

Chili und der Mut zum Scharfen!

Etwa **20 Mitglieder** unseres Clubs haben sich am vergangenen Dienstag zur scharfen **Chili-Probe** getroffen.

Conrad Bölicke und sein Mitarbeiter **Michalis Pantelouris** waren zu Besuch in der E&T-Versuchsküche und hatten scharfe Fracht dabei.

Wir erfuhren viel über Herkunft und Schärfegrade und hatten die Möglichkeit von der frischen Peperoni bis zur zubereiteten Peperoni-Salsa je nach Mut und Gaumen bis zur Schärfestufe 8 (da brennt es schon gewaltig) zu probieren.

Lustig und lebhaft ging es dabei zu und diesmal waren die Gesichter nicht vom Wein gerötet – hier hatten die Chilis dafür gesorgt.

Zwischendurch gab es zum Löschen köstliche Milch und cremigen Quark vom Milchkontor Wilstedt, von dem auch die Kugel Schokoladeneis kam, die zum Schluss den Punkt setzte. Und alle Gäste durften noch ein feuriges und ein weniger feuriges Olivenöl mit nach Haus nehmen, um dort den Gaumen weiter zu trainieren.

Eine rundum gelungene Veranstaltung, für die wir uns ganz herzlich bei **Conrad Bölicke** und **Michalis Pantelouris** bedanken.

Mehr Infos:

www.artefakten.net

www.milchkontor.de



Conrad Bölicke (rechts) und Michalis Pantelouris



Chili-Palette



Wer verträgt mehr Schärfe?



Drei Sorten, drei Schärfen und zwei Schutz-Handschuhe