



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter
015905094684
thepeaceful.garden
@janine.peace

Hintergrund

Stets erhalte ich die ungerösteten Kakao-Bohnen über Dos Estaciones, Beilngries. Corinna Camacho Angeles bezieht die Bohnen von einer ihr bekannten Familie aus Chazuta, San Martin, Peru. Das ist sehr seltener Direct Trade. Der Kakao ist biologisch und das Cacaotal wird mit Respekt behandelt. Manchmal habe ich Bohnen von einer Freundin (Dr. Luz von der Fazenda Mercedes) aus Puerto Rico oder die Esmaralda-Nibs oder Kakao-Massen von Original Beans. Meine Angebote basieren auf der Beziehung mit Kakao seit 2015, die über 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 sind.

Über Workshops kläre ich auf, führe Menschen an die gesunden und tiefgründigen Aspekte Kakaos herzlich und über Erzählungen heran.



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter

Mögliche Angebote

Der Bezug zum Ursprung, zum Amazonas-Gebiet, ist mir wichtig hervorzuheben. Die sogenannte Kakao-Route hat viel zu bieten, denn Kakao ist in vielen mythischen Geschichten und traditionellen Praktiken indigener Völker relevant, verändert heute Anbau und Ethik.

Respekt, Aufklärung, Ehrlichkeit, Harmonie & Frieden.

Vortrag (1,5h):

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, Mythen, Medizin

Von Rohkakao, Zeremonie-Kakao und guter Schokolade

Herstellung Kakao:

Schritt 1 (1-1,5h):

ungeröstete Kakao-Bohnen kennenlernen, dann rösten und schälen

Schritt 2 (ca. 2h):

geschälte Kakao-Bohnen an Mahlsteinen zur Masse verarbeiten und traditionell trinken

Herstellung Schokolade:

Teil 1 (1h): Tasting

Kakao-Geschmacksreise verschiedener Sorten und weiterer Inhaltsstoffe

Teil 2 (2h+): Herstellung

individuell oder in Gruppen werden eigene Kreationen erschaffen und dann erklärt: Inspiration, Intention etc.



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter

Inhalte der Workshops

Die 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. Es wird plötzlich erfahrbar, was hinter der Schokolade steckt: eine Frucht mit vielen Samen, die alle durch Fermentierung und Trocknung verarbeitet werden und dann zu uns kommen. Das ist der Beginn der Erkundung. Natürlich habe ich auch Bilder und Videos von den Anbaugebieten und den Bauern, sogar von den Maya dabei, Karten mit den Anbaugebieten und etwas zur Geschichte des Ursprungs, dem Amazonas. Damit auch das Erfahrbare überwiegt, wird es immer wieder kleine Sinneseindrücke geben, eventuell auch über das bewusste Räuchern während der Herstellung und dem Verkosten beim Rösten und Mahlen. Gesundheitsfaktoren werden eingestreut.

Wer also das weitere Angebot nutzen möchte, kommt in den Kontakt mit der Röstung. Dazu habe ich 1-2 Pfannen, eine Induktions- und eine



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter

Inhalte der Workshops

Gasplatte oder gar eine Röstscheibe für das Feuer. Gemahlen wird dann über einen Getreidemahlstein (17kg aus zwei gegeneinander reibenden Steinen) und an einem kleinen traditionellen Metate (Reibestein) der Maya (siehe Bild). Was entsteht mit etwas Geduld, einigen Mahldurchgängen und etwas Hitze von Kerzen unter den Steinen? Kakao-Masse. Die wird aufgefangen, mit heißem Wasser verquirlt und kann dann gemeinsam in Dankbarkeit getrunken werden.

Die Teilnehmer*innen machen also ihren eigenen Kakao von der ungerösteten Bohne bis zur Masse in der Tasse.

Eine andere Möglichkeit, Kakao und Schokolade näher kennenzulernen, besteht in der Herstellung der eigenen Tafel oder Kreation. 100%iger Kakao wird offiziell zur Schokolade, wenn die zweite Zutat Zucker hinzugefügt wird. Zum Zucker gibt es Alternativen. Verschiedenes kann zusammengestellt werden.

ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter



Preisvorstellungen zu den Inhalten

Vortrag von ca. 1,5h: 115€, plus Anfahrt & Spesen

Natürlich lassen sich die einzelnen Elemente kombinieren:

Vortrag mit Rösten und Schälen: ca. 2,5h: 180€ (+ 5€/Person)

Vortrag mit traditioneller Herstellung als Demonstration: 2h: 180€

Vortrag mit der sinnlichen Erfahrung eines Tastings

(einer Verkostung mehrerer Kakao-Derivate): 2h: 130€ (+ 5€/Person)

Vortrag mit dem traditionellen Getränk: 2h: 130€ (+ 5€/Person)

Workshop: Herstellung (1+2): 3-3,5 Stunden: 250€ (+ 7€/Person)

Workshop: Schokoladen-Tafeln selbst machen: 3-3,5h (inkl.

Kühlzeit): 220€ (10€/Person) - Bedarf an Kühlung, Standard von
Lebensmittverarbeitung

Das sind flexible Gestaltungsmöglichkeiten. Entsprechen sind die Preise flexibel gestaltbar und auch **verhandelbar**. Teilnehmer-Zahlen richten sich nach dem Angebot. Für die volle Produktion über Mahlsteine ist die Form des Workshops für maximal 20 Teilnehmer möglich, wobei die verschiedenen Prozesse dann zeitgleich ablaufen können.



ZUM URPSRUNG MIT KAKAO

The Peaceful Garden
Janine Engeleiter
015905094684
thepeaceful.garden
@janine.peace

Herzlicher Dank an Sie und das Interesse!

Bei indigenen Kulturen ist Kakao eine sogenannte "Herzensmedizin" und mit wissenschaftlichen Erkenntnissen lässt sich dies mittlerweile beweisen. Die Vielfalt des Kakaos spiegelt die Vielfalt des Lebens.

Ich freue mich von Ihnen zu hören!

Janine Engeleiter - The Peaceful Garden