

„Edelschokoladen Tasting“ – der zartschmelzende Genuss

Kommen Sie mit auf eine wundervolle „Reise“ in den Schokoladengürtel unserer Welt.

Bei diesem Event tauchen Sie ein in die Welt der edlen und besonderen Schokolade. Sie erfahren Hintergründe und erleben dabei den Weg von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade beim Verkosten. Auch genießen Sie außergewöhnliche edle Kakaosorten in der „Schokoladenstraße“ (Verkostung)



Inhalt des Schokoladen Tastings:

- **Wie** sieht eine Kakaofrucht aus? Wie schmecken geröstete Kakaobohnen?
- Wie wurde Schokolade ursprünglich genossen?
- Was macht ein Chocolatier?

- **Wissenswertes** von der Kakaobohne bis zur veredelten Schokolade praxisnah, anschaulich und leicht nachvollziehbar vermittelt.

- **Eine** verführerische „Schokoladenstrasse“ mit 12 unterschiedlichen Edelschokoladen und Nougats zum Verkosten für Sie.

Wir arbeiten mit **fair gehandelten** Schokoladen biologischen Ursprungs, beginnen mit einem hausgemachten Schokoladentee (nach eigenem Rezept), begeistern Sie anschließend mit unserem Sortiment und zum Schluss können Sie auch noch direkt diese Schokoladen bei uns erwerben.

Erfahrungsgemäß dauert das Edelschokoladen Tasting ca. 2 Stunden, bei großer Leidenschaft und vielen Nachfragen auch gerne mal länger(!) – als Abschluss für eine unternehmensinterne Veranstaltung auch auf Wunsch etwas kürzer und spezieller abgestimmt.



Kosten: Preis nach Aufwand und Personenzahl (Honorar und Materialkosten)

Ort: GenussScheune Weckesheim (oder Wunschort)

Termine: Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung

Natürlich auch exklusiv für Ihre Weihnachtsfeier, als „süßen Abschluss“ des Jahres?, als Highlight beim Betriebsfest (oder einer Verabschiedung),.... Eventuell kann dazu eine selbstkreierte Schokolade gegossen werden – zum Fairnaschen(!)

Auch gestalten wir Ihnen gerne individuell ein Schokoladen Buffet.

„Genuss ist eine unglaubliche Kraftquelle für uns alle – wir nutzen sie viel zu selten. Und wenn dann allzu oft mit noch schlechtem Gewissen. 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)



Weitere Ideen und Möglichkeiten, die ich, Patricia Stähler, als Schoko-Coach mit Begeisterung vermitteln:

1. Genuss-Coaching und Sinnesschulung

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

Dauer: ca. 3 Stunden (maximal 15 Teilnehmer/Gruppe – min. 7 Personen)

Kosten: 85,- Euro/ p.P. (inkl. Edelschokoladenverkostung)

2. Aktiv-Seminar: Entspannung und Genuss

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

Dauer: ca. 6,5 Stunden (maximal 12 Teilnehmer/Gruppe – min. 6 Personen)

Kosten: nach Aufwand und Personenzahl (inkl. Edelschokoladenverkostung, Getränkebar und leichtes Mittagessen)

3. Resilienz mit Schokolino

- ein Eltern/Kind Duo Training zum Verankern von Stärken für Vorschul- und Grundschulkindern

(aufgrund der Nachfrage in Kitas und Grundschulen AGs zurzeit im Aufbau

– bei Interesse für die eigene Familie bitte direkt melden)

Für wen geeignet:

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

Ebenso auch für Yogagruppen, Entspannungstreffs und ähnliche zum Vertiefen geeignet.

Genuss Trainings und Auszeiten können wir für Sie gerne hier in der schönen Wetterau für Sie organisieren. Wir empfehlen Ihnen dazu Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe mit Landgenuss Charakter...

Zartschmelzende Grüße,
Patricia Stähler

