ner Schokosoße so da drüber.

Laura: Mit schokolierten in den Salat.

Ines: Oder wir könnten ganz sein und /

Moderatorin: / und könnt ihr. Eine Sache noch.

Amelie: Ja.

Moderatorin: Könnt ihr eure ähm Rezepte aufschreiben?

((lachen))

Moderatorin: Aufschreiben? Ihr seid einfach Gruppe 1 und ihr Gruppe2. Das ihr das vielleicht auch noch aufschreibt. Genau. Jetzt /

/( )

Ines: Knödel machen, die dann aufschneiden und sowas wie Croutons für den Salat mit Schokolade.

( )

Hendrik: Was machen wir da draus?

Jana: Für die Vorspeise dann?

Ines: Ja.

(2)

Daniela: Klein?

Jana: Ähm.

Daniela: So in Scheiben oder Stückchen.

Jana: Da kann man auch mit 'ner Schokoladen-Trüffel-Füllung ( )

Daniela: Und dann brauchen wir halt irgendwas mit Schokolade.

Laura: Weißt du/

Hendrik: /Wir können doch dazu noch was machen.

Daniela: Du hast gesagt weiße Schokolade.

Jana: ( )

Laura: Um vielleicht in drinnen etwas Süßes oder Trüffel oder sowas.

Hendrik: ( )

Ines: Als Deko dann die Trüffel?

(2)

((lachen))

( )

Renate: Das man so das krass Süße ( )

Laura: Nur was dazu? Mit dem Hühnchen?

Amelie: Rotweinssoße.

Laura: Rotweinschokoladensoße.

Renate: Kannst du auf jeden Fall in den Salat mit rein tun.

Amelie: Das passt dann auch.

( )

Amelie: G.ibt's dann da noch für 'ne Beilage? Hühnchen mit?

( )

Jemand: Zu mächtig

Ines: So 'n bisschen französisch. Dann mit Baguette.

((lachen))

Jemand: Ohne Butter.

Laura: Süßkartoffeln passen vielleicht auch dazu. Sowas in der Art.

Amelie: Das ist ja dann schon 'n schickes Restaurant, wenn man so überlegt, ne? Schon

( ) was sein.

Ines: Süßkartoffeln sind ja auch eh schon süß. Dann noch mit der Schokolade.

Amelie: Püree. Süßkartoffelpüree oder so. Ganz schön angerichtet und dann das Hühnchen dazu.

Laura: Mit der Schokoladensoße dazu, innen drin 'ne Füllung, ein bisschen Süße. Aber dadurch, dass das braten ( )

Renate: Kein Problem.

Jemand: Dann haben wir Hühnchen. Süßkartoffelpüree. (.) Auf Zettel schreiben.

Laura: Brauchen wir das? Müssen wir das denn mit einbauen hier eigentlich?

Jemand: Mit einbauen.

( )

Laura: Rote Bete. Kann man das nicht einfach als Deko machen?

( )

Ines: Wir haben noch Ofenkäse. Den können wir doch-. Aber-.

Jemand: Was haben wir noch?

Ines: Ä:::hm. Sauerkraut. Rollmops. Halt die Kirschen. Käse. Ne.

Amelie: Also ich finde die Rote Bete eigentlich ganz gut dazu ( ) Also die finde ich ganz gut.

Laura: Die einfach gestiftet und daneben gelegt.

Jemand: Könnt' ich mir jetzt geschmacklich gut vorstellen. Schokolade dann da rein tun?

Amelie: Ne weiß ich nicht wie man das anrichten könnte. Ob man das auf so ´ner Platte macht. Und dann auf der einen Seite ´n bisschen was von dem Salat und in ´ner kleinen Schale ein bisschen Ofenkäse.

Jemand: Ein bisschen Brot ( )

Ines: ( ) bisschen Probleme mit der Kombination, Käse Schokolade. Also das-.

Amelie: Ich find's gut.

Ines: Also in Backwaren oder Brot, Ofenkäse und dann dazu die Schokolade.

( )

Amelie: Wenn man halt wirklich den Salat macht. Mit so ´ner Schokosoße ( )

Laura: Dann haben wir wieder nur ´ne Soße, ne? Ist ja dann vielleicht auch gar nicht so schlecht sowas wie, wie eher man kann die ja auch nochmal-. Wenn sie hart sind kann man sie überziehen die Croutons.

Renate: Ja erst mal Feldsalat.

( )

Laura: Oder man kann halt wie gesagt trotzdem noch so Cashewkerne oder so da mit drin-.

Amelie: Ein bisschen Süße. Herzhaft.

( )

Amelie: Was haben wir denn? Das ist unser Hauptgericht. Und was haben wir hier noch dazu?

Laura: ( )

Renate: gut vorstellen. Aber auch das in dem Dressing. Ich kann mir das wirklich ( )

( )

Laura: Würzen. Können wir uns ja vielleicht auch überlegen ob Rosmarin passt. Öl nochmal zu Schokolade. Balsamico.

( )

Laura: Thymian ( )

Ines: Also Vorspeise.

Laura: Feldsalat.

Ines: Feldsalat.

Laura: Gewürfelte Knödel.

Amelie: Schokoraspeln.

( )

Amelie: dann müssen wir ( ) und das nachmachen.

Laura: ( ) wär´ doch auch da gewesen, oder?

Ines ((lacht)): Knödelwürfel.

Laura ((überlegt)): Öhm dann-.

Ines: Schokolierte Cashewnüsse.

Laura: Ja genau.

Jemand: Mandarinen.

Ines: Über den Salat drüber, oder?

( )

Ines: Wollte ich sagen. Oder man friert so ein dickflüssiges ( )

Laura: Man kann ja die Soße dafür nehmen.

Jemand: Ja die Idee ist gut. Das man weiß drin hat.

Laura: ( ) Mandarinen. Macht man die Soße jetzt damit?

Jemand: Also ( ) quasi mit Mandarinenüberzug.

Ines: Und den Saft der Mandarinen dann ins Dressing einrühren.

Jemand: ( )

((lachen))

Renate ((lacht)): Ich dachte wir werden hier nächste Woche eingeladen zum Essen.

( )

Amelie: Ja, die Küche ist groß genug.

Laura: Der Tisch auch.

Moderatorin: Ja sind ja auch da.

Ines: Gut. Also Vorspeise steht.

Daniela: Ja. Wir sind auch mit der Vorspeise fertig.

((lachen))

Renate: Unsere Hauptspeise steht ja quasi auch schon.

Daniela: ( ) ist gut. Vorspeise ist abgeschlossen.

(2)

Jemand: Unsere ist ( )

Laura: Müssen wir auch Salz und Pfeffer und sowas dazu? Oder ist das( )?

Moderatorin: Also wenn ihr bestimmte Gewürze oder Kräuter habt-.

Laura: Dann schon?

Moderatorin: Gerne aufschreiben. Oder bestimmte Schokolade. Wenn ihr da irgendwas Tolles habt, wo ihr sagt, oh das passt besonders gut, dann ja.

Laura: ( )

( )

Laura: Dann würde ich ´ne dunkle Vollmilch nehmen.

Ines: Dunkle Vollmilch oder Edelbitter?

Laura: Ne ich würde schon dunkle Vollmilch sagen. Edelbitter ( ) und für den Trüffel ´ne Vollmilch. Also weil ´ne dunkle Schokolade mit Rotwein ist besser ne?

( )

Ines: Gut dann weiter mit der Hauptspeise. Also ähm. Huhn.

( )

Laura: Also gebratenes Hähnchen.

Ines: ( )

Laura: Das kann man ja vorher auch marinieren oder in dieser Schokoladen-Rotwein-Soße ( ) Tun dann da Thymian und Rosmarin rein. Und roten Pfeffer. Klingt auch immer gut.

Ines: Mit Schokoladen ok ich hab´ Soße gerade ganz, ganz falsch geschrieben.

Amelie: Was hast du denn geschrieben? Mit ((buchstabiert)) S.O.S?

Ines ((buchstabiert)): S.A.U.S.Z.E.

((lachen))

Laura: Ein Mix aus beidem ´ne?

Ines ((lacht)): Ja. (2). Ähm. Also mit Thymian habt ihr gesagt soll da rein.

Laura: Rosmarin.

Ines: Dann natürlich dunkle Schokolade.

Renate: Roter Pfeffer dann.

Amelie: Das wäre voll lustig, wenn wir jetzt losfahren würden und dann, Überraschung.

Renate: Warum macht nicht ´ne Schokolade flüssig/

Laura: / füllen?

Amelie: Doch. Da kann man was reinstopfen.

Laura: Dann machen wir halt dunkle Schokolade mit Vollmilch und Sahne.

Amelie: ( )

Laura: Und dann backen.

Renate: Dunkle Grundsoße.

Amelie: In welcher Abteilung bist du nochmal?

Laura: Sensorik.

Amelie: Ja.

(2)

Amelie: Ich glaub´ da hat man noch ´n bisschen mehr Ideen.

Ines: Aus Vollmilch und Sahne?

(2)

Ines: Also du meinst jetzt Vollmilchschokolade und Sahne?

( )

Daniela: Und was ist jetzt mit den Spagetti? Die packt man einfach dazu oder?

( )

Laura: Genau.

( )

Amelie: Gefüllter Hähnchen mit Schokolade drin.

((lachen))

Laura: Und dann passt das schon.

Jana: Was haben wir dann gesagt? Süßkartoffelpüree?

Daniela: Ja.

Laura: Wollen wir da noch irgendwas Spektakuläres machen mit dem Süßkartoffelpüree?

Jemand: Kenn´ ich gar nicht.

Ines: Ich hab´ gerade als aller erstes an Kokosmilch gedacht. Aber ich glaube das wäre( )

Laura: Oder mit Ingwer irgendwas?

Ines : (2) Ingwer.

Amelie: Lecker. Und die Schärfe ( )

Laura: Süßkartoffelpüree dann einfach mit Ingwer verrühren.

( )

Laura: Und die hier noch gestiftet und gezuckert noch?

Ines: Ja.

Amelie: Zucker weiß ich gar nicht.

( )

Ines: Vielleicht kann man das ja stiften und hm ((2)).

Renate: Und ´ne ganz leichte, vielleicht ´ne helle Grundsoße.

( )

Laura: Kann man auch einfach so lassen. Dann ist das ( )

( )

Jan: Ok, dann sind wir durch.

Ines: ( ) als Soße.

Amelie ((lacht)): Ja dann mach mal.

( )

Ines ((lacht)): Ines pass auf jetzt kommt gleich, ich hab da mal was vorbereitet.

Moderatorin ((lacht)): Ja.

Renate: ´Ne helle Grundsoße mit/

/( )

Jemand: Und was machen wir danach?

Moderatorin: Wir warten erst bis alle fertig sind.

Hendrik: Wir sind fertig.

Amelie: Das ist so aufregend was als nächstes kommt.

((lachen))

Jana lacht: Man weiß gar nicht was passiert.

(2)

Ines: Die so süß.

(2)

Daniela: Ok. Wir sind auch fertig.

Amelie ((lacht)): Wurde aber auch Zeit.

( )

Daniela: Wir ham´ uns halt Gedanken gemacht.

Moderatorin: Ok. Dann würde ich sagen äh stellt ihr einfach mal eure Kärtchen vor. Äh vielleicht sagt ihr noch ´n paar Sätze dazu. Was ihr euch dabei Gedacht habt. Warum ausgerechnet die Gewürze, die Kombination, die Schokolade.

Jemand: ( )Schokolade( )

Moderatorin: Ja. Genau.

(2)

Daniela: ( )

Amelie: Ja wir ham´ hier unsere Vorspeise. Die ist mit Feldsalat. Dann kommen da ein paar angebratene Knödelwürfel drauf. Ist ganz lecker. Müsst ihr so´n bisschen wie äh Brotcroutons-. Dann kommt da äh schokolisierte äh-.

Laura: Schokolieret.

Amelie: Wie heißt das? Schokolite?

Laura: Schokolieret.

Amelie: Ok. Schokolierete Cashewkerne drauf. Mit äh dunkler Vollmilchschokolade. Dann kommen da noch so´n paar Mandarinen mit drauf damit es noch so´n bisschen frischer ist.

Jemand: ( )

Daniela: In anderen Raum für mussten.

Amelie: Und dann ähm nutzen wir den Saft der Mandarinen für die Salatsoße. Was haben wir noch?

Laura: Schokolade ist die Soße, ne?

Ines: Genau. Saft der Mandarinen plus Schokolade in der Soße.

Moderatorin: Welche Schokolade ist das dann? Bei der Soße.

Amelie: Vollmilch auch.

Jemand: Dann nehmen wir auch die gleiche.

Jemand: Ja.

Moderatorin: Vollmilch? Ok. (.) Ok.

((lachen))

Moderatorin: Soße ( ) dazu ja?

Jemand: Ja.

Amelie: Und was habt ihr?

Ines ((lacht)): Genau das gleiche.

((lachen))

Jemand: Feldsalat ( )

Laura: Und Radieschen.

((lachen))

Amelie: Komisch.

((lachen))

Moderatorin: Ja, was habt ihr zur Vorspeise?

(2)

Daniela: Soll ich? Ok. Also zur Vorspeise haben wir ähm Feldsalat.

((lachen))

Amelie: Mensch.

Daniela (lacht): Ja. Mit Kiwi und Radieschen. Aber als Dressing haben wir ein Balsamico-Öl Dressing mit weißer Schokolade. Also da so eingerührt, ne.

Amelie: Hm. Klingt gut.

Daniela: Also erst die Schokolade schmelzen lassen. Dann darin einrühren und dann haben wir noch Pinienkerne in einem weißen Schokomantel.

((lachen))

Jemand: Das klingt gut:

Daniela: Ja. Ähm genau. Das ist die Vorspeise. Und als Hauptgang haben wir/

Moderatorin: / Ähm.

Daniela: Ja?

Ich ((2)): Äh.

((lachen))

Hendrik: War das falsch?

Moderatorin: Ne.

((lachen))

Amelie: Nochmal.

((lachen))

Jemand: Ja, nochmal bitte.

Moderatorin: Äh. Ne klingt gut. Was halten denn die anderen Gruppen, jetzt gegenseitig von der Vorspeise?

Amelie: Würd´ ich essen.

Ines: Das Dressing.

Daniela: Ja finden wir auch.

((lachen))

Laura: Ja, das Dressing muss ich auch sagen. Ich glaub´ die schokolierten Pinienkerne mit weißer Schokolade fänd´ ich zu süß.

Daniela: Hm.

Amelie: Ich glaub´ unsers ist insgesamt so´n bisschen deftiger, herzhafter. Und euers ist so´n bisschen frischer ( )

Laura: Sommerlicher, ne?

Jana: ( ) das noch nie auf ´ner Karte oder so.

Jemand: Ne.

Amelie: Auf jeden Fall das Frühlings Sommer Gericht und unser ist dann so´n bisschen-

Jana: Herbstiger.

Amelie: Winter. Also wechseln auf der Karte.

Ines: Aber ich würde beides auf jeden Fall probieren.

Mehrerer: Ja. Ich auch.

Amelie: Wann kochen wir?

((lachen))

Moderatorin: Nächste Runde dann. Ok. Ja dann. Hauptspeise?

Jemand: Wer will?

Moderatorin: Will Gruppe zwei diesmal anfangen?

Daniela: Ja. Wir ham´ hm ein gebratenen Lachs ähm und wir machen äh eine dunkle Soße als Grundlage und schmelzen darin dunkle Schokolade. 85%.

Jemand: Hm.

Daniela. Hm.

Moderatorin: Ja das ist wichtig.

Jemand: ( )

((lachen))

Daniela ((klopft auf ihr Glas)): Hallo? Ähm ja genau und wir verwenden grünen Pfeffer in die Soße. In der Soße. So. Und ähm dann haben wir unsere Bandnudeln. Dabei handelt es sich aber um schwarze Bandnudeln.

( )

((lachen))

Daniela: Sehr gut. Sehr gut.

((lachen))

Daniela: Das Highlight ist, dass unsere dunkle Soße auch noch von ähm einer weißen Schokosoße quasi als Deko durchzogen wird.

Jemand: ( )

Daniela: Streifen rein.

Moderatorin: Und die dunklen Bandnudeln. Wenn die schwarz sind-

Daniela: Ja?

Moderatorin: Kommt das weil das weiße Schokolade/

Daniela: / Ja.

Hendrik: Die werden mit Tintenfisch äh Tintenfischtinte/

Moderatorin: / Ok.

Jemand: Klingt gut.

( )

Jemand: Gefärbte Bandnudeln.

Hendrik: Gefärbte Bandnudeln. Die werden mit der Tinte gefärbt.

Moderatorin: Also gebratener Lachs mit ´ner dunklen Soße. Weiße Schokosoße als Deko.

Grünen Pfeffer dazu und Bandnudeln.

Daniela: Hmh.

(2)

Daniela: Das war´s als Hauptgang.

Moderatorin: Hm.

(.)

((lachen))

Ines: Also wir machen ein Huhn. (2). Ähm zu allererst ((lacht)) bekommt es eine Trüffelüllung und zwar ähm aus Vollmilchschokolade und Sahne. ((lacht)) Das bekommt das Huhn in den ((2)) Po gesteckt.

((lachen))

Ines: Und ja das Huhn marinieren wir zusätzlich mit einer Schokoladen-Rotwein-Soße. Ähm darin außerdem enthalten sind Thymian, Rosmarin, dunkle Schokolade. Roter Pfeffer.

Daniela: Ah roter Pfeffer.

((lachen))

Daniela: Warum roter Pfeffer?

Jemand: Weil wir grün hatten.

Ines: Das ist optisch. Genau, damit wird das Huhn mariniert und gebraten. Dazu reichen wir ein Süßkartoffelpüree mit Ingwer. Ähm, sowie gestiftete Rote Bete.

(2)

Hendrik: ( )

((lachen))

Ines: Optisch ganz, ganz wichtig.

Renate: Vorspeise.

Ines ((lacht)): Ja, das ist unsere Hauptspeise.

Moderatorin: Ok. Und was halten die anderen Gruppen wieder gegenseitig davon?

Hendrik:( )

Ines: Den würd´ ich nicht essen, aber den Rest schon.

Laura: Ich find´ auch dass die dunklen Nudeln mit der dunklen Soße nicht ganz so gut passen. Da fänd´ ich das besser, wenn vielleicht helle Nudeln mit dunkler Soße oder dunkle Nudeln und dann ´ne Vollmilch Soße.

Daniela: Darum haben wir ja diese weißen Streifen in der Soße.

Laura: Ja.

Daniela ((lacht))

Laura: Aber sonst mit dem, also gerade auch mit dem Pfeffer und der Schokolade find´ ich interessant. Und das Gemüse fehlt mir auch, was Frisches halt noch. Das fänd´ ich-.

Daniela: Ja.

Renate: Würdest du die Nudeln nicht essen weil du Nudeln allgemein nicht isst oder weil´s dunkle Nudeln sind.

Ines: Weil da Tintenfische mit drinne sind.

Hendrik: Aber das schmeckt man nicht eigentlich.

Daniela: Aber interessant fand´ ich auf jeden Fall die Füllung von eurem Huhn.

Ines ((lacht)): Ich auch.

Daniela: Egal wo. Aber das ähm ist-. Hört sich sehr interessant an. Ja. Würde ich glaube ich bestellen.

Moderatorin: Also haben wir im, eigentlich im Endeffekt, Vollmilch, dunkle Vollmilch. Wir ham´ weiße Schokolade verwendet. Äh ja.

Renate ((lacht)): 85%.

Moderatorin: Ja 85%. Genau wir ham´ ´n bisschen Gewürze, haben wir auch genannt. Wir hatten Pfeffer genannt. Wir hatten Thymian.

Jemand: ( )

Moderatorin: Rosmarin war damit bei.

(2)

Moderatorin: Ok. (3) ok.

Laura: Ingwer.

Moderatorin: Ingwer. Also generell, was könnt ihr euch so vorstellen an Schokolade? Was würde so zum Kochen dazu passen?

Ines: Noch ´n Chili auf jeden Fall.

Jemand: Bitte?

Ines ((räuspernd)): Chili. Entschuldigung, meine Stimme. Also Chili gehört, denke ich, als Klassiker einfach mit dazu.

Amelie: Ich denke halt immer irgendwie Schokolade und was Scharfes passt gut zusammen. Darum immer-. Würde ich das immer in Verbindung mit Pfeffer oder auch sehen.

Moderatorin: Hm. Ok Was könnt /

Laura: / bisschen scharf.

Moderatorin: Sehr schön. Ist alles so´n bisschen.

Laura: ( ) Balsamico.

Jemand: Schärfe.

Laura: Passt.

Moderatorin: Ja. Das ist alles so´n bisschen in die schärfere Richtung dann. Gibt's was wo ihr sagt, sagt das könnt ihr euch gar nicht vorstellen? Das passt nicht so mit Schokolade. Oder in ´nem Essen. Irgendwie so Gewürze oder Kräuter. Oder auch generell irgendein Lebensmittel wo ihr sagt das passt überhaupt nicht dazu?

Amelie: Hattest du nicht letztens diese Knoblauch Schokolade? ((lacht)) oder als Fake?

Jan: Achso, ja als Fake. Knoblauch Schokolade.

Laura: Passt ja eigentlich sehr gut

Amelie: Hast du die mal probiert?

Laura: Was?

Amelie: Die ähm von Salz Schokolade von Lindt. Die find ich richtig lecker.

Laura: Vollmilch ist auch lecker.

Amelie: Echt?

Jana: Ich find Curry passt zum Beispiel auch gar nicht. Kann ich mir nicht vorstellen.

Daniela ((zustimmend)): Ne. Und ich find´-. Auch ich persönlich würde niemals Nudeln oder Kartoffeln mit einer Schokosoße-. Also ich kann mir nicht vorstellen, dass das schmeckt. Zu Fleisch oder Fisch jetzt würde ich denken ok. Oder zu Gemüse. Aber zum, ja zu dieser Kohlenhydratbeilage stell´ ich mir schwierig vor.

Moderatorin: Hm.

Renate: Also ich persönlich finde auch, dass das überhaupt nicht in die deutsche Küche passt. So Petersilie oder ((.)) Knödel mit Sauerbraten. Ich seh´ das eher so in der mediterranen oder so´n bisschen-. Vielleicht weil Schokolade beim Kochen auch eher außergewöhnlich ist, dass man dann in die außergewöhnliche Küche steckt.

Moderatorin: Ok.

Jana: Für mich passt Schokolade generell nicht so zum Kochen. Also für mich persönlich. Ich denke eher an Nachtisch oder was Süßes oder so.

Daniela: Und wenn du das jetzt auf der Speisekarte sehen würdest. Würdest du dann sagen, Boah muss ich jetzt mal probieren oder würdest du direkt sagen, nö?

Jana: Also ich würde denken, das ist interessant, aber ich würde ( )

Daniela: Nicht nehmen?

((lachen))

Amelie: ( )

Jana: Wenn's Jemand anderes bestellenwürde ( )

((lachen))

Ines: Also ich würd's schon bestellen, denke ich. Um's mal auszuprobieren. Wenn's eine ansprechende Kombination natürlich ist.

Daniela: Ja, ich glaube ich auch. Also wenn-. Ich hab's noch nie gesehen irgendwo.

Laura: Ich glaube so Selleriegewürz, das könnt ich mir nicht vorstellen dabei. So in die Richtung. Alles mediterrane, was du schon meintest; Mit Rosmarin, Thymian, das passt alles. Pfeffer, Salz. Das Klassische.

Daniela: Oder so Tomate.

Laura: Das passt tatsächlich auch. Ich hab' mal so ne äh ja so'n Produkt gegessen mit ähm Ketchup und Schokolade vermenegt. Das ist eigentlich ganz interessant. Aber so wird das glaube ich auch bei der mexikanischen, wird das auch gemacht. Mit Tomaten passt tatsächlich.

Daniela: Hmh ok. Ja kann ich mir halt schwer vorstellen, aber muss man probieren wahrscheinlich.

Amelie: Was ist das denn für 'ne mexikanische Soße mit Schokolade? Ich kenn' die gar nicht.

Laura: Musst du mal googlen. Die hat 'n Namen ( )

Ines: Könntet ihr euch denn sowas wie Schnittlauch oder so mit Schokolade vorstellen?

Mehrere: Ne.

Jemand: Ne ich nicht.

Hendrik: Das ganze Suppengrünzeug ( )

((lachen))

Renate: Das ist 'n gutes Wort, das ganze Suppengrün.

(3)

Moderatorin: Ok ja. Da sind auf jeden Fall schon so'n paar konkrete Vorstellungen, was geht und was geht nicht beim Essen. Ähm. Jetzt so zum Ende hin eher-. So zur letzten Aufgabe würde ich euch bitten jeder nochmal einen großen Din A 4 Zettel zu nehmen. Und jetzt geht's darum, dass jeder einfach irgendwie eine Sache oder einen Oberbegriff was ihm zum Kochen mit Schokolade einfällt aufschreibt. Einfach mal was, das muss jetzt nicht-. Also das kann alles Mögliche sein. Das kann irgendwie mit, mit euren anderen Oberbegriffen irgendwie kombinierbar sein. Einfach das was euch dazu einfällt, einfach mal aufschreiben und dass ihr das dann im Uhrzeigersinn weitergebt. Der Nächste sich

das durchliest und vielleicht was dazu schreibt. Nicht nur vielleicht sondern, dass ihr was dazu schreibt.

((lachen))

Moderatorin: Was euch noch dazu einfällt. Dass ihr das alle mal so ´n bisschen ergänzt. Das wir einmal der Runde nach das durchgehen. Das jeder nachher wieder seinen Zettel hat. Und das wir dann nochmal das Ganze besprechen was dabei so rausgekommen ist.

Laura: Zum Thema kochen war das?

Moderatorin: Genau. Kochen mit Schokolade. Ähm Kochschokolade. Das ihr wirklich sagt, was fällt mir dazu ein. Was ist am wichtigsten für mich. Einfach das, was gerade am Prägnantesten für euch ist. Und das ihr das dann aufschreibt.

Amelie: Thematisch irgendwie sein?

Moderatorin: Das ist ganz egal. Das kann alles sein, was euch gerade so dazu einfällt.

Amelie: Aber dann sind ja meine Gedanken gleich aufgebraucht, wenn ( )

((lachen))

Laura: Also nur ein Begriff dachte ich jetzt, oder?

Amelie: Achso nur einen. Kann ich auch ´n Satz schreiben oder ´ne Frage?

Moderatorin: Ja, du kannst auch ´n Satz. Ja das geht auch. ´Ne Frage.

Amelie: Was schreibst du?

((lachen))

Moderatorin: Ja ihr könnt auch ´ne Frage, ´n Satz aufschreiben. ( ) Alles was euch dazu einfällt. Eine Sache, so ´ne grobe Sache. Dann gebt ihr das einmal weiter, wenn alle so weit sind. Dann kann der Nächste was dazu aufschreiben. Das wir auch eine Art Mind Map haben, aber in der Hoffnung, dass jetzt jeder was anderes schreibt und nicht jeder das gleiche.

Laura: Ne ok.

Moderatorin: Nicht dass ihr jetzt alle Sachen doppelt aufschreibt natürlich. Dass ihr jetzt auf 5 Zetteln das gleiche schreibt. Ja?

Ines: ( )

Moderatorin: Genau ihr könnt einfach untereinander-. Das nachher alles drauf passt. Wir sind 7 Leute. Das ihr ´n bisschen Platz lasst für die anderen. Genau. Einfach eine Sache oder zwei ( )

((Schreibgeräusche)) (6)

((lachen))

Jemand: ( )

Amelie: Der gute neue Tisch.

Jana: ( )

Moderatorin: Oh, malt das durch?

Jana: Ne, ne ich hab nur geschaut. Tut es aber nicht ( )

((Schreibgeräusche)) (8)

((Räuspern))

((lachen))

Laura: Danach sollen wir passende Begriffe-?

Moderatorin: Genau, also ihr gebt das, wenn wir gleich alle fertig sind-. Geben wir das, eine Runde weiter. Und der nächste liest es sich durch was der geschrieben hat und dann könnt ihr dazuschreiben was euch dazu einfällt. Vielleicht fällt euch dann noch was anderes ein.

Jemand: Ich weiß immer irgendwie gemixt ist. Aber ist ja egal.

Moderatorin: Ja. So. Jetzt einmal.

((lachen))

Moderatorin: Im Uhrzeigersinn bitte ja.

((Weiterreichen der Zettel)) (3)

Moderatorin: ( )

((lachen))

Ines: Ok, ich kann's lesen Amelie. Was soll ich jetzt da drauf antworten?

((lachen))

Ines ((lacht)): Ich hab´ an genau das gleiche gedacht.

Hendrik: Ja?

Ines: Ich hab´s aber als Frage formuliert.

(3)

Hendrik: Einfach irgendeinen Gedanken dazu?

Moderatorin: Genau. Einfach einen Gedanken was euch wiederrum dazu einfällt, dazu aufschreiben.

(2)

Laura: Und der andere dann wieder zu dem?

Moderatorin: Genau.

Laura: Das wird ja immer schwieriger dann

((lachen))

Laura: ( )

Ines: Oh Gott.

(2)

Ines: Weil das meine Frage war ( )

Ines: ´N zweiten Gedankengang dazu. Was dir noch dazu einfällt.

(2)

Jemand: Schokolade habe ich jetzt geschrieben.

(2)

Daniela: Oh Gott ( )

Laura ((lacht)): Nur qualitativ arbeiten.

Jana: Und hast du das auch schon in der anderen Gruppe gemacht?

Ich ((bestätige)): Hm.

Amelie: Und was war der Unterschied?

Moderatorin: Das-. Wir können das ja am Ende machen.

((lachen))

Moderatorin: ( )

Hendrik: Wir sind die Experten, richtig?

(.)

Moderatorin: Genau, da ihr alle von Lindt seid, ja, habe ich natürlich ganz besonders große Hoffnungen, dass ihr was qualitativ Wertvolles liefert.

(2)

((Schreibgeräusche)) (2)

Jemand: Oh Gott.

Renate ((lacht)): Schnell hinterher.

Amelie ((lacht)): Schneller.

((lachen))

Laura: Immer die gleichen Gedanken.

((lachen))

((Schreibgeräusche)) (5)

((lachen))

Amelie ((lacht)): Darf ich antworten, ich weiß es nicht?

Hendrik:( )

((lachen))

Ines: ( )

Daniela: Also irgendwann weiß man echt nicht mehr was man schreiben soll.

Jana: Ne.

Hendrik: ( )

Ines ((lacht)): Ja das ist echt gut.

((lachen))

Jemand: ( )

Amelie: Stau.

Jana: Oh nein.

((lachen))

Jana: Stress. Panik.

(2)

Laura: Das was dir als erstes einfällt.

Jana ((lacht)): Garnichts.

Moderatorin: Das ist ( )

Laura lacht: Nicht in Ordnung. Nachsitzen.

Jana: Ich muss kurz nachdenken. (.) Ich sammel´ mich.

((Schreibgeräusche)) (2)

((lachen))

Daniela: Das stapelt sich jetzt gleich bei dir.

Hendrik ((lacht)): Ja, ja.

((Schreibgeräusche)) (3)

Amelie: So, die Liste steigt mal wieder.

((lachen))

((Schreibgeräusche)) (2)

((lachen))

((Schreibgeräusche)) (.)

Laura: Jana?

Jana: Ja.

Jemand: Das bist nicht ( )

((lachen))

Amelie: Das ist so´n bisschen wie bei diesen Kindergeburtstagspiel, kennt ihr das?

Moderatorin: Ja.

Amelie: Wo du dann immer was zu klappst.

Moderatorin: Oma.

Amelie: Mit Opa in der Badewanne ( )

Moderatorin: Mit Oma oder so ja.

Laura: Dann malt man hier was und dann hat man hier so zwei Striche ( ) meint ihr das?

Amelie und Moderatorin: Ne.

Amelie: Also ich ( )

Moderatorin: Du schreibst irgendwie ein, ein, ein Namen, ein Tu-Wort, ein Adjektiv.

Jemand: Genau.

Moderatorin: Und dann hast du lustige Sätze.

Laura: Mit so Männchen. Das man hier oben den Kopf, dann den Hals.

Moderatorin: Stimmt. Das gibt's auch. Ja.

Laura: Das ist die letzte oder?

Moderatorin: Bitte keine Männchen malen.

((lachen))

Moderatorin: Das kann ich nicht auswerten.

((lachen))

Amelie: Ich hab Smileys gemacht, ist das ok?

Moderatorin: Das ist ok.

Amelie: Ok. Was steht hier? Ich hab auch Fragezeichen und Ausrufezeichen.

Moderatorin: Ja ((lachen)). Aber keine Giraffen oder Bären malen.

Amelie: Ne, sowas kann ich nicht.

Moderatorin: Gut.

Ines: Das würdest ( ) Oder wie ( )

Moderatorin: Bei der nächsten Runde müsste eigentlich jeder seinen Zettel wieder haben.

Jemand: Ja.

((lachen))

Daniela: Wo ist denn hier der Anfang?

( )

Ines: Sinnliches Kochen. Schokoladen das find´ ich ziemlich cool.

Laura: Geklugscheißt ((lacht)).

((lachen))

Ines ((lacht)): Ich bin mal gleich gespannt. Äh muss ich das jetzt vorlesen?

(.)

Daniela: Ich bin sprachlos.

((Flüstern))

Renate: ( )

Laura: Genau ( )

((lachen))

Laura: Oh Gott. Hmhm.

(3)

Ines: ( )

Moderatorin: Da staut sich noch was, oder?

Laura: Ja ´tschuldigung das bin ich wieder.

Jemand: Ja Leute.

( )

((lachen))

Moderatorin: Du hast deinen eigenen Zettel wieder oder? Du auch? Ja.

Daniela: Ich auch.

Moderatorin: Renate? Da fehlt noch was.

Jemand: ( )

Jana: Irgendwie so ´ne( )

((lachen))

Jana: Deine Blicke wie das Licht-

Moderatorin: Das kommt alles in meine Bachelorarbeit.

Ines: Ich würde sagen, du hast dir ein gutes ( )

Laura: Achso du meinst ( )

Daniela: Ja.

Ich Ja, wenn jeder seinen eigenen Zettel wieder hat /

Mehrere: /Ja

Moderatorin: Möchtest du anfangen vorzulesen?

Hendrik: Gerne.

Moderatorin: Das wir gegen den Uhrzeigersinn gehen. Ähm einmal vorlesen, was alles aufgeschrieben wurde. Diejenigen die was dazu aufgeschrieben haben, die noch was ergänzen wollen dazu, dürft ihr das gerne tun.

Hendrik: Also der Ursprung war Geschmackskontrast als Veredelung.

Moderatorin: Hmh.

Hendrik: Äh darauf wurde geantwortet, Einarbeitung der Süße in bestehende Gerichte.

Nutzen weiterer exotischer Gerichte. Kombination von weiteren Kombinationen.

Komponenten. Sorry. Komponenten. Texturunterschiede hervorheben. Zum Beispiel Crunch. Plus cremiger Schokoladenpudding. Das ähm, das Bestehende neu erfinden. Und Als letztes, die Farbe zum Nutzen machen. Das passt eigentlich alles ganz gut zusammen.

Moderatorin: Ah hmh. Ja, klingt gut.

Daniela: Achso ja. Ich habe eine Frage gestellt.

Moderatorin: Ja.

Daniela: Gibt es die Möglichkeit, dass eine Schokolade im kalten Zustand flüssig bleibt?

Die Antworten ((lacht)) ( ) Welche Schokolade kann dazu verwendet werden? Dunkle

Vollmilch, ecetera. Welche Zusätze müsste, darf, kann man dafür einsetzen? Lindor

Kugeln, Fragenzeichen? Verwendung von bestimmten chemischen Prozessen. Ähm oder Fette brauchen einen niedrigen Schmelzpunkt, Ausrufezeichen.

((lachen))

Daniela: Von wem kam das wohl?

((lachen))

Daniela: Oder weitere Flüssigkeiten einarbeiten. Ja, macht Sinn.

Ines: ( )

((lachen))

Moderatorin: Ja.

Renate: Ja, ich hatte den Punkt mit Freunden ausprobieren. Weil ich würd´ nie selber auf die Idee kommen, hey ich koche heute mal mit Schokolade.

Moderatorin: Hmh.

(2)

Renate: Da kam dann drauf. Für Freunde kochen, muss man testen. Freunde überraschen mit neuen Rezepten. Auch Ungewöhnliches ausprobieren. Im Feinkostladen einkaufen. Gemeinsam kochen. Neues Essen genießen mit der Familie. Party ( )

Moderatorin: Hmh.

(.)

Laura: Ich hatte als Schlagwort deftige Schokoladensoße. Da ist dann dunkle Schokolade als Unterpunkt. Mit scharfen Gewürzen. Chili und Pfeffer würd´ genannt. Ich mag kein scharfes Essen.

((lachen))

Laura: Aber, aber Gewürze wie Thymian und Co dürfen sein. Ähm (.) nächster Punkt ist, Wein dazu. Und der letzte Punkt ist äh, die Soße zum Fleisch zu verwenden.

Moderatorin: Hmh.

(3)

Jana: Ich hatte einfach nur ein Adjektiv als Oberbegriff gesetzt. Experimentierfreudig. Dann kam, macht Spaß, ist aufregend. Angebrannte Schokolade und Küchenchaos.

((lachen))

Jana: Spaß mit Freunden. (.) Ungesund. Spülen ist schwierig. Heißes Wasser und gutes Spülmittel.

Moderatorin: ( ) ist schwierig?

Jemand: Spülen.

Jana: Dann ähm heißes Wasser und gutes Spülmittel. Macht aber glücklich. Und kann auch in kleinen Mengen genossen werden. Sin punkt punkt punkt punkt punkt.

Moderatorin: Hmh.

(2)

Amelie: Bei mir steht, ein schönes Abendessen mit Wein. Ähm, was Geschmacksintensives essen. Dann kam als Antwort, äh (.) ein sinnliches Kochen. Dann hat jemand geschrieben, man sollte doch ein Schokoladen-Wein-Seminar dazu machen. Hoffentlich eine Gaumenfreude. Dann will jemand ´nen trockenen Rotwein aus Frankreich am liebsten. Und dazu soll dann noch Käse kommen. Also dann doch keine Schokolade mehr. Und dann irgendwie noch Baguette und Obst zum Dippen in die Schokolade.

((lachen))

Amelie: Und Schokofondue.

Moderatorin: Hmh. Ok.

Daniela: Käse in Schokolade tauchen. Auf´s Brot?

((lachen))

Ines: Ähm ich hab zu guter Letzt; Wie kombiniert man die Süße der Schokolade mit einer herzhaften Speise am schmackhaftesten? Da kam, mit einer möglichst dunklen Schokolade. Mit Hilfe von Gewürzen. Ähm scharfe ( ) hebt die Süße auf. Beide Geschmacksrichtungen geben den Kick rein. Und man nutzt es ausschließlich als Deko für den Teller, weil das Auge isst ja mit. Und Schokoladenraspeln und Schokolade ver ((2)) ( )

Hendrik: ( ) verträufeln.

Ines: Verträufeln. Ok.

(3)

Moderatorin: Hmh. Äh ja. Klingt, klingt alles sehr-. Also echt sehr vielfältig ((2)). So Sachen wie so experimentierfreudig. Äh edel. Mit Freunden zusammen kochen ist auch zwei Mal gefallen. Ähm. Feinkost, im Feinkostladen sowas eher erwerben.

Ines ((niest))

Moderatorin: Gesundheit.

Ines: Danke.

Moderatorin: Die Kombination von eher süß und salzig oder eher süß und deftig ist gefallen. Hmh. ((2)) Die kleine Menge. Ungesundem. Abendessen mit Wein. Wein ist zwei Mal gefallen. Ein paar Gewürze wurden genannt. Ihr habt schon echt ziemlich viel genannt. Also echt vielfältig. Auch auf unterschiedliche Richtungen. (2) Und jetzt als letzte Aufgabe dann, nehmt euch nochmal so´n kleinen Zettel. So´n Din A 6, dass ihr nochmal-. Jetzt habt ihr ja schon so´n bisschen Anregung gefunden. Unterschiedliche Schlagworte habt ihr ja genannt. Selber genannt. Das ihr jetzt mal ähm, was aufschreibt, was für euch das Idealprodukt Kochschokolade wäre.

(6)

Moderatorin: Wenn ihr euch jetzt vorstellen würdet, es würde Kochschokolade geben, was wäre für euch ( ) wie müsste das Aussehen? Wo müsstet ihr das finden? Also was könnt ihr euch darunter vorstellen? Da einfach mal so ein paar Begriffe zu aufschreiben.

((Schreibgeräusche)) (46)

Moderatorin: Ok. Wollen wir nochmal im Uhrzeigersinn anfangen?

Ines: Ja. Also ich hab´ als ersten Punkt, sie sollte nicht allzu süß sein. Ähm am besten mehrere Sorten mit unterschiedlichem Kakaoanteil und was ich persönlich noch wichtig finde ist, dass sie gut portionierbar ist. Man hat das ja manchmal bei Schokolade, dass man die schlecht zerkleinern kann um sie dann zu schmelzen oder so. Und ähm, da dürfen die Technologen ran, ein schneller Schmelzvorgang.

(2)

Amelie: Also ähnlich wie die harte Schokolade zum Backen, die ist ja auch immer in so kleinen Tütchen ( ) auch nicht so süß sein sollte. Oder als Alternative ( ) auch noch wie bei so 'nem Salatdressing, da gibt es doch diese Sachen zum Verzieren ( ) so mit 'ner schmalen Öffnung ist. Dass man die schon so flüssig darauf packen kann.

Jana: Ähm ich hab' auch, dass die ( ) zu schmelzen sein sollte. Und auch eher dunklere Schokolade, weil ich finde, dass das besser zum Herzhaften passt. Und nicht zu geschmacksintensiv, weil für mich ist das dann einfach nicht so gut. Dass das dann den, den Geschmack von ( )

Laura: Also ich fänd' das Produkt super, wenn das zum Beispiel so Schokoladenblöcke, wie bei Trinkschokolade, diese Festen gäbe. Die man aufschmelzen kann. Das da schon alle passenden Gewürze mit drin sind und Rezeptvorschläge auf der Verpackung hinten drauf. Das man jetzt Beispielsweise 'ne Vollmilch mit Pfeffer als Block. Oder 'ne weiße Schokolade mit Ingwer ( ) 'ne dunkle Schokolade mit Thymian, habe ich jetzt hier so als Beispiel. Zum Aufschmelzen auch. Zum direkten Anwenden mit Ideen.

Jemand: Ja.

Renate: Ja, ich stell' mir das mehr so Richtung Soßendressing vor und dann mehr als Gewürz zum Verfeinern. Dass man die Grundsoße selber machen kann, wie man's mag und dass man das dann wie 'ne Gewürzmühle in einer Sorte oder verschiedene ( ) Vollmilch oder ( ) prozentig. Das man eben so viel Pfeffer wie man mag dazu gibt.

Daniela: Hmh. Das ist gut.

((lachen))

Daniela: Also ähm. Ich finde, dass es auf jeden Fall dunkle Schokolade sein sollte. Ähm, am besten in flüssiger Form in so 'ner Tube quasi. Die man einfach so ausdrücken kann. Das ( ) schwierig ( ) kompliziert, wenn man sie erst erwärmen müsste. ( ) schmilzt, um sie dann im Dressing zu verwenden. Das ( ) schon. Sie darf allerdings auch nicht zu fettig sein. Das ist dann immer diese-. Ja-. Schwer umsetzbar, denke ich.

(3)

Hendrik: Also für mich muss sie auch eher dunkler sein. Ähm ich hab' mir auch Blöcke vorgestellt. Die müssten auf jeden Fall gut portionierbar sein. Also ( ) brechbar. Sie muss einfach zu schmelzen sein. Darf auch nicht zu schnell wieder hart werden. Also Schmelzpunkt ( )

((lachen))

Hendrik: Muss sich gut mit ähm, äh darf auch ihren Geschmack nicht verändern bei Erhitzen und beim Abkühlen. Und muss auch gut sich mit anderen Flüssigkeiten verbinden können. Also darf nicht flocken. Oder so. Oder sich nicht absetzen.

(3)

Moderatorin: Ja. Klingt gut. (4) Ja, dann würde ich sagen, habt ihr's geschafft

Alle((klopfen)): Hey.

Moderatorin: Ich danke euch, dass ihr alle gekommen seid, dass ihr alle mitgemacht habt.

Ich hoffe, es hat Spaß gemacht, ein bisschen?

Alle ((lachen)): Ja.

Daniela: Wann kochst du für uns?

Moderatorin: Ich mach´ mal die Kamera aus. Das dann der offizielle Teil mal vorbei ist.

## **Literaturverzeichnis**

Bohnsack et al., (2006), Das Gruppendiskussionsverfahren in der Forschungspraxis.  
Opladen: Verlag Barbara Budrich

Zeitstempel	Geschlecht	Alter
3.17.2015 10:07:11	weiblich	24
3.17.2015 10:12:57	weiblich	24
3.17.2015 10:39:02	weiblich	28
3.17.2015 10:59:12	weiblich	23
3.17.2015 11:00:20	weiblich	22
3.17.2015 13:54:15	weiblich	22
3.17.2015 13:55:27	männlich	26
3.19.2015 13:46:11	weiblich	25
3.19.2015 13:49:23	weiblich	24
3.19.2015 13:56:57	weiblich	25
3.27.2015 13:20:55	weiblich	28
3.30.2015 10:55:51	weiblich	29

Beruf/Ausbildung/Studiengang

StudentLife Science Technologie (Master)

European Business Programme

Masterstudentin Psychologie

Wirtschaftspsychologie

BWL

Bachelor Studium Wirtschaftswissenschaften

Student, Studienfach: BWL (Vertiefung: Marketing)

Studentin, Master BWL

Mobility and Logistics

Master in International Marketing Management

Studienabschluss: Master of Science LebensmitteltechnologieBeruf: MA Sensorische Marktforschung

M.Sc. Ernährungswissenschaften

Wie gerne magst Du Schokolade im Allgemeinen?

Wie oft verzehrst Du Schokolade?

	2 1 Mal in der Woche
	2 täglich
	2 3-4 Mal in der Woche
	1 täglich
	2 3-4 Mal in der Woche
	1 3-4 Mal in der Woche
	1 täglich
	1 täglich
	3 3-4 Mal in der Woche

Schokolade ist für mich... Ich benutze Schokolade... [zum Backen]

2 manchmal

2 selten

3 manchmal

2 manchmal

1 sehr häufig

2 selten

2 manchmal

2 sehr häufig

3 sehr häufig

2 häufig

1 häufig

3 manchmal

Ich benutze Schokolade... [zum Kochen]    Ich benutze Schokolade... [für Getränke]

nie	selten
nie	manchmal
selten	manchmal
selten	selten
selten	selten
nie	selten
manchmal	manchmal
häufig	selten
manchmal	selten
nie	selten
nie	selten
nie	nie

Ich benutze Schokolade... [als Snack]	Name	E-Mail
häufig	Renate Kampmann	renate.kampmann@web.d
sehr häufig	Jana Hetkamp	janahetkamp@gmx.de
häufig	Mirjam Ben Jannet	mirjam.benjannet@gmail.c
sehr häufig	Christin Husteden	praktikant-personalplt@lin
sehr häufig	Julia Mehl	mehl.julia@yahoo.de
sehr häufig	Amelie Färber	ameliefarber@hotmail.de
sehr häufig	Hendrik Savelsberg	h.savelsberg@gmx.de
sehr häufig	Julia Schmidt	julia.schmidt@cbs-edu.de
häufig	Kristin Hager	hagerkris@web.de
häufig	Ines	ines.hackbarth@web.de
sehr häufig	Daniela Kaumanns	dkaumanns@web.de
manchmal	Laura Bürmann	lbuermann@lindt.com

Telefonnummer

0175-7586111

15256874170

1637936814

525

1704096726

15205215555

1626599699

1725833495

1733138859

1622477409

17684051272

2418881715

Zeitstempel	Geschlecht	Alter
2.28.2015 18:38:16	männlich	24
3.2.2015 19:04:38	weiblich	24
3.2.2015 21:15:42	weiblich	22
3.3.2015 4:01:11	männlich	25
3.3.2015 6:31:57	weiblich	21
3.3.2015 19:17:28	weiblich	53
3.3.2015 19:22:45	männlich	55
3.3.2015 20:14:56	weiblich	27
3.4.2015 0:20:58	weiblich	20
3.4.2015 12:35:24	weiblich	23
3.4.2015 18:25:09	männlich	34
3.4.2015 20:27:51	weiblich	34
3.11.2015 17:52:17	weiblich	24
3.12.2015 21:39:29	männlich	31

Beruf/Ausbildung/Studiengang

Student eHealth

Kauffrau für Versicherung und Finanzen

Bildung und Erziehung in der Kindheit an der HAW

Bankkaufmann Derzeit VWL Student 6. FS

Medienkauffrau

EINZELHANDELS-Kauffrau

Lagerist

Zahnärztin

Studiengang: Bildung und Erziehung in der Kindheit

Verwaltungsangestellte

Systemtechniker, IT

Markensachbearbeiterin/Patent- und Markenanwaltssozietät

Studentin

Kommisionierer

Wie gerne magst Du Schokolade im Allgemeinen?    Wie oft verzehrst Du Schokolade?

2 2-3 Mal im Monat

5 weniger

1 1 Mal in der Woche

1 3-4 Mal in der Woche

2 1 Mal in der Woche

1 täglich

1 3-4 Mal in der Woche

3 1 Mal in der Woche

4 2-3 Mal im Monat

1 täglich

1 3-4 Mal in der Woche

1 täglich

2 1 Mal in der Woche

1 3-4 Mal in der Woche

Schokolade ist für mich... Ich benutze Schokolade... [zum Backen]

5 selten

5 häufig

3 häufig

2 manchmal

2 sehr häufig

1 manchmal

3 nie

3 nie

2 selten

4 nie

1 nie

1 nie

3 manchmal

3 selten

Ich benutze Schokolade... [zum Kochen] Ich benutze Schokolade... [für Getränke]

selten

manchmal

nie

nie

nie

selten

selten

häufig

nie

selten

selten

manchmal

nie

manchmal

nie

nie

nie

selten

nie

manchmal

nie

nie

nie

manchmal

nie

nie

selten

manchmal

Ich benutze Schokolade... [als Snack]

häufig

selten

manchmal

sehr häufig

manchmal

sehr häufig

häufig

manchmal

häufig

sehr häufig

sehr häufig

häufig

häufig

häufig

Bitte kreuze nun an, zu welcher Uhrzeit Du an einer Gruppendiskussion teilnehmen könntest.

Samstag, 15.03.2015 um 11 Uhr

Samstag, 15.03.2015 um 11 Uhr, Samstag, 15.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr, Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr, Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr, Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr, Samstag, 14.03.2015 um 15 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr

Samstag, 14.03.2015 um 11 Uhr

Name	E-Mail	Telefonnummer
Gerrit	gerritschroeder@gmx.de	0
Vanessa kuhrt	Vanessa.kuhrt@gmx.de	0151-11507610
Natalie	natalie.pyczak@haw-hamburg.de	17672198922
Arne Hellerung	Arne.hellerung@web.de	1741717440
ida	idacarlotta@gmail.com	0
Helga Schumacher	schumacher61@gmx.net	040-89725481
Christian Schumacher	schumacher.nbg@gmx.de	040-89725481
Joanna Surowitz	joannasurowitz@googlemail.com	17632633989
Alina	alina.simon@haw-hamburg.de	15170803169
Michelle	Sh-michelle@hotmail.de	17676364382
Christian Schramm	christian_schramm80@yahoo.de	0172 4174969
Mary Schumacher	mary_palmbeach@yahoo.de	1734929840
Sophie Bänder	sophiebaende@gmx.de	17678993888
Tino Schumacher	der_Harlekin@web.de	15234068304

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]