



HAUS DER NACHHALTIGKEIT

Johanniskreuz, 03.08.2010

Verantwortlich (i.S.d.P.)

Haus der Nachhaltigkeit
Simone Nickel
Telefon 06306-9210-131
Telefax 06306-9210-139
Simone.Nickel@wald-rlp.de

Johanniskreuz 1a
67705 Trippstadt

Outdoor-Küche – ein Hauch von Wildnis

Vom Lagerfeuer geht schon seit Jahrtausenden eine einzigartige Faszination aus. Das Knistern und Knacken der Scheite vermittelt Geborgenheit und wenn dann noch ein leckerer Braten in der Glut schmort oder das Wildgulasch 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 15. August 2010 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 gemeinsam verkostet werden können. Mit einfachen Tricks kann man im Handumdrehen ein vollständiges Menue und das auch in größeren Mengen am offenen Feuer zubereiten. Mal wie unsere Vorfahren verblüffend einfach und mal wie moderne Gourmetköchinnen und –köche, jedoch immer nur mit geringem Aufwand. So wird Kochen zum ganz besonderen Erlebnis für alle Sinne. Mikrowelle und Ceranfelder verblässen, es steigt vielmehr eine Ahnung vom wilden Leben in der Natur auf, denn der geheimnisvollen Magie des Feuers, dem Herz des Ganzen, kann sich niemand entziehen.

Wegen begrenzter Teilnehmerzahl wird um Voranmeldung bis Freitag, 13. August unter der Tel.: 06306-9210-130 oder per Email hdn@wald-rlp.de gebeten.

Der Kurs kostet 20 € / p.P. inkl. Verzehr und Getränke.