

Milka bezahlt dich für's Schokolade essen

Wie hoch ist die Bezahlung?

Der Milka- und Oreo-Hersteller Mondelez sucht Genussexperten, die Lust haben, acht Stunden in der Woche neue Schoko-Produkte auf ihren Geschmack zu testen, bevor sie bereit für den Weltmarkt sind. Pro Stunde soll es für die Teilzeitstelle knapp 13 Euro geben, wie die [Stuttgarter Zeitung](#) berichtet.

Vorraussetzungen?

Nicht nötig! Laut [offizieller Jobausschreibung](#) braucht man für die leckere Stelle keinerlei Erfahrung. Stattdessen gibt's vor Ort eine Kurzausbildung zum Schokoladentester sponsored by Mondelez. Danach sollten deine Geschmacksknospen auf dem Level sein, Sorten wie Chili-Amarena und Mango-Vanille im Schlaf zu erkennen.

Außerdem kannst du ab sofort mit englischen Fachbegriffen um dich schmeißen, wenn einer deiner Freunde dir das nächste Mal einen Oreo abgibt. Den Geschmack der Schokolade in angemessener Sprache zu beschreiben, steht nämlich ebenfalls auf dem Lehrplan. Gut – ein paar persönliche Eigenschaften könnten dir tatsächlich helfen, den Traumjob an Land zu ziehen. Man sollte zum Beispiel kein Problem damit haben, seine Meinung offen auszusprechen. **Schmeckt dir die neue Meisterkreation von Milka nicht – raus damit!** Die Engländer schätzen deine Ehrlichkeit. Außerdem solltest du mit deinen Teamkollegen (ja, es gibt ein ganzes Team an Schokoladentestern) klar kommen und ganz gut Englisch sprechen.

Was erwartet dich?

Die beste Zeit deines Lebens – nicht mehr und nicht weniger. Von Montag bis Donnerstag zwei Stunden pro Tag in Wokingham Schokolade probieren und danach ab ins lange Wochenende nach London. Die Fahrt mit dem Zug dauert nicht mal eine Stunde. Das schokoladige Katerfrühstück gibt's dann Montagnachmittag ab 15 Uhr in der Fabrik. Und das zusammen mit elf anderen Schoko-Liebhabern, die, von einem Experten angeführt, dein Team bilden. Fragt sich bloß: **Worauf wartest du noch?**