Pralinenkurs an Urlaubsdestinationen

Elsass/ Frankreich

Vom Fr, 10.6.2022 (ab 17.00 Uhr) - Mo, 13.6.2022 (bis 15.00 Uhr)

Das Ergebnis unseres Pralinenkurses

Ein Kurzurlaub in Frankreich
mit Pralinen- und Kochkurs

Dieser Kurzurlaub ist ein Highlight für alle pralinenbegeisterten Hobbychocolatiers, die sich für die Kultur und die kulinarischen Höhepunkte Frankreichs begeistern.

Wir wohnen in einem großen Herrenhaus in der Nähe von Straßburg und verbringen dort ein verlängertes Wochenende. Das gesamte Anwesen der Mühle wurde von der Grafen von Hanau Lichtenberg im 16. Jahrhundert errichtet und ist ein einziges Juwel. Inmitten der Natur, umgeben von Wäldern, Obstbäumen und Bächen liegt das stattliche Herrenhaus mit 9 Zimmern, großer Landhausküche und Weinstube, welches wir für die Zeit des Kurses bewohnen dürfen. Hier ein Link zum Herrenhaus: www.lemoulinvollach.com/de/

Die dreilagige Weincreme-Mashmallow-Praline - ein luftig-leichter Genuss

Petra Braun-Lichter weiht uns in die französische Kochkunst ein

Weinpralinen handgerollt

Der Pralinenkurs:

An zwei halben Tagen findet ein Pralinenkurs statt mit dem Thema Weinpralinen. Der Kurs beginnt mit einer Verkostung von Schokolade und Wein, um die richtigen Kombination zu "erschmecken". Wieder gibt es raffinierte Rezepte, denn es ist gar nicht so leicht, den Weingeschmack in die Praline zu bekommen.

Es gibt Weintrüffel, Schnittpralinen mit Weinganache mit Walnusskrokant, handgerollte Weinpralinen, grüne Pralinenhalbkugeln, die wie Weintrauben aussehen, weiße und rote Trüffelkugeln, Pralinen nach einem 3500 Jahre altem Weinrezept. Ein Highlight ist die dreilagige Weincreme-Mashmallow-Praline, deren zarter Weingeschmack und luftige Textur begeistern. Wir verpacken die Pralinen in originellen Verpackungen aus Holz, Dreieckstüten mit bunten Schleifen sowie Trüffelgläsern, um dem hohen Anspruch dieser Pralinen eine gebührende Verpackung zu verleihen. Wir verwenden lokale Weine, die wir zuvor auf einem Weingut probiert und gekauft haben.

Der Pralinenkurs ist auf 6 Teilnehmer begrenzt.

Der Kochkurs:

Mit uns reist Frau Petra Braun-Lichter (https://gourmetkoechin.de/), die als Gourmetköchin nicht nur für uns kocht, sondern uns in die gehobene französische Kochkunst einweiht und an einem Abend mit uns gemeinsam ein Viergänge-Menü bereitet.

Das Viergänge-Menü besteht aus Rezepten, die typisch für die Gegend sind, wie

- Pikante Kleinigkeiten zum Aperitif (Kleine pikante Guglhüpfchen, pikante Madeleine etc.)
- Enten-oder Gänseleberleberparfait und Variationen mit Brioche
- Dreierlei Blumenkohl mit Jakobsmuscheln
- Mini Baeckeoffe mit Trüffel und Kalb, Lamm oder Reh
- Variation von Apfel

Der Kochkurs ist auf 8 Teilnehmer begrenzt.

Weinverkostung

Picknick in den Weinbergen

Die Weinverkostung:
Bevor es mit dem ersten Pralinenkurs losgeht, fahren wir auf ein Weingut und sind zu einer Weinverkostung eingeladen. Dort erhalten wir eine Einführung in die elsässischen Weine wie Gewürztraminer oder Pinot gris. Anschließend geht es bei schönem Wetter zu einem Picknick in den Weinbergen. Um zum Weingut zu gelangen, bilden wir privat organisierte Fahrtgemeinschaften.

Verpflegung außerhalb des Kochkurses:

Wir befinden uns in einem Selbstverpflegerhaus, d.h. wir bereiten unser Essen gemeinsam zu, werden aber von Frau Petra Braun-Lichter tatkräftig unterstützt. Mithilfe bei den anfallenden Arbeiten ist erwünscht (Tisch decken, abräumen..). Die Kosten für die Verpflegung (außerhalb des Kochkurses) sind nicht im Preis inbegriffen. Die Kosten für die Einkäufe werden auf die Teilnehmer umgelegt (ca. 50 Euro inkl. Weine).

Anreise:
Die Anreise erfolgt privat mit dem PKW oder mit dem Zug bis Ingwiller. Von Straßbourg fahren regelmäßig Züge nach Ingwiller, wo wir Sie gerne mit dem Auto am Bahnhof abholen können. Der Bahnhof ist nur wenige Minuten von der Unterkunft entfernt.
Ingwiller ist ca. eine Autostunde von Straßbourg entfernt.

Die Unterkunft:
Im Herrenhaus gibt es 8 Zimmer. Drei davon sind Doppelzimmer mit eigenen Bad (reserviert in der Regel für Paare), darüberhinaus gibt es noch 5 weitere Zimmer, die sich gemeinsam 2 Bäder teilen (überwiegend für Einzelpersonen). Insgesamt hat das Haus 5 Bäder

Darüberhinaus gibt es ein großes Esszimmer, ein Wohnzimmer mit offenem Kamin, eine Weinstube, eine Backstube für Flammkuchen, ein Zwischenstockwerk mit einem einhundert Jahre alten Klavierflügel sowie einen großen Garten. Bei schönem Wetter findet ein Teil des Pralinenkurses im Garten statt.

Esszimmer

Doppelzimmer mit Bad

Zimmerbeispiel

Klavierflügel

Besuch von Straßbourg

Am letzten Tag besuchen wir alle gemeisam Staßbourg. Dort ist eine Stadtrundfahrt mit dem Boot vorgesehen, ein Bummel durch die Innenstadt mit Besuch des Münsters. Anschließend lassen wir unseren Kurs bei einem gemütlichen Essen in einem auserwählten Restaurant ausklingen.

Begleitpersonen ohne Pralinenkurs:

Das Besondere an diesem Programm ist, dass auch Begleitpersonen wie Partner oder Freunde daran teilnehmen können. So ist es z.B. gut möglich, dass Partner mitkommen und nicht am Pralinenkurs, jedoch am Kochkurs teilnehmen. Daher ist der Pralinenkurs auf 6 Teilnehmer, der Kochkurs auf 8 Teilnehmer begrenzt.

Anmeldung, Bezahlung, Stornos:

Um sich verbindlich zum Pralinenurlaub anzumelden, lesen Sie bitte den Anmeldevertrag durch und unterschreiben diesen. Senden Sie diesen per Post oder gescannt als Mailanhang an uns zurück. Mit Ihrer Unterschrift haben Sie sich verbindlich angemeldet und wir garantieren Ihnen den Platz.

Die Bezahlung erfolgt in Raten wie im Vertrag ausgewiesen. Müssen Sie den Urlaub stornieren, fallen Stornokosten an. Sprechen Sie bitte in jedem Fall mit uns, wenn Sie stornieren müssen. Oftmals können wir eine Kulanzlösung finden, indem Personen von der Warteliste nachrücken oder wenn Sie selbst eine Ersatzperson finden. Es empfiehlt sich der Abschluss einer Versicherung für die Seminarkostenrückerstattung.

Eingeschlossene und nicht eingeschlossene Leistungen:

Pralinenkurs in Frankreich

Termin:
Freitag, 10.6.2022 ab 17.00 Uhr. Beginn mit gemeinsamen Abendessen, bis Montag, 13.6.2022, ca. 15.00 Uhr, Ende nach gemeinsamen Mittagessen in Straßbourg.

Inklusivleitungen:

- 2 halbe Tage Pralinenkurs à 4 Stunden mit Karin Wiebalck-Zahn, inkl. aller Zutaten (max. 6 Teilnehmer)
- 1 Abend Kochkurs mit Petra Braun-Lichter inkl. aller Zutaten

Nicht inklusive, vom Teilnehmer selbst zu bezahlen:

- Anreise und Abreise
- Verpflegung: die Kosten für gemeinsam zubereitete Speisen legen wir um, in Restaurants zahlt jeder selbst.
- Anteilige Unterkunftskosten
- Weine
- Eintrittsgelder
- Bei gemeinsam organisierten Ausflügen teilen wir uns die Benzinkosten.

Kosten für o.g. Leistungen:

Pralinenkurs und Kochkurs: € 420,-
Inkl. aller Zutaten
Begleitpersonen nur mit Kochkurs: € 260,-
inkl. Organisationspauschale.

Begleitperson ohne Pralinen- und Kochkurs:
€ 100,- Organisationspauschale.
Begleitperson können an allen Ausflügen und an den Mahlzeiten teilnehmen. Sie beteiligen sich nur an den Kosten für die Lebensmittel und Benzin.

Unterbringung:
Den Preis für die Unterbringung legen wir auf alle Bewohner (auch Kursleiter) des Hauses um. Die Kosten betragen für alle ca. 1.800,- Euro für 3 Tage. Für die Unterkunftskosten ist eine Anzahlung von Euro 180,- zu leisten. Diese sind im Falle eines Stornos nicht erstattungsfähig, es sei denn, es wird eine Ersatzperson gefunden.

Zahlungsmodalitäten für die Kurse:

20% nach Rechnungserhalt:
Weitere 60 % bis 1.2.2022
Restliche 20 % bis 4 Wochen vor Programm

Stornokosten (prozentual vom Gesamtpreis) bis zum Reisebeginn:

bis 90 Tage vor Reisebeginn	= 20 %
89 bis 30 Tage vor Reisebeginn	= 30%
29 bis 22 Tage vor Reisebeginn	= 40 %
21 bis 15 Tage vor Reisebeginn	= 50 %
14 bis 7 Tage vor Reisebeginn	= 70 %

Weniger als 7 Tage oder bei Nichtantritt
= 100 %

Jeder Teilnehmer ist für seine Reisekostenrücktrittversicherung und Seminarrücktrittversicherung selbst verantwortlich.