



P R E S S E I N F O R M A T I O N

30.07.2009

Outdoor-Küche – ein Hauch von wildem Westen

Vom Lagerfeuer geht schon seit Jahrtausenden eine ganz einzigartige Faszination aus. Wenn neben dem Knacken der Scheite noch ein leckerer Braten in der Glut schmort oder der Eintopf köchelt, dann geht es uns so richtig gut. Das Kochen am offenen Feuer ist vielfältig und lässt uns eins werden mit unserer Vergangenheit.

Das Haus der Nachhaltigkeit bietet am 09. August von 11:00 – 16:00 Uhr ein spezielles Kocherlebnis für Jugendliche und Erwachsene an, die Spaß am Kochen am Lagerfeuer haben. Neben allgemeiner Materialkunde wird natürlich auch selbst Hand angelegt und einige einfache und raffinierte Gerichte gemeinsam zubereitet. Dabei kommen verschiedene Methoden zur Sprache, die ausprobiert und natürlich auch verkostet werden können. Man kann am offenen Feuer eine Vielzahl von Gerichten schnell und einfach zubereiten und das auch in größeren Mengen. So wird Kochen zum ganz besonderen Ereignis für die ganze Familie – eine Ahnung vom wilden Leben der Trapper in der Prärie steigt auf, ganz ohne Ceranfeld und Mikrowelle.

Wegen begrenzter Teilnehmerzahl wird um Voranmeldung bis Freitag, 07. August unter der Tel.: 06306-9210-130 oder per Email hdn@wald-rlp.de gebeten.

Der Kurs kostet 15 € / p.P. inkl. Verzehr und Getränke.

Verantwortlich für den Inhalt

Simone Nickel +++ Haus der Nachhaltigkeit +++ 67705 Trippstadt
T: 06306/9210-131 +++ F: 06306/9210-139 +++ Mail: hdn@wald-rlp.de

