

Information Pralinenkurs auf Bali

Neuer Terminvorschlag: 27.1.2024 - 2.2.2024



Pralinenkurs auf Bali

Mein Pralinenkurs auf Bali ist sicherlich eines der schönsten Angebote in meinem Programm. Die Inspiration dazu bekam ich, als ich selbst auf Bali war und damit begann, die exotischen Früchte zu Pralinen zu verarbeiten. Bei meiner nächsten Reise kam dann dazu, dass ich Kakaofrüchte erntete und diese selbst zu Schokolade verarbeitete - eine der besten Schokoladen, die ich je gekostet hatte.

Durch viele Zufälle geschah es, dass ich auf Bali an der Entstehung einer Pralinschule - der villa chocolat - mitwirken konnte. Hier finden seit 2017 meine Pralinenkurse statt.

Die Insel Bali

Viele kennen bereits Bali oder haben davon gehört. Diese paradiesische Insel ist eine zu Indonesien gehörige Insel im Indischen Ozean mit tropisch warmen Durchschnittsklima. Hier leben ca. 3,5 Mio. Balinesen. Der Tourismus spielt hier eine große Rolle. Kein Wunder, denn die wunderschönen Strände, das üppige Grün der Dschungelgebiete, die vielen Reisfelder und die friedliche und gastfreundliche Art der Balinesen locken Urlauber aus der ganzen Welt an.



Der Ort:

Unser Pralinenkurs findet in der Villa Chocolat statt:

Villa Chocolat
 Jl. Campuan 3
 Buduk
 Mengwi
 Kabupaten Badung, Bali 80351
 Indonesien



Der Ort Buduk ist ein typisch balesisches Dörfchen inmitten von Reisfeldern. Es liegt ca. 15 Min. nordöstlich von Denpasar und ist bei wenig Verkehr in nur 30 Min. vom Flughafen Denpasar entfernt. Zum Strand sind es ca. 20 Min. mit dem Moped oder Taxi.

Hier kann man abseits von den üblichen Touristenwegen noch traditionelles balesisches Dorfleben erfahren. Man kann den Balinesen bei der Arbeit zusehen, hört deren traditionelle Musik und kann die Tempelaktivitäten beobachten, ohne dass sich viele Touristen hierher verirren..

Der Ort ist friedlich und absolut sicher und bietet alles, was man braucht: kleine Imbissläden, kleine Geschäfte, so dass ein Spaziergang durch den Ort schon ein Erlebnis für sich allein ist.



Die Unterkunft:

Es gibt viele Unterkunftsarten, unter denen die Teilnehmer wählen können: ein Hotel am Strand, Pensionen auf dem Dorf oder das Mieten eines ganzen Hauses, wenn die Familie mitkommt. Karin Wiebalck-Zahn gibt Tipps für Unterkünfte, die die Teilnehmer selbst buchen. Ein Shuttle service bringt Sie jeden Tag zur Villa Chocolat.

Hier ein Beispiel für eine Unterkunft in der Nähe: Canggu Bona Cubu für ca. 400 € pro Woche für 2 Personen.

Ebenfalls empfehlenswert Villa Cincin im selben Ort.



Unterkuftsbeispiel: Canggu Bona Cubu in der Nähe von Villa Chocolat. Ein Shuttle bringt sie täglich zum Pralinenkurs.



Beispiel für eine gehobene Unterkunft am Strand: Astor Canggu Beach Resort

Eine gehobene Unterkunft direkt am Strand wäre z.B. das Astor Canggu Beach Resort, welches für eine Woche ca. 700 € für zwei Personen im Doppelzimmer kostet. Die Unterkunftsbuchung erfolgt durch die Teilnehmer selbst. Am besten gibt man bei www.booking.com den Suchbegriff: *Bali Batu Bolong* ein. So kann man aus einer Unmenge an Unterkünften in der Nähe von Villa Chocolat wählen.

Die Buchung sollte allerdings zwischen den Teilnehmern abgestimmt werden, damit alle möglichst nahe beieinander wohnen, um lange Shuttle-Zeiten zu vermeiden.



Der Kurs selbst findet in der Villa Chocolat statt. Durch die perfekte Architektur mit vielen schattenspendenden Bäumen und überdachten Einheiten wird es hier nie zu heiß. Es steht eine große Küche mit Spülmaschine, Kühl- und Gefrierschränken sowie alle erforderlichen Gerätschaften für die Pralinenherstellung zur Verfügung. Der Pool lädt zum Baden ein.



Der Pralinenkurs:

Der Pralinenkurs findet an 5 halben Tagen von Sonntag bis Freitag statt. Ein Tag bleibt frei für einen Ganztagesausflug in die Reisfelder oder in das Hauptanbaugebiet von Kakao im tropischen Ubud.

Bereits am 1. Anreisetag (Samstag) kommen wir abends zusammen und genießen ein balinesisches Buffet auf der Dachterrasse der Villa bei Sonnenuntergang. Zu diesem Buffet sind alle Pralinenkursteilnehmer herzlich eingeladen.

Das Besondere an diesem Pralinenkurs ist, dass wir auch Schokolade selbst machen werden. Zur Villa gehört ein nahegelegener Kakaowald mit ca. 50 Bäumen, wo wir nach Absprache mit dem Besitzer Kakaofrüchte ernten können. Die Kakaobohnen werden wir selbst fermentieren, trocknen, rösten, aufbrechen und zu Schokolade vermahlen. Das ist ein echtes Highlight des Kur-





Im nahegelegenen Kakaowald



Fragipani - ein wunderbares Pralinenaroma



Selbst geerntete Kakaofrüchte



Pralinenkurs 2017: im offenen Esszimmer lassen sich Kakaofrüchte gut verarbeiten.



Kandierte Schlangenfrucht

ses.

Aber wir werden auch viele Pralinen aus den lokalen Früchten und Zutaten machen: Schlangenfruchtkrokant, Soursup-Gelee, Zitronengras-Ingwer-Pralinen, selbst gemachtes Erdnussnougat aus den aromatischen frischen Bali-Erdnüssen, und vieles mehr aus den tropischen Zutaten, die wir selbst auf heimischen Märkten einkaufen. Ein Highlight ist eine Blumenpraline: das Aroma der Fragipani-Flower wird in einer besonderen Pralinen eingefangen.



Pralinenkurs 2018 - Einkauf mit Freundin Sari auf dem *traditional market*



Unser liebenswerter und immerzu fröhlicher Fahrer Putu begleitet Sie auf allen Ausflügen, die Sie sich wünschen. Er holt sie auch vom Flughafen ab und übernimmt den Shuttle zur Villa chocolat.

Ausflüge und Unternehmungen:

Besonders schön ist, dass ich durch meine häufigen Bali-Reisen bereits Freunde unter den Einheimischen gefunden habe. So wird uns meine Freundin Sari auf traditionelle Märkte begleiten und uns Orte zeigen, die sonst kaum ein Tourist zu sehen bekommt. Unser Fahrer Putu oder seine Kollegen werden für uns private Fahrten anbieten, die echten Insidertipps entsprechen. Daher ist diese Reise nicht nur Pralinenurlaub, sondern Ergebnis von meinen 6 vorbereitenden Bali-Reisen und den geballten Erfahrungen des 16-monatigen Bali-Aufenthalts meiner Töchter. Diese Erfahrungen und den daraus gewonnen Tipps kommen Ihnen auf dieser Pralinenreise zugute und Sie werden Orte kennenlernen, die man als Tourist nur selten zu sehen bekommt.

Unser Fahrer Putu wird für Sie Ausflüge organisieren, die Sie zum Selbstkostenpreis direkt an ihn bezahlen. Wenn man sich ein Auto teilt, sind das oft nur Kosten von ca. 10 € pro Ausflug pro Person, was weitaus günstiger ist als Touristenausflüge. Dies ist ein weiterer Vorteil dieses Pralinenkurses, da ich Ihnen unsere Kontakte, die erst durch die langen Aufenthalte entstanden sind, kostenfrei zur Verfügung stelle. Putu spricht gut Englisch und weiß, was Touristen gefällt und wird Sie daher zu Villa Chocolat

Jl. Campuan 3

Buduk

Mengwi

Kabupaten Badung, Bali 80351

Indonesien

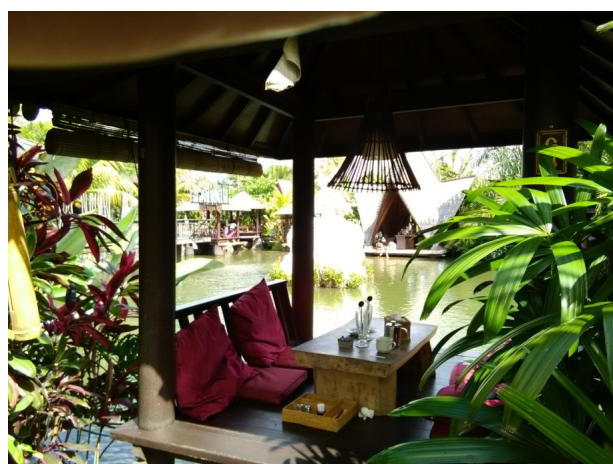
und anderen wunderschönen Orten begleiten - was immer Sie sich wünschen. Tipps kann ich Ihnen zur Genüge geben.

Besonders wertvoll sind unsere Entdeckungen von wunderschönen Restaurants, zu denen Sie Putu bringen kann. Und natürlich ist der Besuch von Pod Chocolate, einer inhabergeführten Schokoladenproduktion - tree to bar.

Ein paar Beispiele für Ausflüge auf Bali, die nicht alltäglich sind: Wasserfälle, Pod chocolate factory, Restaurants mit besonderem Ambiente, Tempel.



Pod chocolate





Verpflegung:

Je nach Unterkunft werden sich die Teilnehmer im Hotel oder anderweitig verpflegen. Bali ist ein Land kulinarischer Höhepunkte. Nach dem Kurs können wir uns von Putu zu besonderen Restaurants bringen lassen, oder wir gehen in eines der traditionellen Warungs im Dorf. Wir können uns auch ein balinesisches Essen in Villa chocolat bringen lassen (sehr verbreitet) oder gemeinsam kochen. Uns steht sogar ein Pizza-Backofen zur Verfügung. Meine Freundin Sari zeigt uns auch gerne, wie man traditionell indonesisch kocht. All das kann vor Ort nach Lust und Laune entschieden werden. Während des Pralinenkurses stehen immer bereit: Kaffee, Tee, Quellwasser, Obst und kleine Snacks.



Erntezeit der Kakaofrüchte

In Bali gibt es vor allem zwei Jahreszeiten. Die Regenzeit, in der es viel regnen kann, geht von Oktober bis Mai, in der übrigen Zeit herrscht Trockenzeit. Auch hier kann es regnen, jedoch deutlich weniger und kürzer. Der Januar ist die Zeit der geringen Kakaoernte, aber aufgrund meiner guten Kontakte zu Kakaobauern werden wir auch hier ein paar Früchte ernten können, die uns für unsere Produktion genügen. Dafür entflieht man im Januar dem europäischen Winter.



Das Klima:

Bali ein warmes Land, aber kein Land der extremen Temperaturen. In den Sommermonaten (d.h. Juni - Juli) ist es trocken und hat tagsüber gleichmäßig um die 32°C . Die hohe Luftfeuchtigkeit

ist anfangs etwas gewöhnungsbedürftig. Daher ist der Tagesrhythmus - so wie bei den Balinesen - oft etwas langsamer, dafür aber um so erholsamer.

Alle Räume der Villa Chocolat haben ganztätig angenehme Temperaturen. Falls der natürliche Luftzug nicht ausreicht, gibt es Deckenventilatoren. Unserer Erfahrung nach benötigt man auf Bali keine Klimaanlage, weil auf dem Land meist eine kühle Brise geht. Um Schokolade zu temperieren benutzen wir einfach den Kühlschrank. Dafür bleibt die Schokolade bei der Verarbeitung von 32°C Umgebungstemperatur stundenlang temperiert, was ein sehr entspannendes Arbeiten bedeutet.

Alle öffentlichen Einrichtungen, shopping center, Autos haben Klimaanlage, so dass es sich dort gut aushalten lässt.

Medizinische Versorgung:

In Bali leben viele Expats, so dass auch im Gesundheitswesen viele englischsprechende europäische oder australische Ärzte arbeiten.

Dennoch ist Bali ein Land der Tropen. Daher sollte man sich vor der Reise über Gesundheitsrisiken informieren und die entsprechende Reiseapotheke einpacken.

In Bali gibt es auch das Dengue-Fieber, welches durch Mücken übertragen wird. Man schützt sich durch Mückenspray. Die Infektionsgefahr auf dem Land ist geringer als in der Stadt.

Nähere Informationen finden Sie unter:

<http://www.sunda-spirit.com/bali-reiseinfos/bali-gesundheit/>



Pralinenkurs 2017 - eines unserer Lieblingsrestaurants



**Ihre Pralinenlehrerin
Dr. Karin Wiebalck-Zahn**

Wenn ich meine Leidenschaften in einem Satz zusammenfassen soll, so sind dies Reisen, Sprachen, Unterrichten und sich mit kreativen mit schönen Dingen beschäftigen. Meine Leidenschaft gilt seit 12 Jahren ganz der Schokoladenverarbeitung.

Inzwischen gebe ich hauptberuflich Pralinenkurse und seit einiger Zeit erfreuen sich meine Pralinenkurse an Urlaubsdestinationen immer größerer Beliebtheit. So waren wir schon in Hawaii, in Spanien, in den Alpen, in Holland, in Finnland, in Frankreich und haben an jedem Ort ganz andere Pralinen gemacht. Nebenher schreibe ich Bücher zur Pralinenherstellung und gebe die Zeitschrift „Pralinenhobby“ heraus.

Für mich gibt es nichts Schöneres als mit

meinen Pralinenkursteilnehmern gemeinsam Urlaub zu machen und die exotischen Schätze von fremden Ländern in neue Pralinenrezepte zu verwandeln. Hier wird das Pralinenhobby erst richtig interessant: neue Pralinenrezepte ausprobieren entfernt vom Alltag zu Hause, frei für neue Ideen und dann noch mit Zutaten, die es in dieser Frische und mit diesem Aroma gar nicht zu Hause gibt. Es gibt eigentlich nichts Schöneres auf der Welt. Und genau diese Leidenschaft möchte ich Ihnen weitergeben - mit einem Pralinenkurs in den touristisch noch kaum erschlossenen Teilen von Bali. So lernen Sie Bali von einer ganz anderen Seite kennen, die Ihnen Ihnen sonst verborgen geblieben wäre.

Dank meiner Töchter, die über ein Jahr in Bali lebten, haben wir die besten Orte für Sie entdeckt.



In diesem hübschen Ort findet der Pralinenkurs statt. Hier leben viele christliche Balinesen, während im übrigen Bali die meisten hinduistischen Glaubens sind.

So könnte eine Woche in Bali aussehen:

Vor dem Kurs		individuelle Anreise
1. Tag: Samstag:	Abend:	Begrüßung und gemeinsames Abendessen, entweder in Villa Chocolat oder in einem Restaurant
2. Tag: Sonntag	Vormittags	Erst mal ausschlafen, chillen, baden. Wer mag, kann den Gottesdienst in der nahegelegenen Kirche besuchen. Sehr empfehlenswert, weil hier garantiert keine Touristen herkommen.
	Später Vormittag:	Fahrt zum Kakaowald, Ernten von Kakaofrüchten. Öffnen der Früchte. Fermentieren. Erstes Pralinenrezept
	Abend:	Besuch eines Warungs - typisch indonesisches Essen
3. Tag: Dienstag	Vormittags	Besuch eines lokalen Marktes: Wir kaufen exotische Früchte und Gewürze
	Später Vormittag	Pralinenkurs. Wir verarbeiten unsere exotischen Früchte
	Nachmittag	Zur freien Verfügung
	Abend	Gemeinsames Abendessen beim Sonnenuntergang im Strandlokal
4. Tag: Mittwoch	Vormittag:	Ganztagesausflug zu den Reisfeldern und Vulkanseen.
	Mittag	Mittagessen inmitten der Reisfelder
	Abend	zur freien Verfügung
5. Tag: Donnerstag	Vormittag:	Die Kakaobohnen sind fermentiert und werden nun von uns getrocknet, geröstet, zerkleinert und zu Schokolade gemacht.
	Nachmittag:	Besichtigung des nahegelegenen Tempels Tanah Lot.
	Abend:	Zur freien Verfügung
6. Tag: Freitag	Vormittag	Die Schokolade ist fertig und wir gießen damit unsere Schokoladentafeln
	Nachmittag	Fahrt in die beeindruckende Landschaft von Ubud. Besuch des Affenwaldes
	Abend	Besuch einer balinesischen Tanzvorführung in Ubud.

Dies ist eine Beispielswoche. Wie wir sie gestalten, hängt von unseren spontanen Wünschen ab.

Kleidung und Gepäck:

Auf Bali ist sommerliche Kleidung angesagt. Es wird im Juni/ Juli immer um die 33°C haben, nur abends und nachts wird es etwas kühler.

- Für Tempelbesuche empfiehlt sich ein großes Tuch zum Umbinden und Schulterbedeckung..
- Medikamente sollte man sich von zu Hause mitbringen. Lassen Sie sich von Ihrem Hausarzt dazu beraten.

Ausstattung des Hauses, W-Lan

- W-Lan ist in Villa chocolat, in allen Hotels und guten Restaurants frei. Wir empfehlen allerdings eine balinesische Simkarte

Sprache:

In Bali kommt man in touristischen Situationen wie Taxis, Restaurants, Shopping mit Englisch recht gut weiter. In den Dörfern ist die Kommunikation schwierig, weil dort die Menschen nur indonesisch und balinesisch sprechen.

Begleitpersonen ohne Pralinenkurs:

Das Besondere an diesem Pralinenurlaub ist es, dass auch Begleitpersonen ohne Kursteilnahme mitkommen können. Somit ist dies Programm für Paare, Freunde und Familien zugänglich. Während einer am Pralinenkurs teilnimmt, kann der andere Urlaub auf eigene Faust machen. Für die Teilnahme von Begleitpersonen an Aktivitäten in der Villa chocolat (wie Abendbuffet am 1. Abend) fällt eine kleine Selbstkostenpauschale an.

Anreise:

Die Flugzeit bis Bali beträgt etwa 17 Stunden und ist meist auf 2 Teilstrecken mit Zwischenaufenthalt aufgeteilt.

Gute Verbindungen bietet Emirates über Dubai an mit 1 Stopp.

Aber auch Qatar, Etihad, Singapore Airlines oder Thai fliegen mit 1 oder 2 Zwischenstopps.

Die Preise variieren je nach Flugzeit und Saison und reichen von 700 - 1300 € für den Hin- und Rückflug.

Transfer:

Sämtliche Transportwege auf Bali finden mit Taxen statt. Man kann sich daher bequem vom Flughafen zu seiner Unterkunft bringen lassen.

Anmeldung:

Sobald sich genügend Teilnehmer für das Programm gefunden haben und der Termin fest steht, sende ich Ihnen ein verbindliches Anmeldeformular zu, welches Sie mir unterschrieben zurückschicken. Erst dann ist Ihre Anmeldung verbindlich.

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.

Preise:

Pralinenkurs auf Bali:

5 Tage à 4 Std: €/ CHF 800,-

(mehrwertsteuerfrei)

Termine in Abstimmung mit den Interessenten

Pralinenkurs:

5 Tage à 4 Stunden in Villa Chocolat

Jl. Campuan 3

Buduk, Mengwi

Kabupaten Badung, Bali 80351

Indonesien

Inkl. aller Zutaten, Kakaofrüchte sowie Getränke und Snacks im Kurs.

Aufenthalt und Nutzung aller Einrichtungen der Villa chocolat (Pool, Küche, Dachterrasse) während des Kurses.

Unterkunft:

Die Unterkunft und deren Bezahlung übernimmt jeder Teilnehmer privat. Vorzugsweise sollte sich die Unterkunft in Batu Bolong oder Buduk befinden. Tipps und Koordination durch Karin Wiebalck-Zahn.

Die Kosten für den täglichen Shuttle von Ihrer Unterkunft zur Villa chocolat übernehmen die Teilnehmer. Dieser kostet in der Regel nur wenige Euro.

Nicht inklusive:

Anreise, Transfer, Ausflüge. Für diese kommen die Teilnehmer selbst auf. Wir geben Empfehlungen für Fahrer, die die Fahrten übernehmen. Die Fahrer werden von den Teilnehmern direkt bezahlt.

Mahlzeiten:

In Bali isst man meist in Restaurants oder lässt das Essen kommen. Dies zahlt jeder Teilnehmer selbst.

Begleitpersonen:

Kleiner Unkostenbeitrag für die Teilnahme an Aktivitäten in der Villa chocolat.

Zahlungsmodalitäten:

Anzahlung 20% nach Rechnungserhalt:

Weitere 60 % bis 3 Monate vor Abreise

Restliche 20 % bis 4 Wochen vor Abreise

Stornokosten bis zum Reisebeginn:

Rücktritt des Teilnehmenden vor Reiseantritt/ Stornobedingungen.

Einen Rücktritt muss der Kursteilnehmer schriftlich erklären.

Bei Stornierungen fallen folgende Stornokosten an:

bis 60 Tage vor Reiseantritt: 20% des Programmpreises (entspricht der Anzahlung)

ab 60 Tage vor Reiseantritt: 25%

ab 30 Tage vor Reiseantritt: 35%

ab 15 Tage vor Reiseantritt: 50%

ab 7 Tage vor Reiseantritt: 80%

Der Teilnehmer ist selbst für seine Seminarrücktrittversicherung oder Reiserücktrittversicherung verantwortlich.