



## Reisebericht von Annette Gerber aus Orlando / Florida

Am 26. Februar war es endlich soweit und mein Freund und ich starteten unsere Reise nach Florida. Nach einem angenehmen, aber langem Flug kamen wir spätabends in Orlando an, wo uns Ewald Notter von der Notter School of Pastry Arts abholte und ins Hotel fuhr. Nach einem erholsamen Schlaf, besuchten wir mit Ewald am Sonntag den Epcot Themenpark von Disney World Orlando. Natürlich bei schönstem Sonnenschein und angenehmen 25 Grad – also gerade richtig um sich an zu klimatisieren.



Am Montag startete dann der erste von sechs Kurstagen zu den Themen „Chocolate Fundamentals and Chocolate Showpieces“. Die Klasse war sehr international zusammengesetzt – Berufskollegen aus Korea, Irland, Kanada, USA und den Bahamas nahmen an Kursen teil.

Das vielfältige und lehrreiche Kursprogramm mit Ewald umfasste unter anderem das richtige Temperieren von Couverture, Herstellung von Pralinen und Schokoladendekos

sowie die Kreation von Schaustücken aus Schokolade, welche ich leider nicht mitnehmen konnte.



*Annette Gerber mit Ewald Notter*



*Schaustücke von Annette Gerber*

Da die Kurse von 15.00 bis 22.00 Uhr oder von 8.00 bis 16.00 stattfanden blieb natürlich auch noch genügend Zeit die Sehenswürdigkeiten von Orlando wie Seaworld, Disney World, Universalstudios, usw. zu besuchen und sich die Stadt anzusehen. Die Kurstage gingen wie im Flug vorbei und anschliessend blieben uns noch ein paar gemeinsame Tage zur Erholung und der Erkundung von Florida mit Besuch im Kennedy Space Center, den Everglades, Miami sowie Key West.

Herzlichen Dank an HUG sowie an Ewald Notter für den tollen Preis!

Annette Gerber