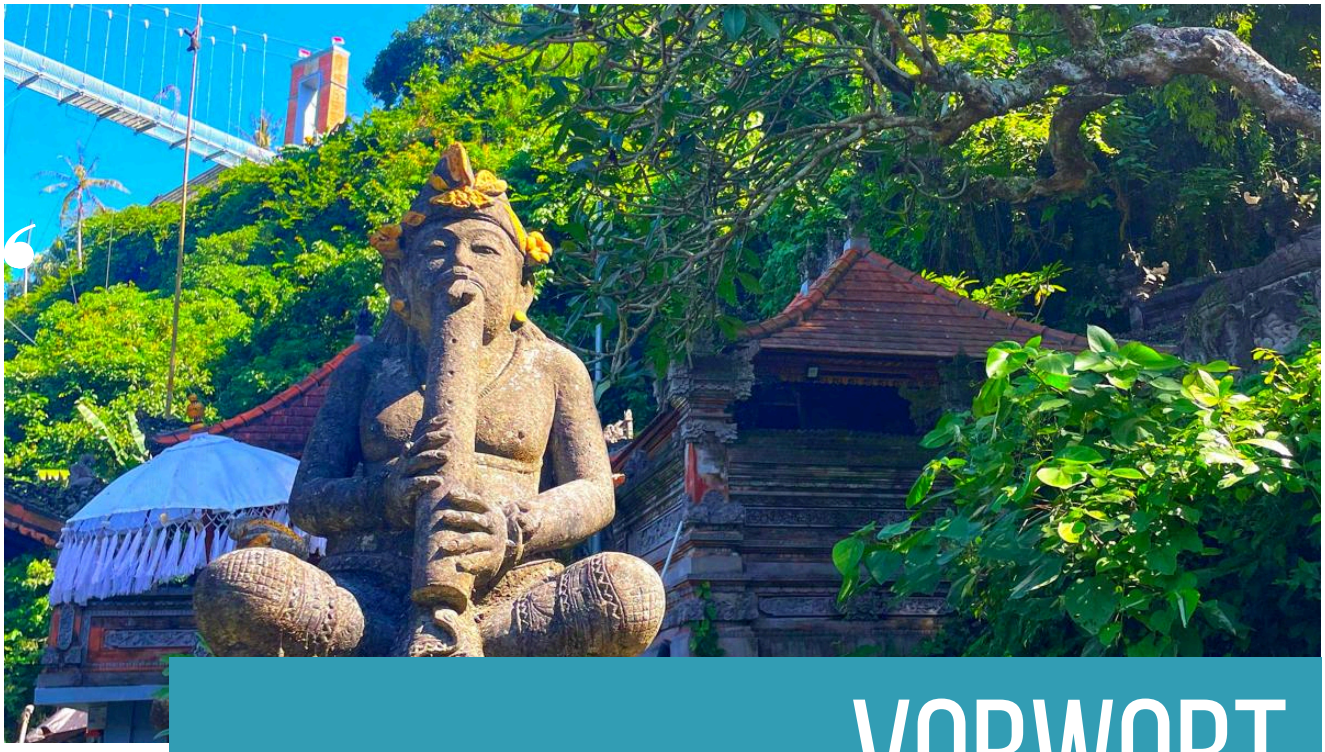


BALI

Regenerativer Tourismus

2024

Ina Slavcheva
Zitem Ziyaev



VORWORT

Wir möchten der HZ University of Applied Sciences unseren tiefsten Dank aussprechen, dass sie uns die Möglichkeit gegeben hat, am Honours-Programm teilzunehmen und unser Projekt zu verwirklichen. Unser besonderer Dank gilt unseren Mentoren, Kees Bal und Joeri Versluis, deren unerschütterliche Anleitung und Unterstützung uns auf jedem Schritt unseres Weges begleitet haben.

Unsere Zeit auf Bali hat uns so viel über Regeneration und regenerativen Tourismus gelehrt, dank der wunderbaren Menschen, Organisationen und Orte, die wir dort getroffen und besucht haben, wofür wir sehr dankbar sind. Wir möchten klarstellen, dass die Erstellung dieses Buches ein Herzensprojekt ist, das von unserem Engagement für regenerativen Tourismus angetrieben wird, und dessen Inhalt nicht durch finanzielle Anreize oder Sponsoren beeinflusst ist.

Wir möchten auch Valeria Stamenova unseren aufrichtigen Dank für ihre Expertise bei der Entwicklung unserer Website aussprechen, sowie allen, die uns auf dem Weg Unterstützung und Ermutigung gegeben haben.

ÜBER DIE AUTOREN



Mein Name ist Zitem Ziyaev, und ich bin in Varna, einer Küstenstadt und Hafenstadt in Bulgarien, aufgewachsen. Ich bin Doppelabschluss-Student in Wasserwirtschaft und Global Project & Change Management an der HZ University of Applied Sciences in den Niederlanden und leidenschaftlich daran interessiert, die komplexen Zusammenhänge unserer Welt zu erkunden und zu verstehen. Meine Neugier treibt mich dazu, vielfältige Themen zu erforschen, neue Reiseziele zu entdecken und mich in verschiedene Kulturen einzutauchen. Meine Interessen reichen vom Videoschnitt bis hin zur Klimaanpassung und neuerdings auch zum regenerativen Tourismus! Diese Reise war einfach wunderbar, und ich bin unendlich dankbar für die Chance, einen Unterschied zu machen.



Mein Name ist Ina Slavcheva und ich komme aus Varna, einer wunderschönen Küstenstadt in Bulgarien. Ich habe meinen Abschluss in Bauingenieurwesen an der HZ University of Applied Sciences in den Niederlanden gemacht, wo ich derzeit auch einen zweiten Abschluss in Wasserwirtschaft verfolge. Ich habe viele Interessen, wie Kunst, Lesen, Ausgehen mit Freunden, und am meisten liebe ich es zu reisen und neue Reiseziele und Kulturen zu erkunden. Während meines dritten Studienjahres habe ich das Konzept der Regeneration und des regenerativen Tourismus kennengelernt, das mir gezeigt hat, dass ich auch positiv zu den Orten beitragen kann, die ich besuche. Das ist auch ein großer Teil der Inspiration für dieses Projekt.

REGENERATION UND DAS BUCH

Der Tourismus in Bali, Indonesien, bringt erhebliche wirtschaftliche Vorteile mit sich, degradiert jedoch auch die Umwelt und gefährdet die Lebensgrundlagen der lokalen Gemeinschaften. Der Massentourismus hat zu Wasserknappheit, Umweltschäden und höheren Lebenshaltungskosten geführt. Um diese Probleme anzugehen, ist es notwendig, regenerative Tourismuspraktiken zu implementieren, die aktiv Ökosysteme wiederherstellen und den lokalen Gemeinschaften zugutekommen.

Regenerativer Tourismus ist eine nachhaltige Art des Reisens. Sein Hauptziel ist es, dass Besucher einen positiven Einfluss auf ihr Urlaubsziel ausüben, indem sie es in einem besseren Zustand hinterlassen, als sie es vorgefunden haben. Regeneration ist ein Konzept, das über das „Nicht-Schädigen“ der Umwelt hinausgeht und darauf abzielt, sie aktiv zu revitalisieren und zu regenerieren. Dies führt zu einem positiven Kreislauf von Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften und Wirtschaften.

Mit diesem E-Book möchten wir einen Wandel hin zu nachhaltigeren und regenerativen Tourismuspraktiken in Bali und darüber hinaus anregen, und eine Welt visionieren, in der Reisen kulturelle Wertschätzung, Umweltschutz, Stärkung der Gemeinschaft und globale Bewusstseinsbildung fördert.

Wir möchten unseren Lesern einen leicht verständlichen und zugänglichen Leitfaden für regenerativen Tourismus in Bali bieten. Durch die sorgfältige Auswahl von Orten und Erlebnissen und die Gewährleistung eines authentischen und zuverlässigen Guides für Ihre Reise, eliminieren wir den Bedarf an persönlicher Recherche und machen es einfach, regenerative Reiseoptionen zu finden, indem Sie sie einfach im Buch nachschlagen.

In unserem E-Book finden Sie eine Sammlung von persönlich erlebten regenerativen Erfahrungen, die von Unterkünften über Vogelbeobachtungen bis hin zu einzigartigen Cafés und Restaurants reichen. Es ist ein sorgfältig gestalteter Leitfaden, der darauf abzielt, Ihnen bedeutungsvolle regenerative Erlebnisse zu bieten, die nicht nur Ihre Reisen bereichern, sondern auch positiv zu den Zielen beitragen, die Sie besuchen.

Mit freundlichen Grüßen,
Ina und Zitem



INHALT

1. SEMINYAK (BEZIRK BADUNG)

REGENERATIVES ESSEN

- Desa Potato Head

2. KUTA (BEZIRK BADUNG)

REGENERATIVE ERFAHRUNGEN

- Parfüm-Workshop mit Scentsorylab Bali von Kala Sunara

3. UBUD (BEZIRK GIANYAR)

REGENERATIVE ERFAHRUNGEN

- Regenerative Bauernhoftour und Balinesisches Kochen mit Astungkara Way
- Botanische Produkte Workshop mit Ubud Botany Interactive
- Vogelzuchtzentrum und Besuch des regenerativen Bauernhofs mit Begawan Life

REGENERATIVES ESSEN

- Juice Ja Cafe
- The Elephant Restaurant
- Kafe Ubud
- Fair Warung Bale Restaurant

4. MOUNT BATUKARU (BEZIRK TABANAN)

REGENERATIVE ERFAHRUNGEN

- Sarinbuana Eco Lodge



SEMINYAK

BEZIRK BADUNG





REGENERATIVES ESSEN

DESA POTATO HEAD

01 Über

Desa Potato Head ist ein Kulturzentrum in Bali. Das ist ein Resort mit einem Beachclub, Restaurants und einem kreativen Abfalllabor, das sich auf die Umwandlung von Abfall in Designobjekte konzentriert. Ihr Ziel ist es, eine Null-Abfall-Betriebsführung zu erreichen und positive Veränderungen in der Gastgewerbeindustrie zu inspirieren. Anfangs auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, hat Potato Head zu einem regenerativen Ansatz gewechselt, mit dem Ziel, den Planeten besser zu hinterlassen, als sie ihn vorgefunden haben. Sie übernehmen ein zirkuläres Modell, indem sie Abfälle, die im Desa produziert werden, in Möbel, Annehmlichkeiten, Kunst und mehr upcyceln. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte ihre offizielle Website.



02 Standort

- **Jalan Petitenget no. 51B, Seminyak, Kuta Utara Kabupaten Badung, Bali — 80361, Indonesia**

Desa Potato Head befindet sich in Seminyak, einem Strandresortgebiet in Bali. Es ist bekannt für sein lebhaftes Nachtleben, stilvolle Boutiquen und vielfältige Gastronomie. Es bietet eine Mischung aus luxuriösen Resorts, lebhaften Bars und wunderschönen Stränden. Das macht Seminyak zu einem beliebten Ziel für Touristen, die sowohl Entspannung als auch Aufregung suchen.



03 Kontaktinformationen







Website | https://seminyak.potatohead.co/

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Einführung einer Null-Abfall-Politik

Unterstützung lokaler Bauern, indem alle Restaurants von ihnen beliefert werden

Wiederverwendung gesammelter Plastikabfälle durch Umwandlung in Möbel und Dekoration

Sensibilisierung für Umweltverschmutzung und Klimawandel durch ihr Lernzentrum und Workshops

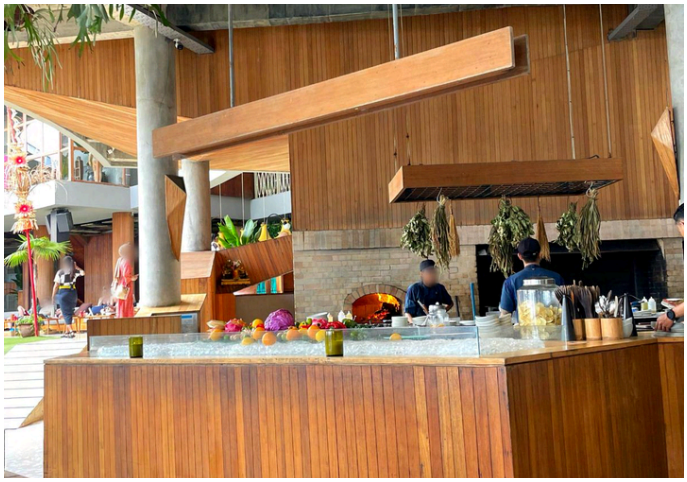
Unsere Erfahrung

“Als wir erstmals bei Desa Potato Head ankamen, wurden wir sofort von sehr höflichem und einladendem Personal empfangen. Dann besichtigten wir ihr Lernzentrum, das darauf abzielt, das Ausmaß und die Auswirkungen der Verschmutzung durch die Tourismusbranche zu zeigen und die Strategien des Resorts zur Vermeidung derselben zu erläutern. Teil ihrer regenerativen Bemühungen ist die Umwandlung gesammelter Plastikabfälle in Möbel und Dekoration für ihre Restaurants und Hotels. Alles wird vor Ort in ihrem WasteLab gemacht. Es gibt auch eine Kunstinstallation aus 5000 Flip-Flops, die entlang der Küste gefunden wurden, um die Realität der Meeresverschmutzung zu verdeutlichen. Darüber hinaus werden alle Produkte in ihren Restaurants lokal bezogen und sie haben eine Null-Abfall-Politik. Alle Lebensmittelreste werden als Kompost für die Landwirtschaft verwendet. Es war eine wirklich einzigartige und inspirierende Erfahrung zu sehen, wie Nachhaltigkeit und Regeneration selbst an einem so beliebten touristischen Ort möglich sind. Wir hatten eine großartige Zeit, das Essen war sehr lecker und das Personal war äußerst freundlich und aufmerksam.”

€5.00 — €90.00











KUTA

BEZIRK BADUNG





REGENERATIVE ERFAHRUNGEN

SCENTSORYLAB BALI VON KALA SUNARA

01 Über

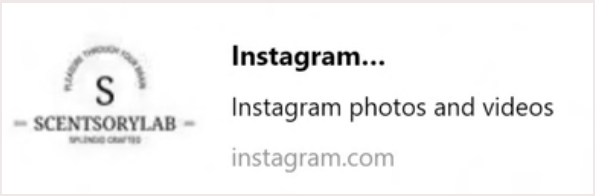
Scentsorylab Bali von Kala Sunara ist ein lokal geführtes privates Unternehmen. Das ist ein Unternehmen, das verschiedene Workshops zur Parfümherstellung sowie zur Herstellung von Körper- und Haarpflegeprodukten anbietet. Ihre Düfte sind von den Landschaften und dem kulturellen Erbe Balis inspiriert. Engagiert, der Gemeinschaft etwas zurückzugeben, spendet Scentsorylab einen Teil ihrer Workshop-Gewinne an die Bali Children Foundation, um die Bildung und das Wohlbefinden bedürftiger Kinder zu unterstützen. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte ihre Instagram-Seite.

02 Standort

- **Jl. Dewi Sartika No.1, Tuban, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361, Indonesia**

Diese Adresse befindet sich im Tuban-Gebiet von Kuta. Das ist Teil des Badung Regency in Bali, Indonesien. Tuban ist ein geschäftiger Bereich. Das ist bekannt für seine Nähe zum Ngurah Rai International Airport, was es zu einem praktischen Standort für Reisende macht.

03 Kontaktinformationen





WhatsApp | +62 851-7501-4052

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Menschen mit der balinesischen Kultur verbinden, indem sie sie ausbilden und ihnen helfen, Parfüms herzustellen, die traditionelle balinesische ätherische Öle von lokalen Anbietern verwenden

Einen Teil des Gewinns an eine Stiftung spenden, die in die Bildung von Kindern investiert

Unsere Erfahrung

“Es war nicht nur eine wertvolle Lernerfahrung, sondern auch erfreulich zu erfahren, dass ein Teil ihrer Gewinne eine Stiftung unterstützt, die Kindern hilft. Der Workshop selbst war gut organisiert. Er begann mit einer Erklärung über verschiedene ätherische Öle und die Duftpyramide. Dann durften wir verschiedene ätherische Öle auswählen, die wir für die Herstellung unseres Parfüms mischen wollten. Die Auswahl war schwierig, da es viele Öle zur Auswahl gab, die alle großartige Düfte hatten. Danach wurden wir angeleitet, wie wir die ätherischen Öle und die restlichen Zutaten kombinieren, um unsere Parfüms zu kreieren. Jeder von uns stellte zwei Parfüms her. Wir erhielten sogar ein Raumspray als kostenloses Geschenk von ihnen. Insgesamt war unsere Erfahrung mit ihnen bereichernd, spaßig und bedeutungsvoll.”

€16.00 — €34.00











UBUD

BEZIRK GIANYAR





REGENERATIVE ERFAHRUNGEN

ASTUNGKARA WAY

01 Über

Astungkara Way ist eine Organisation in Bali, die sich auf regenerativen Tourismus und kulturelle Immersion konzentriert. Ihre Mission ist es, die beiden Säulen der balinesischen Wirtschaft – Tourismus und Landwirtschaft – wieder miteinander zu verbinden und ein Modell des regenerativen Wandels zu präsentieren, das weltweit Anklang finden kann. Sie bieten verschiedene Erlebnisse wie Wanderwege und landwirtschaftliche Aktivitäten an, bei denen Besucher mit der traditionellen Küche und dem kulturellen Erbe Balis in Kontakt kommen. Weitere Details finden Sie auf ihrer offiziellen Website.

02 Standort

- **Jl. Raya Sibang Kaja No.68, Sibang Kaja, Kec. Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali 80352**

Ihr Hauptbüro, ein aus Bambus gebautes Regenerative Farming Learning Center, befindet sich mitten in den Reisterrassen von Abiansemal, nur eine kurze Entfernung von der Green School Bali entfernt. Ihre Farm-Erlebnisse finden im Regenerative Farming Learning Center 1 in Subak Uma Lambing, Bali, statt.

03 Kontaktinformationen





Email | contact@astungkaraway.com

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Aktive Zusammenarbeit mit lokalen Bauern, um auf regenerative Anbaumethoden umzustellen

Sensibilisierung für die schädlichen Auswirkungen von Chemikalien wie Pestiziden und Düngemitteln auf lokale Böden durch Workshops und Kurse

Unsere Erfahrung

Wir nahmen an einer halbtägigen Führung zum regenerativen Landbau in ihrem Lernzentrum teil. Es war eine sehr interessante Erfahrung für uns, da wir die wichtigsten Prinzipien des regenerativen Landbaus kennengelernt haben und mehr über die aktuellen Bemühungen erfuhren, auf organischen Reisanbau ohne den Einsatz von Pestiziden oder Düngemitteln umzustellen. Wir hatten einen Workshop über die Herstellung von organischem Kompost aus Materialien wie Bananenbäumen und bereits geernteten, getrockneten Reisstängeln. Uns wurde beigebracht, wie man Samen pflanzt, und wir stellten auch Armbänder aus natürlichen Perlen her, die von der einheimischen Pflanze Jelly-Jelly produziert werden. Wir beendeten unsere Tour mit einem traditionellen indonesischen Mittagessen, das wir gemeinsam mit den Einheimischen zubereiteten, und entspannten uns anschließend bei einer Yoga-Session. Alle Guides und Einheimischen waren sehr freundlich und bemüht, uns so viel wie möglich zu zeigen und unsere Fragen zu beantworten. Wir verbrachten einen wunderbaren Tag mit ihnen, den wir immer in Erinnerung behalten werden

€30.00









UBUD BOTANY INTERACTIVE

01 Über

Ubud Botany Interactive ist ein lokal geführtes Gesundheits- und Schönheitsgeschäft. Das Geschäft bietet Workshops an, bei denen Sie mehr über botanische Zutaten erfahren und natürliche Produkte herstellen können. Tauchen Sie ein in die authentische balinesische Kultur, während Sie eine Reihe von natürlichen Körperpflegeprodukten aus lokal bezogenen Pflanzen selbst herstellen. Diese Schritt-für-Schritt-Workshops helfen Ihnen, neue Fähigkeiten zu entwickeln, um ganz natürliche Haar- und Hautpflegeprodukte im balinesischen Stil herzustellen. Weitere Details finden Sie auf ihrer offiziellen Website.

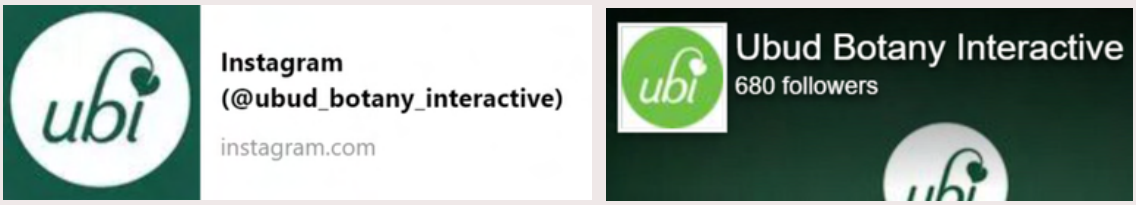


02 Standort

- **Jalan Kajeng No.32A, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Kontaktinformationen





Website | https://www.ubudbotany.com/

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Menschen mit der balinesischen Kultur verbinden, indem sie sie ausbilden und ihnen helfen, Hautpflegeprodukte mit traditionellen balinesischen Zutaten und Rezepten herzustellen

Unsere Erfahrung

“Wir haben an einem Workshop teilgenommen, in dem wir lernen konnten, wie man Shampoo, Körperpeeling, Sonnenschutzmittel und balinesisches Heilpeeling aus ganz natürlichen Zutaten herstellt, die typisch für die balinesische Kultur sind. Wir verwendeten eine Reihe von verschiedenen und interessanten Techniken bei der Zubereitung jedes Produkts. Der Workshop fand in einer kleinen Gruppe von 5 Personen statt, sodass die Atmosphäre gemütlich und freundlich war und jeder persönliche Aufmerksamkeit von der Lehrerin erhielt. Dieser Workshop war eine großartige Möglichkeit für uns, mehr über die balinesische Kultur sowie ihre traditionellen Rezepte und Techniken zu erfahren und eine Verbindung zu ihnen aufzubauen.”

€20.00









BEGAWAN LIFE

01 Über

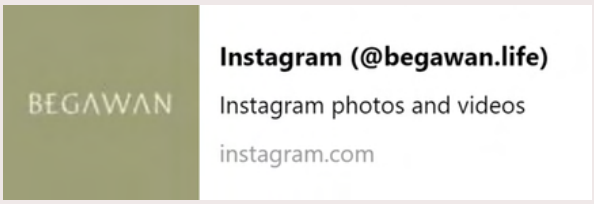
Begawan Life ist eine Stiftung in Bali, die sich darauf konzentriert, Naturschutz und regenerative Praktiken durch verschiedene Erfahrungen zu fördern. Die Stiftung verfügt über jahrelange Erfahrung in der Zusammenarbeit mit der lokalen Gemeinschaft zur kulturellen Bewahrung und zum Übergang zu regenerativen Anbaumethoden. Sie bieten auch hochwertige fortschrittliche Bildung für Kinder in ländlichen Gebieten an und haben ein Zucht- und Schutzprogramm für den gefährdeten Bali-Stärling etabliert. Zu den angebotenen Erfahrungen gehören praktisches Lernen im Begawan Learning Centre und die Erkundung der kulturellen Bedeutung des Subak-Tempels und der Reisterrassen. Weitere Einzelheiten finden Sie auf ihrer offiziellen Website.

02 Standort

- **Begawan Biji Restaurant**

Melinggih Kelod, Payangan, Gianyar Regency, Bali 80572
Der Standort befindet sich mitten in regenerativen Reisfeldern und Permakulturgärten im Dorf Bayad, 20 Minuten von der Innenstadt Ubud entfernt.

03 Kontaktinformationen





Email | hello@begawan.org

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Schutz des Bali-Stärlings in ihrem Zucht- und Freilassungszentrum

Bereitstellung von Bildungsangeboten für Kinder in ländlichen Gebieten

Einführung regenerativer Landwirtschafts- und Permakulturpraktiken

Unsere Erfahrung

“

Unsere Erfahrung bei Begawan war einfach unglaublich. Von dem Moment an, als wir ankamen, wurden wir herzlich von den Besitzern und unserer Tagesführerin Anyssa empfangen. Unser Besuch begann in ihrem Zucht- und Freilassungszentrum, wo wir über ihre wichtige Mission zur Erhaltung des gefährdeten Bali-Stärlings erfuhren. Das Zentrum folgt einem präzisen fünfstufigen Prozess, um sicherzustellen, dass diese seltenen Vögel sicher nachwachsen und in der Wildnis gedeihen können.

Neben ihren Naturschutzbemühungen ist Begawan tief engagiert, das Leben der lokalen Gemeinschaft zu verbessern. Eine ihrer Hauptinitiativen ist die Organisation von Bildungsangeboten für Kinder in ländlichen Gebieten, um ihre akademischen Grundlagen zu stärken. Interessanterweise entstand ihr neuestes Restaurant, Biji, aus dem Wunsch, diesen Kindern gesunde Essgewohnheiten beizubringen, indem ihnen während der Klassen ausgewogene Mahlzeiten angeboten werden. Diese Initiative führte schließlich zur Eröffnung des Restaurants für die Öffentlichkeit, was es ihnen ermöglicht, weiterhin ihr Bildungsprogramm zu finanzieren.

Das Engagement von Begawan für die Gemeinschaft endet hier nicht. Sie leisten auch Pionierarbeit, um lokalen Bauern beim Übergang zu regenerativen Anbaumethoden und der Wiederbelebung der traditionellen balinesischen Reisanbaupraktiken zu helfen. Begawan unterstützt diese Bauern aktiv, indem sie wichtige Materialien, Maschinen und einen Markt für ihren Reis bereitstellt, was wiederum finanzielle Sicherheit für die landwirtschaftlichen Familien schafft. Während unseres Besuchs erkundeten wir ihre Reisfelder, die Einrichtungen zur Sortierung und Reinigung des Reises und ihre Permakultur-Stätten. Uns wurden alle Schritte detailliert erklärt, und wir verließen den Ort mit einem tiefen Verständnis für ihre Mission.

Begawan arbeitet derzeit unermüdlich daran, Bewusstsein für den Bali-Stärling, die Bedeutung der Regeneration und den Wert einer qualitativ hochwertigen Bildung zu schaffen. Wir empfehlen jedem sehr, mindestens einmal vorbeizuschauen, um die bedeutungsvolle und schöne Arbeit, die sie leisten, zu erleben und ein köstliches Mahl in ihrem Restaurant zu genießen.

”

Unsere Erfahrung













REGENERATIVES ESSEN

JUICE JA CAFE

01 Über

Juice Ja Cafe, das in der Suweta-Straße in Ubud, Bali, liegt, bietet ein gemütliches Café-Erlebnis mit einem Fokus auf frische, nachhaltige Zutaten, die von ihrer eigenen Bio-Farm stammen. Sie bieten eine Speisekarte, die lokale hausgemachte Spezialitäten und internationale Gerichte umfasst, mit dem Ziel, nachhaltige Esspraktiken zu fördern und lokale Bauern zu unterstützen, wann immer es möglich ist.

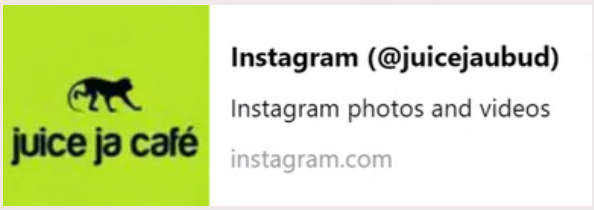


02 Standort

- **Jalan Suweta No 49, Ubud 80571**



03 Kontaktinformationen





WhatsApp | +62 821-4427-9256

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Unterstützung lokaler Bauern durch den Bezug ihrer Erzeugnis

Unsere Erfahrung

Beim Betreten dieses Ortes wurden wir nicht nur vom Personal, sondern auch von der einladenden Atmosphäre des Cafés herzlich empfangen. Mit der Erwartung, eine vielfältige und reichhaltige Auswahl an Saftsorten zu finden, waren wir angenehm überrascht zu entdecken, dass Juice Ja nicht nur ein gesundes Café ist, sondern auch Artikel verkauft, die man nicht so leicht in Supermärkten findet. Von gesunden Nussbuttern bis hin zu glutenfreien Grundnahrungsmitteln und vielen weiteren Lebensmitteln hinterließ dieser Ort einen bleibenden Eindruck bei uns, besonders da wir wissen, dass sie ihr Bestes tun, um nachhaltige Esspraktiken zu fördern. Wir würden diesen Ort jedem empfehlen, der auf der Suche nach einer gesunden Leckerei ist. Und wenn du schon immer ein Reinigungsprogramm starten wolltest, das darauf ausgelegt ist, das Immunsystem deines Körpers zu stärken – sie haben alles, was du brauchst!

€1.00 — €4.00





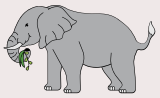




THE ELEPHANT RESTAURANT

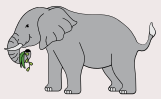
01 Über

Das Elephant Restaurant, gelegen in Ubud, Bali, ist ein zwangloser Ort zum Essen, der internationale vegetarische Gerichte anbietet, dazu eine Bar und Sitzplätze im Freien. Mit dem Engagement, köstliche und gesunde Speisen zu kreieren, die dem Planeten nicht schaden, streben sie danach, ein ethisches Unternehmen zu sein. Alle ihre Gerichte sind zu 100 % vegetarisch, wobei viele Optionen leicht auf vegan und glutenfrei angepasst werden können. Das Restaurant trennt umfassend Abfall, bezieht chemiefreies Gemüse und Obst von verlässlichen Bauern und filtert ihr eigenes Wasser zum Waschen der Produkte, um ihren CO2-Fußabdruck weiter zu reduzieren. Zudem pflegen sie einen Permakultur-Garten hinter dem Parkplatz ihres Schwester-Restaurants DUMBO.



02 Standort

- **Hotel Taman Indrakila, Jl. Raya Sanggingan, Sayan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



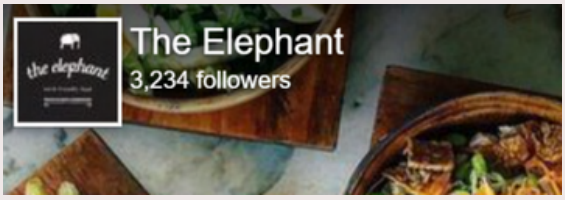
03 Kontaktinformationen

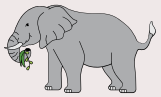


Instagram...

Instagram photos and videos

instagram.com





Website | https://www.elephantbali.com/

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Verantwortungsvolle Abfallmanagement-Politik

Unterstützung lokaler Bauern durch den Bezug ihrer Erzeugnisse

Sie haben eine Permakultur vor Ort, die in ihrem Menü verwendet wird

Unsere Erfahrung

“Inspiriert von seinem Konzept und gespannt darauf, den wunderschönen Tjampuhan Ridge im kulturellen Herzen von Bali zu sehen, besuchten wir das Elephant Restaurant! Zunächst einmal war das Restaurant nicht nur wunderschön mit verschiedenen Pflanzen dekoriert, sondern überraschte uns auch mit seiner vielfältigen Speisekarte, die vollständig vegetarisch war. Mit einer Vielzahl an Erfrischungen, Beilagen, Salaten und herzhaften Gerichten war die Wahl nicht einfach, aber alles war sehr lecker! Zu wissen, dass das Elephant bestrebt ist, Speisen zu kreieren, die köstlich, gesund und umweltfreundlich sind, ließ uns unseren Besuch noch mehr genießen. Darüber hinaus war es faszinierend, ihren Permakultur-Garten zu sehen und zu erfahren, dass sie Bio-Obst und -Gemüse von verlässlichen Bauern in Bali beziehen. Alles in allem definitiv ein Ort, den man besuchen sollte!”

€1.00 — €10.00









KAFE UBUD

01 Über

Kafe Ubud ist ein Restaurant in der Nachbarschaft und ein Café für gesundes Wohlfühlessen, das sich im Herzen von Ubud auf der Jalan Hanoman, Bali, befindet. Sie bieten sowohl vegetarische als auch nicht-vegetarische Menüs an, die aus natürlichen, biologischen und lokalen Zutaten zubereitet werden. Ihre Speisekarte bietet eine vielfältige Auswahl an geschmackvollen Gerichten, inspiriert von globalen Küchen wie Jamaika, Indien, Australien, Thailand, Italien und Südamerika. Wann immer möglich, verwenden sie in Bali geerntete Bio-Produkte, die frei von Chemikalien sind. Viele ihrer Gemüse stammen von der Yogi's Garden Farm in Payangan, wo sie biologisch angebaut oder auf dem Weg zur Umstellung auf biologische Anbaumethoden sind.



02 Standort

- **Jl. Hanoman No.44B, Ubud, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**



03 Kontaktinformationen





WhatsApp | +62 819-0711-8242

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Unterstützung lokaler Bauern durch den Bezug ihrer Erzeugnisse

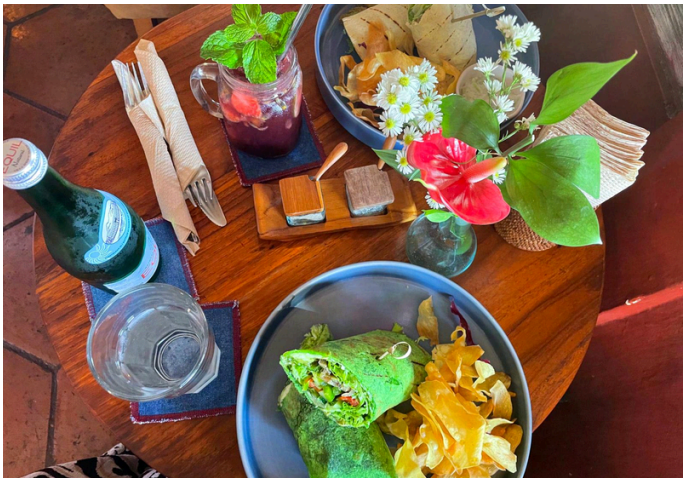
Sie haben eine Permakultur vor Ort, die in ihrem Menü verwendet wird

Unsere Erfahrung

“Ein Besuch in Ubud wäre nicht vollständig, ohne bei diesem beliebten Ort vorbeizuschauen. Nachdem wir so viel darüber gehört hatten, waren wir gespannt darauf, seinen Charme selbst zu erleben, und es hat uns nicht enttäuscht! Die Speisekarte war beeindruckend und bot eine Vielzahl von globalen Aromen für jeden Geschmack, einschließlich Vegetarier, Veganer und diejenigen, die sich keto ernähren. Dazu gab es tolle Cocktails für einen gelungenen Abend. Was die Atmosphäre für uns wirklich bereichert hat, war ihr einzigartiges Konzept: eine Wand, die mit vertikal angeordneten Pflanzen und Gemüsen geschmückt war. Viele der im Kafe Ubud verwendeten Gemüse werden auf einer Farm in Payangan angebaut, was für uns sehr wichtig war und definitiv zu unserem Erlebnis beigetragen hat!”

€1.00 — €10.00









FAIR WARUNG BALE

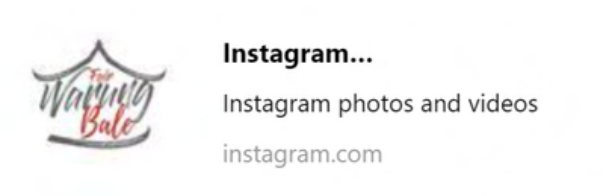
01 Über

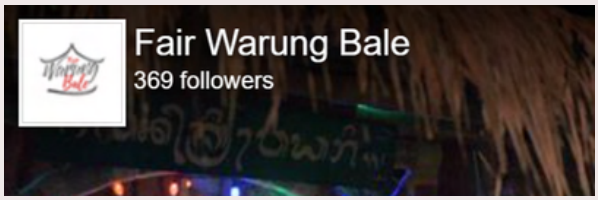
Das Fair Warung Bale ist ein einzigartiges Restaurant auf Bali, das von der Bali Sari Foundation betrieben wird und köstliche Küche mit einer tiefgreifenden sozialen Mission kombiniert. Es bietet nicht nur hervorragende Mahlzeiten, sondern stellt auch kostenlose medizinische Versorgung für Bedürftige durch sein innovatives Wirtschaftsmodell bereit. Jede hier genossene Mahlzeit trägt direkt zur Finanzierung von Gesundheitsdiensten bei, wodurch die Gäste bei jedem Besuch eine bedeutungsvolle Sache unterstützen. Die Mission des Restaurants wird durch die Ausbildung junger Menschen und Spenden finanziert, die direkt denjenigen zugutekommen, die medizinische Hilfe benötigen.

02 Standort

- **Jl. Sri Wedari No.6, Taman Kaja, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, Indonesia**

03 Kontaktinformationen





WhatsApp | +62 813-5337-0466

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Ein großer Teil des Gewinns wird an die Bali Sari Foundation gespendet, die Gesundheitsdienste für arme Menschen bereitstellt

Unsere Erfahrung

“Ein Restaurant mit einer wichtigen und wertvollen Mission! Versteckt in einer kleinen Straße mitten im lebhaften Ubud bietet dieses Lokal eine gemütliche Atmosphäre und großartige Küche. Bei unserer Ankunft waren wir erfreut, die lebhafte Menge zu sehen, wissend, dass das Restaurant alle Nettogewinne an die Bali Sari Foundation spendet, die Menschen in Not mit medizinischer Versorgung hilft. Das Interieur ist charmant, mit Fotos von Kindern an den Wänden, die daran erinnern, dass jede Mahlzeit direkt zu dieser Sache beiträgt, und den Gästen ein Gefühl der Erfüllung und des Zwecks vermittelt.”

€1.00 — €5.00





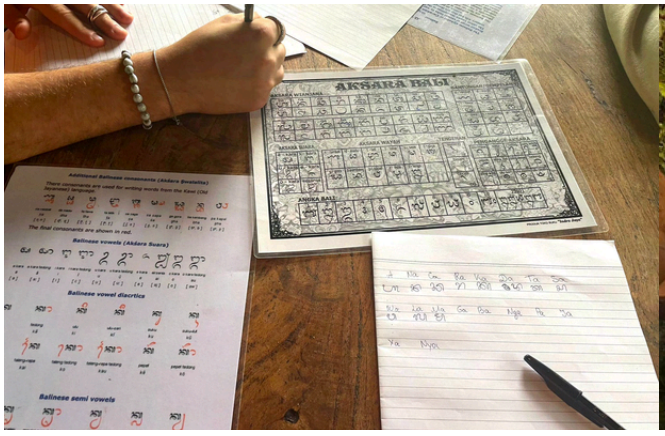






MOUNT BATUKARU

BEZIRK TABANAN





REGENERATIVES BEMÜHUNGEN

SARINBUANA ECO LODGE

01 Über

Die Sarinbuana Eco Lodge, eingebettet in den abgelegenen Hängen des Mount Batukaru, ist nur 15 Gehminuten von einem atemberaubenden Regenwald und 1,5 Stunden mit dem Auto von Canggu und Ubud entfernt. Die Lodge bietet eine Vielzahl von Aktivitäten, darunter geführte Wanderungen, balinesische Kochkurse, Holzschnitzerei und Kalligrafie-Workshops, die von der lokalen Gemeinschaft geleitet werden. Die Gäste können auch den natürlichen, chemiefreien Pool und die mit Holz beheizte Dampfbad genießen. Die Lodge ist der Regeneration gewidmet und verwendet Kräuter und Gewürze aus ihren Bio-Gärten und pflanzt kontinuierlich, um lokale Vogel- und Schmetterlingspopulationen zu unterstützen, neben vielen anderen Dingen. Weitere Informationen finden Sie auf ihrer offiziellen Website.

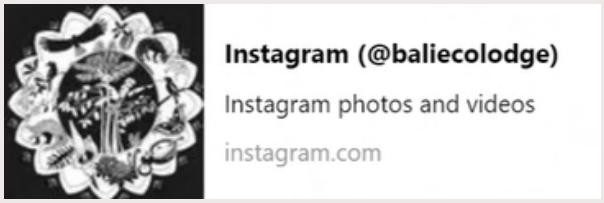


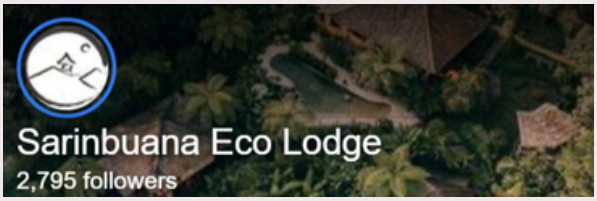
02 Standort

- **Jalan Arjuna, Br. Biyahan Desa Wanagiri, Dalang, Kec. Selemadeg Tim., Kabupaten Tabanan, Bali 82152**



03 Kontaktinformationen







Website | https://www.baliecolodge.com/

REGENERATIVE BEMÜHUNGEN

Einstellung und Ausbildung von einheimischen Dorfbewohnern, Förderung der balinesischen Kultur und traditionellen Fähigkeiten

Kontinuierliche Bemühungen zum Schutz der Wildtiere, einschließlich Zucht des Bali-Stärlings und Rehabilitation von Orang-Utans (in Zusammenarbeit mit Begawan Life)

Schwerpunkt auf der Unterstützung lokaler Lieferanten und der Reduzierung von Importen

Sponsoring von Gemeinschaftsprojekten, einschließlich Bildungs- und Sportaktivitäten für Kinder

Verantwortungsvolle Tourismuspraxis mit einem Fokus auf Regeneration statt nur Nachhaltigkeit

Unsere Erfahrung

Bei unserer Ankunft am Zielort waren wir sofort von der üppigen Vegetation und der atemberaubenden Landschaft beeindruckt. Innerhalb von Minuten wurde klar, wie viele Jahre an Arbeit in diesen Ort gesteckt wurden, mit dem wunderbaren natürlichen, chemiefreien Pool und dem Gezwitscher der Vögel rundherum. Nach dem Essen in ihrem Restaurant, wo Mahlzeiten mit Bio-Kräutern von lokalen Bauern serviert werden, nahmen wir an einem Holzschnitzkurs teil. Zu unserer Überraschung stellte sich heraus, dass es schwieriger war als erwartet! Glücklicherweise war der einheimische Führer unglaublich freundlich und schnitzte zwei wunderschöne Blumen für uns, die wir mit nach Hause nehmen konnten und die wir immer in Erinnerung behalten werden. Danach hatten wir einen weiteren Workshop mit demselben netten Mann, der uns die balinesische Kalligrafie beibrachte und wie man die verschiedenen balinesischen Konsonanten und Vokale schreibt und buchstabiert. Er schrieb sogar eine besondere Nachricht unserer Wahl, die wir mit nach Hause nehmen können, um sie unseren Freunden und unserer Familie zu zeigen. Alles in allem war es ein wunderbares Erlebnis, das uns ermöglichte, in den üppigen Regenwald von Bali einzutauchen.











KONTAKTIEREN SIE UNS

ZITEM.ZIYAEV@GMAIL.COM

INA.SLAVCHEVA02@GMAIL.COM

BUCH IN MEHREREN SPRACHEN VERFÜGBAR

HTTPS://TINYURL.COM/REGENERATIVE-TOURISM-INA-ZITEM