



**EVENTPROGRAMM**

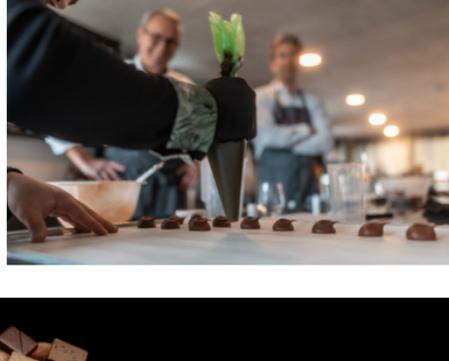
**LEIDENSCHAFT FÜR SCHOKOLADE**

PRALINENWORKSHOP BEIM DEUTSCHEN CHOCOLATIER MEISTER KEVIN KUGEL  
SAMSTAG, 10. MAI 2025

**FEINES WISSEN**

KAKAO, KREATIVITÄT UND IHRE EIGENE PRALINE

Wenn ein deutscher Meister der Chocolatiers zum Workshop bittet, steht Genuss auf dem Programm. Von Anfang an und für alle Sinne. Dazu leistet die Begegnung mit dem Könner in Sachen Schokolade ebenso einen Beitrag, wie das von ihm geteilte Wissen. Werden Sie für ein paar Stunden selbst zum Chocolatier, wenn Kevin Kugel gemeinsam mit Ihnen bei einem Pralinenworkshop beste Rohstoffe und aufwendige Handarbeit zu echten Meisterwerken vereint. Gehen Sie auf eine Reise durch die Welt des Kakao und lassen Sie sich von Kugels Kreativität inspirieren. Seit mehr als einem Jahrzehnt steht seine Arbeit für herausragende Qualität, große Leidenschaft für Kakao und das Ziel, dessen Ursprung zu schützen. Kevin Kugels Chocolaterie ist eine von wenigen weltweit, die ihre Rohschokolade selbst herstellt, sodass der gesamte Arbeitsprozess von der Kakaobohne bis zur fertigen Praline hier erlebbar wird. Eine Leidenschaft für das Chocolatier Handwerk, die er mit Ihnen an diesem Tag teilen wird.



**IHR PROGRAMM**

Gleich zu Beginn des Tages wird Ihre Vorfreude auf genussreiche Stunden geweckt: Mit einem Sektempfang werden Sie von Kevin Kugel in seiner Schokoladenmanufaktur im schwäbischen Sindelfingen herzlich willkommen geheißen. Ihre Reise zum Ursprung des Kakao beginnt im Anschluss mit einer Verkostung von Schokoladen aus verschiedenen Plantagen und Anbaugebieten. Dabei teilt der Chocolatier seine Eindrücke aus den Ursprungsländern, erläutert alles Wissenswerte über die Geschichte und Herstellung von Schokolade und verdeutlicht die Qualitätsunterschiede, die durch den verwendeten Kakao entstehen. Mit diesem Wissen ausgestattet, werden Sie danach selbst zum Chocolatier. Kevin Kugel führt Sie durch die einzelnen Schritte der Pralinenherstellung und gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre eigene Praline zu gestalten. Unter meisterlicher Anleitung kombinieren Sie erlesene Zutaten mit hochwertiger Schokolade zu Ihrer persönlichen, unverwechselbaren Kreation. Ein exquisites mediterranes Spezialitätenbuffet verkürzt die Zeit, während Ihre Kunstwerke die notwendige Kühlphase durchlaufen. Im Anschluss werden die fertigen Pralinen dann bei einer gemeinsamen Verkostungsrunde begeistern. Ein Tag im Zeichen der Leidenschaft für Schokolade findet so seinen krönenden Abschluss und wird Ihnen sicher noch lange als genussreiche Erinnerung erhalten bleiben.

**PROGRAMMABLAUF**

<b>10.00 Uhr</b> Begrüßung & Get-together	<b>13.30 Uhr</b> Lunch-Bufferf
<b>10.15 Uhr</b> Schokoladenverkostung und Impulsvortrag	<b>13.30 Uhr</b> Fertigstellung und Verkostung der Pralinen
<b>10.45 Uhr</b> Pralinen-Workshop unter Anleitung von Kevin Kugel	<b>14.30 Uhr</b> Ende der Veranstaltung

Änderungen vorbehalten

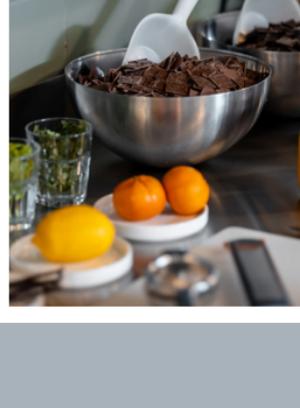
**DAS ERWARTET SIE**

- Sektempfang zur Begrüßung
- Einführung in die Welt der Schokolade durch Impulsvortrag von Kevin Kugel sowie Schokoladenverkostung verschiedener Plantagen und Anbaugebiete
- 2-stündiger Pralinen-Workshop unter Anleitung von Kevin Kugel
- Lunch-Bufferf mit mediterranen Spezialitäten inkl. Sekt, Wein, Wasser & Limonade
- Verkostung der selbst kreierte Pralinen
- Land Rover Club Betreuung

**EVENTDETAILS**

<b>TERMIN:</b> Samstag, 10. Mai 2024	<b>TEILNEHMER:</b> Mindestens 12 bis maximal 15 Personen
<b>ANMELDESCHLUSS:</b> 14. Februar 2025	<b>VERANSTALTUNGSORT:</b> KEVIN KUGEL CHOCOLATIER Böblinger Str. 6 71065 Sindelfingen
<b>PREIS PRO PERSON:</b> 175 Euro	

**ZUR BUCHUNG**



THE LAND ROVER CLUB #DON'T DRINK AND DRIVE

Telefon: 0800 23 24 400  
E-Mail: info@thelandroverclub.de  
Website: club-landrover.de