



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter
thepeaceful.garden
@janine.peace

Hintergrund

Stets und auch für die Angebote beziehen ich die ungerösteten Kakao-Bohnen über Dos Estaciones, Beilngries. Corinna Camacho Angeles bezieht die Bohnen von einer ihr bekannte Familie aus Chazuta, San Martin, Peru. Das ist direct trade. Der Kakao ist biologisch und das Cacaotal wird mit Respekt behandelt. Oft habe ich Bohnen von einer Freundin (Dr. Luz von der Fazenda Mercedes) aus Puerto Rico oder die gerösteten Esmaralda-Nibs von Original Beans aus Ecuador. Meine Angebote basieren auf der Beziehung mit Kakao seit 2015, die über den Äther, die Maya, die Anden-Kosmovision, Nana Maku, Pablo Castro, Practicas Antiguas (u.a. mit Alejandro Cerda Alvar), Austausch in Guatemala mit Cacao Source, in Dtl. mit Heart Solution, Kakao Mischa, Cacao Collectors, Cacao Mama und global vom Netzwerk Women of Cacao, von Herstellern wie Original Beans, Pumatiy und Bauern in Guatemala und Peru usw. usf. geprägt ist.

Über Workshops versuche ich aufzuklären, mit spiritueller Arbeit folge ich der Absicht, Menschen an die UrQuellKraft zurückzubinden.



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter
thepeaceful.garden
@janine.peace

Mögliche Festival-Angebote

Der Bezug zum Ursprung, zur Huaca Montegrande oder Santa Ana La Florida, den ältesten Tempeln mit Kakao-Evidenz, und zum Amazonas sind mir wichtig, auch zu dem Ursprung in den verschiedenen Kosmovisionen, und der Erde der Cacaotales.

Respekt, Aufklärung, Ehrlichkeit, Harmonie & Frieden.

Vortrag:

1: Ruta del Cacao

Kakao vom Ursprung in die Welt

(aus dem Amazonas bis an die letzten Tankstellen der Welt)

2: Kakao kommt mit Märchen und Mythen

Von Rohkakao, Zeremonie-Kakao und guter Schokolade

Stand:

1: Nur ich

Kakao als Getränk und/oder abdominale Maya-Massagen

2: mit Partnerin

Ständige Betreuung des Verkaufs der Kakao-Produkte und Maya-Massage im Hintergrund

Workshops:

Mini (30min): Tastings

a) 1 Kakao = 1 meditative Geschmacksreise

b) mehrere Sorten - der Geschmacksvergleich

Deep (2h): Heart to Heart

a) Peel to Heal

b) Grind to Feel

c) Craft to Cure



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter
thepeaceful.garden
@janine.peace

Inhalte der Workshops

Die Mini-Workshops bieten die Möglichkeit der Kontaktaufnahme: der erste Kontakt mit einer Bohne, die geschält wird, eine Geschichte hat, die Verbindung mit den Wurzeln des Baumes in einer fernen Erde. (Tasting 1) Oder aber Kenntnisse zu erlangen von den über 2.000 Sorten: genetisch ursprünglich bis zu modernen Klonen. Ebensolche Einführung macht es möglich, sich mit dem Thema Criollo, Trinitario, Forestero auseinanderzusetzen. Kakao bietet so viel mehr! (Tasting 2)

Bei den tieferen Workshops geht es um Gegenseitigkeit, Gemeinschaft und die Zeremonie des Lebens: vom Rösten bis hin zum traditionellen Getränk oder zu einer Schokolade mit kurierender Wirkung: Erst "Peel to Heal", denn da wird geröstet und dann geschält. Dann bei "Grind to Feel" werden die Bohnen entweder auf dem Metate oder in der Steinmühle gemahlen und dann getrunken. Zusätzlich gäbe es noch "Craft to Cure": Auch dabei wird gemahlen und dann die eigene Tafel mit Kräutern hergestellt.