

Trüffelkurs (Anfängerkurs) ca. 4 Std

Für Trüffelliebhaber (Anfängerkurs)

4 lehrreiche und kreative Stunden in der süßen Welt der Schokolade!
Wollten Sie schon immer mit uns in die Welt der Schokolade eintauchen und ihre eigenen Trüffel kreieren, herstellen und am Ende mit nach Hause nehmen? Der Kurs eignet sich perfekt, um einen gemütlichen Abend oder Nachmittag zu verbringen und mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen ein süßes Erlebnis zu genießen. Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 30 selbstgemachte Trüffel mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Vorführung und Herstellung von leckeren, saisonalen Füllungen
- Eigenständiges Befüllen der Hohlkörper
- Einblick in das richtige Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 4 Stunden 129,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 30 Trüffel her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Tipp: Auch als Feierabendkurs oder auch als Gruppenevent bis 8 Personen buchbar!

Schnittpralinen (Basiskurs) ca. 5 Std

Einmal Chocolatier sein

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen, Ihre eigenen Pralinen kreieren und wissen, wie man Schokolade richtig temperiert? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Schnittpralinen und aufgespritzten Trüffelmassen haben wollen. Zuhause wird die Schokolade grau oder einfach nicht fest? Kein Problem, ich zeige alle Tipps und Tricks wie die perfekt glänzende Schokolade gelingt.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 40 feinste Schnitt- Trüffelpralinen mit nach Hause, die mit selbst temperierter Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Eigenständiges Herstellen von unterschiedlichen Pralinenarten, wie Schnittpralinen mit Nougat und Marzipan, Ganache für aufgespritzte Trüffel, richtiges Schneiden und aufdressieren der Massen
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten und Verarbeitung von Transferfolie
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.5 Stunden 169,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 40 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Formpralinen (Aufbaukurs) ca. 6 Std

Für ehrgeizige und fortgeschrittene Schokoliehaber

Für die, die es genauer wissen wollen und schon einigermaßen sicher im Umgang mit temperierter Schokolade sind oder unseren Basiskurs belegt haben

Wir stellen gemeinsam handgegossene, wunderbar glänzende Pralinen mit hauchdünner, perfekt temperierter Schokolade und verschiedenen Füllungen her.

Sie erlernen den richtigen Umgang mit Profi-Pralinenformen und deren Schminktechnik, das Einkochen von cremigen, fruchtigen oder auch nussigen Füllungen und Wissenswertes über die Arbeits- und Lagerungsbedingungen und Haltbarkeitsdauer von Schokoladenprodukten.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 50 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst gegossen und befüllt wurden.

Ablauf

- Einblick in die Welt der Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung und Haltbarkeit
- Herstellen von unterschiedlichen Füllungen für handgegossene Formpralinen
- Eigenständiges fachgerechtes Temperieren von Schokolade. Kreatives Schminken, ausgießen und befüllen von Profiformen
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.6,5 Stunden 189,00 €/Pers - mind. 6, max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 50 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Bonsai ca. 4,5 Std

Bonsai oder die Welt der kleinen Bäume

Sie sind angetan von dem Charme der Miniaturbäume und neugierig auf die fantasiereiche Gestaltung von Pflanzen?

Wenn Sie erfahren wollen, wie es geht, und interessantes, sowie praktisches Wissen mitnehmen und etwas von dieser alten Kultur zuhause haben wollen, legen wir in diesem Kurs die Grundlagen zur Pflege und Aufbau eines Indoor Bonsai. Ein ausführlicher Theorieblock vermittelt die wichtigsten Antworten über die Herkunft und Handhabung der kleinen Bäume.

Im anschließenden Praxisteil wird jeder Teilnehmer einen Baum unter Anleitung selbst gestalten und umtopfen.

Ablauf

- Einblick in die Herkunft und Geschichte der kleinen Bäume
- Gestalterische und pflegerische Grundlagen
- Vorführung und Erklärung der praktischen Arbeiten
- Selbständiges Arbeiten an einem Baum Ihrer Wahl unter Anleitung.
Alle notwendigen Materialien und Werkzeuge werden gestellt.

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 4,5 Std 119 €/Pers max. 10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Baum nach Hause und weiß, wie er damit umgehen soll
- Der Baum (z.B. Fikusarten oder Chinesischer Liguster) ist in der Kursgebühr enthalten.
Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Bäume oder Schalen aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur und mit Erde arbeiten.

Blumenstecken in eigene Gefäße

„Ein Haus ohne Blumen ist ein Kuhstall“ sagen die Mallorquiner...

Was habe ich eigentlich für Möglichkeiten der Gestaltung?

Welche Techniken und Hilfsmittel kann ich in meinen eigenen Gefäßen einsetzen.

Diese und andere Fragen werden einen Nachmittag erörtert. In Theorie und Praxis mit fachlich versierter Begleitung. Und abendrauf die volle Auswahl an Blumen und anderen Werkstoffen aus dem Bestand unseres Blumenfachgeschäftes.

Ablauf

- Theoretische Einführung in Botanik und Gestaltungslehre
- Vorführung verschiedener Steckhilfen
- Eigenhändiges Befüllen der mitgebrachten Gefäße.
- Verpacken für den Heimtransport

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer 3,5 bis 4 Std. 79€/Pers 6-10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Blumengesteck nach Hause
- Das Hilfsmaterial ist in der Kursgebühr enthalten. Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Materialien aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten.

10% Rabatt auf Schnittblumen und Hilfsmittel

Jeder Teilnehmer bringt 2 (gerne unterschiedliche) Gefäße mit.

Die Öffnung der Gefäße sollte mindestens 10 cm haben. Schalen sollten eine Randhöhe von mindestens 6cm haben

Kränze wickeln ca. 3,5 Std

Kränze wickeln oder haften

Kränze aus floralem sind seit tausenden von Jahren Symbol für Unendlichkeit, Ehrenbezeugung oder einfach nur jahreszeitliche Stimmungsmacher.

Einen Nachmittag lang erarbeiten wir theoretische und praktische Inhalte.

Verschiedene Techniken werden erörtert und können ausprobiert werden.

Die Materialien sind jahreszeitlich bestimmt.

Verschiedenes Bindegrün und Laub im Frühjahr - Blüten und Früchte im

Spätsommer – verschiedenes Nadelgrün für Adventskränze

Jeder Teilnehmer geht nicht nur mit seinem eigenen Werk nach Hause, sondern auch mit viel Inspiration für kommende Projekte.

Ablauf

- Theoretischer Teil über Grundsätzliches bei der Kranzgestaltung
- Vorstellen verschiedener Arbeitstechniken
- Fachliche Vorführung und Begleitung der Gestaltungen
- Dekoration und Präsentation der entstandenen Ringe

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer ca 3,5 bis 4 Std, 99€/Pers 6 bis 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Kranz nach Hause
- Der Kranz und Material ist in der Kursgebühr enthalten.
Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Materialien aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten.

Tasting Wein & Schokolade ca. 3 Std

Genuss Welt: Wein & Schokolade

Lehrreiche und schmackhafte Stunden quer durch die Wein- und Genusswelt. Lassen Sie sich von Wein-Sommelier Benjamin Först und Konditormeisterin/Schokoladen Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der beiden Genüsse führen.

Der Kurs eignet sich perfekt, um einen gemütlichen und informativen Abend mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu verbringen.

Es werden ca. 6 verschiedene Weine gereicht mit den dazu korrespondierenden Edelplantagen-Schokoladen und Pralinen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt des Weins und der Schokolade mit Geschichte, Sorten, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung der Weine und entsprechenden Schokoladen
- Gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 3 Stunden 59,00 €/Pers max. 18 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch ca. 6 verschiedenen Wein- und Schokoladensorten
- Verkostungsliste für zu Hause
- Wasser, hausgebackenes Brot und Olivenöl zur Neutralisation stehen kostenlos bereit
- Für einen kleinen Imbiss wird gesorgt
- Bitte etwas wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei Werkstatttemperatur verkosten

Ideal auch als Gruppen- oder Firmenevent zu buchen. Sprechen Sie uns an!

Ladies´ day ca. 2,5 -3 Std

Schokoladen-Fashion

Wollten Sie auch mal einen High Heel aus Schokolade selbst herstellen? In diesem Kurs lernen Sie das fachgerechte Temperieren feinsten hochwertiger Schokoladen, das Gießen eines Pumps und das Ausdekoriere mit filigranen Details, wie mit selbstgemachten Blüten oder Schmetterlingen oder anderem Dekor. Jeder Teilnehmer darf seinen eigenen High Heel aus Schokolade herstellen und diesen nach seinen eignen Vorstellungen ausdekoriere und am Ende selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Verarbeitung
- Vorführung und eigenständiges Temperieren der Schokolade, gießen des Pumps
- Unterschiedliche Dekorationstechniken lernen
- Kreatives Ausdekoriere
- Verpacken des selbstgemachten High Heels

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 -3 Stunden 79,00 €/Pers max. 12 Teilnehmer

- Begrüßung mit 1 Glas Prosecco
- Jede Teilnehmerin stellt seinen individuellen High Heel her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser und Café stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

TIP: Auch buchbar als Junggesellinnenabschied!

Schokoladenreise bei Ihnen vor Ort

ca. 2-2,5 Std

Genuss Welt: eine Reise durch die Welt der Schokolade

Wir kommen zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma und wir verbringen zusammen ein paar lehrreiche und schmackhafte Stunden durch die Welt der Schokolade. Lassen Sie sich von Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der „Speise der Götter“ führen.

Der Kurs eignet sich perfekt um ein paar gemütliche und informative Stunden mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu erleben.

Es werden verschiedene Arten von Schokolade gereicht, von Tafelschokolade, Pralinen, gewürzte Schokoladen, mit den dazu gehörenden Informationen der einzelnen Herkunftsländer. Heranführung an Sensorik und Food Pairing, Schokolade mit unterschiedlichen Zutaten zu kombinieren, mal überraschend, mal ungewöhnlich. Jeder kann seinen eigenen Geschmack kreativ herausfordern

Ablauf

- Anschauliche Reise durch die Geschichte der Schokolade, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung einzelner Plantagen und entsprechenden Schokoladen
- Sensorik: gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen
- Food Pairing mit verschiedenen Schokoladen und überraschenden Zutaten, Kräutern und Gewürzen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2-2,5 Stunden 790,00 € bis 18 Teilnehmer außer Haus innerhalb Kiels

Sprechen Sie uns gerne an: bis 30 Teilnehmer außer Haus innerhalb Kiels möglich

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch verschiedene Pralinen- und Schokoladensorten
- Kleines Verkostungsbüffet für Food Pairing
- Handout und Verkostungsliste für zu Hause

Bonsai 1 to 1

Für Individualisten

Sie interessieren sich für eine bestimmte Thematik, oder haben spezielle Fragen zu der Entwicklung eines bestimmten Baumes?

In diesem Format können Sie das Thema bestimmen. Wir treffen uns zu einem passenden Termin und behandeln intensiv in einem one to one Workshop die von Ihnen gestellten Fragen rund um die Bonsaigärtnerei.

Von theoretischen Fragen bis Standortwahl oder Botanik, über Hilfe beim Gestalten Ihrer kleinen Freunde, Potenzialerkennung von Rohmaterial oder das Erlernen spezieller Techniken, wie das Drahten der Äste Ihres Baumes, können wir alles in entspannter Atmosphäre in unserem Bonsaigarten umsetzen.

Ablauf

Sie schildern uns Ihren Wunsch, und wir entwickeln gemeinsam ein Programm für Ihren one to one Workshop, planen was wir dafür an Materialien und Zeit brauchen, ermitteln einen Preis und finden einen passenden Termin.

TIP: Auch Hausbesuche und Feierabend Workshops sind in diesem Format möglich!