

**„Wetterau trifft Wildkakao auf Bali“ -
eine virtuelle Reise in den Schokoladengürtel dieser Welt – mit
verführerischer Verkostung.... DAS verlockende Erlebnis für Ihre
Sinne!**

Glück gehabt – es war noch ohne Einschränkungen möglich!
2019 ging Patricia Stähler noch auf eine Schokoladen-Expedition
nach Bali – dort hat sie eigenhändig die Kakaofrucht geerntet, den
gewonnen Samen fermentiert und Schokolade daraus hergestellt.
Lassen Sie sich verzaubern von den privaten Bildern, Erzählungen
dieser exotischen Welt und vor allem von einer Edelschokoladen
Verkostung.

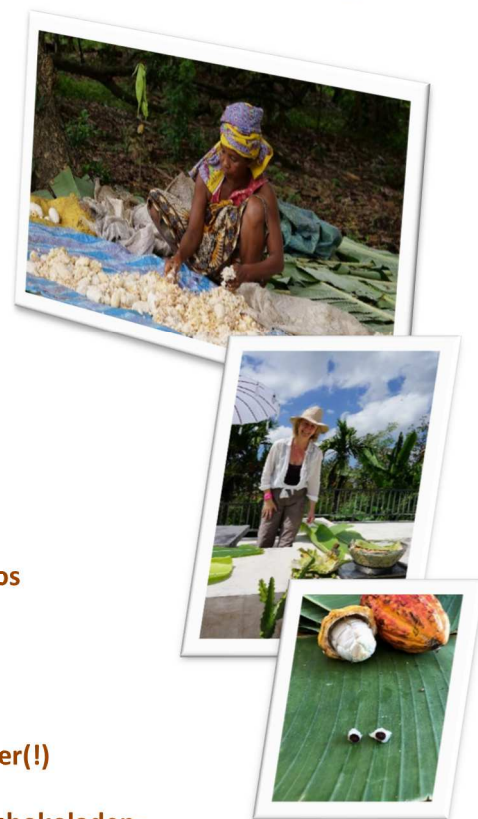


Das erwartet Sie:

- Ein hausgemachter Xocolatl zum Genießen
- Eine Diashow ins tropische Land des Edelkakaos
- Von der Kakaobohne bis zur Schokolade
- Eine Kakaofrucht zum Anfassen und...
- eine Edelschokoladenverkostung

Zwei kurzweilige Stunden mit Fernweh Charakter(!)

Anschließend können Sie an unserem mobilen **Schokoladen-
Laden** einige der Edelsorten erwerben.



Preis pro Person: 36,50 Euro (ca. zwei Stunden)

inkl. Schokoladentee und Verkostungsschokolade, inkl. Mineralwasser
P.S. Wir bevorzugen **fair gehandelte** Schokoladen und Bioqualität.

**Termine in 2024: Schokoladen-Expedition -
„Wetterau trifft Wildkakao auf Bali“**

- gerne auf Anfrage in kleinen Gruppen bis 16 Personen,
Terminabsprache nach Wunsch und Möglichkeit
- nach Absprache auch als Teamevent an anderen Terminen buchbar
- auch als Rahmenprogramm nach Tagungen an anderen Orten möglich

P.S. Die Events finden in der GenussScheune in Kleinstgruppen statt.
Reservierungen bitte unter psp@GenussScheune.de



*„Genuss ist eine unglaubliche Kraftquelle für uns alle – wir nutzen sie viel zu selten.
Meist haben wir ein schlechtes Gewissen, weil die Fenster noch nicht geputzt sind, die Kinder
beschäftigt werden möchten... die Nachbarn reden könnten.
Es geht auch nicht um 24/7 Genuss, sondern um kleinen Genussmomente, die das Feuer in uns
entfachen.“ (Patricia Stähler)*

**Übrigens, wir arbeiten mit Edelschokolade von kleinen Kakaobauernfamilien und aus deren Genossenschaften, überwiegender Bioqualität und vor allem fair!
Weitere Ideen und Möglichkeiten, die wir mit Begeisterung vermitteln:**

1. Schokoladenmeditation und Sinnesschulung

- sensibilisieren Sie Ihre Wahrnehmung stärker für den „guten Geschmack“, Sie werden neue Seiten der Schokolade entdecken.... versprochen(!)

Dauer: ca. 3 Stunden (maximal 10 Personen)

Kosten: 79,- Euro (inkl. Edelschokoladenverkostung)

2. Aktiv-Seminar: Resilienz, Achtsamkeit und Genuss

- eine Kraftquelle zum Abschalten und Auftanken, erleben Sie es selbst

Dauer: ca. 6 Stunden (maximal 12 Teilnehmer)

Kosten: bei Anfrage (inkl. Edelschokoladenverkostung, Getränkebar und Mittagssnack)

**3. Online Termine: „Heimat und Gesichter der Schokolade“
(natürlich mit Edelverkostung) – gerne auf Anfrage**

Ideal für schon bestehende Gruppen, Abteilungen oder Freunde/Familien.

Ebenso auch für Yogagruppen, Entspannungstreffs...

GenussTrainings, Resilienz Trainings und Auszeiten können Sie auch bei uns buchen

(wir empfehlen Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe mit Landgenuss Charakter...

Schauen Sie in unseren Veranstaltungskalender, den wir saisonal aktualisieren.

