

Stand: Jan. 2020

REISEINFORMATION: TAGESKURS WILDNISKÜCHE

Hinweis1: Bitte entnehmen Sie aus der tabellarischen Liste in Ihrem Reisevertrag bzw. im Angebot, welche u.g. Leistungen von Ihnen gebucht / ausgewählt worden sind.

Hinweis2: weitere Detailbeschreibungen, viele Fotos, Anreisekarten etc. finden Sie auch auf unserer Internetseite hier.

<https://www.outdoorteam.de/Wildnisküche.html>

Wildnisküche Outdoorkochkurs (abenteuerlicher Tageskochkurs)

Termine 2020: 10.05.2020 und 20.09.2020

Beginn: 11 Uhr Ende ca. 17:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Hinweis: Bitte frühestens 10:30 oder später anreisen, da bis zu diesem Zeitpunkt der Check Out der Herbergsgäste stattfindet (Parkplatz)

Treffpunkt, Kursdurchführung, Anreise

GRUPPENHERBERGE UND FERIENWOHNUNG WIESENTHAL Der Standort Wiesenthal befindet sich etwa auf halber Strecke zwischen Dresden und Leipzig direkt am Fluss Freiburger Mulde. Hier findet man ein modernes Herbergsgebäude, welches man als Gruppenherberge bis max. 18 Personen nutzen kann. Das sehr schön gelegene Grundstück grenzt direkt an den bekannten Muldental-Radwanderweg (Straße). Im Süden (anderes Ende des großen Grundstückes) bildet der Fluss Freiburger Mulde eine natürliche Begrenzung. In Sichtweite des Flusses befindet sich ein zweckmäßiger und regensicher überdachter Aufenthaltsbereich mit Toiletten, kl. Küchenbereich, Kühlschrank sowie Feuer- und Grillmöglichkeit. Der Grill- und Aufenthaltsbereich ist u.a. ausgestattet mit Tischen, Stühlen, Feuerschale bzw. Feuerkorb, Elt-Anschluss und Beleuchtung. In diesem Grillbereich führen wir unseren Tageskurs durch, selbst bei Regenwetter sind wir dort gut und trocken "aufgehoben", da ein großes Schutzdach vorhanden ist.

Parken findet auf dem Gelände der Herberge statt, es gibt einen Parkplatz für ca. 10 PKWs.

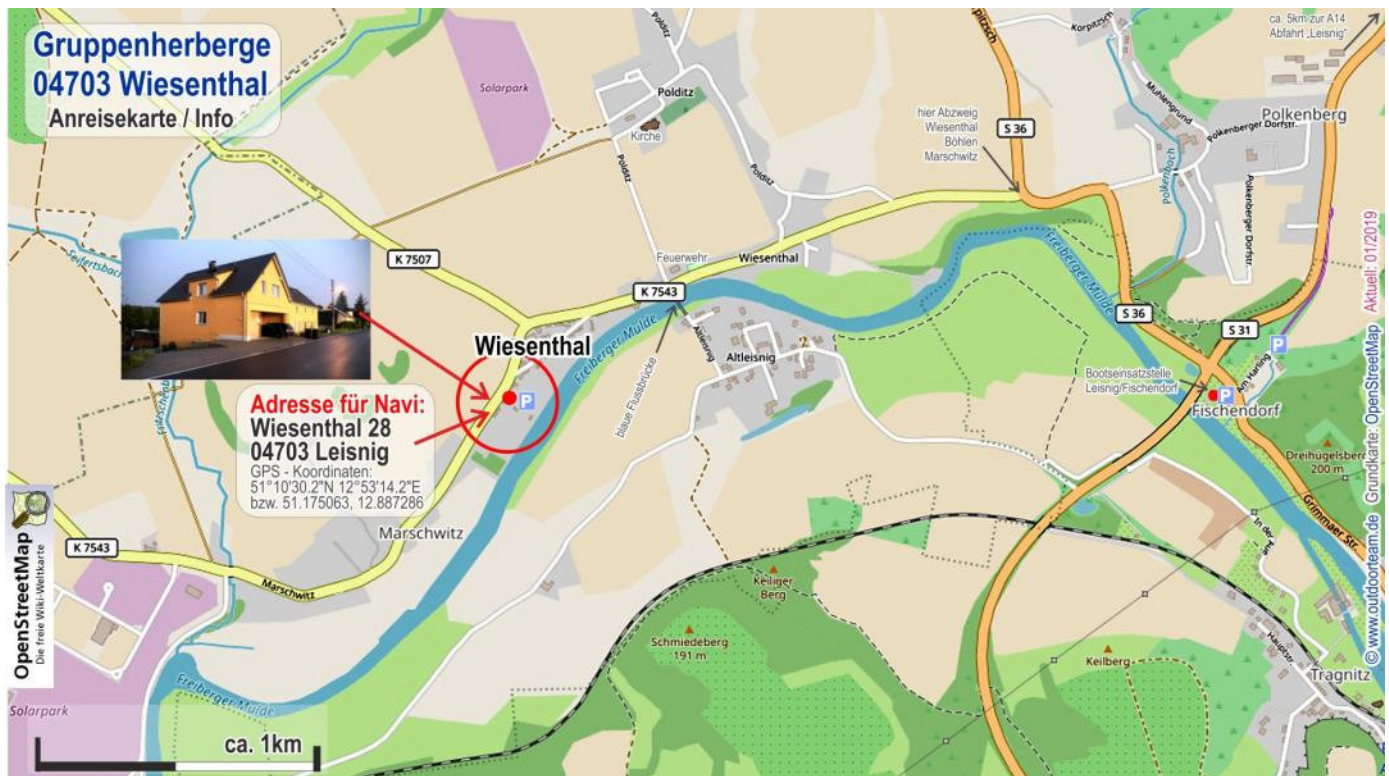


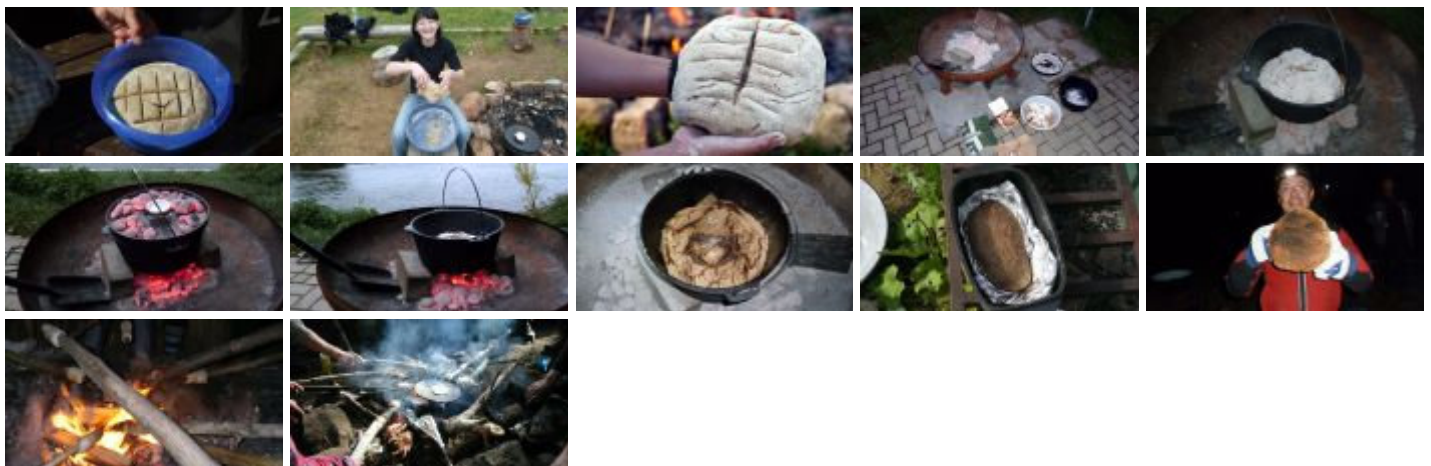
Bild oben: Anreiseskizze zum Kursangebot Wildnisküche nach 04703 Wiesenthal

Kochkurse liegen (so der Eindruck beim Zappen durch die vielen TV-Kanäle) im Trend - nun bieten auch wir einen ganz speziellen Kurs an: Wildnis- bzw. Lagerfeuerküche! Romantisch am Ufer des Flusses Mulde befindet sich unsere Kanuraststätte im Ort 04703 Wiesenthal (nahe Leisnig in Sachsen). Hier finden wir optimale Kursbedingungen wie z.B. Feuerstelle, Regenschutz, Sanitäranlagen vor. Wir packen Elemente aus unseren Wildnis- und Survivalkursen mit Themen aus dem Bereich historisches Wissen / Naturheilkunde in diesen „abenteuerlichen“ Kochkurs.

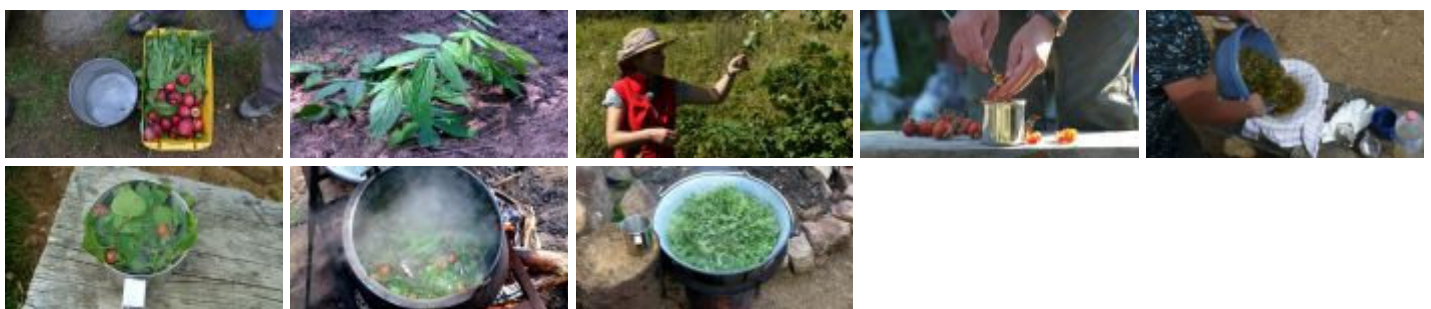


Ernährung aus der Natur - Welche Pflanzen sind essbar? - Tees und Nutzpflanzen - Schwarzbrot backen (Variante Sauerteig und „Backmischung“) - Praxis mit dem Dutch Oven - Lachs als „Feuerlachs“ mit Kräuterpackung - Räuchern (Haltbarmachung von Lebensmitteln, Räuchergrube) - Erdofen - ein prallvoller Tageskurs wartet auf die Kursteilnehmer.

Themen und Inhalte des Wildnis-Kochkurses: Wir beginnen mit dem Kapitel **"Brot backen"** - und erfahren wissenswertes über Natursauerteig, Getreidemühle(n) und fertige "Backmischungen". Da ein Teigansatz einige Zeit zum "Gehen" benötigt, wird diese Arbeit zu Beginn unseres Kurses stehen. In der Zwischenzeit zeigen wir den Teilnehmern einige Methoden zur "schnellen" Herstellung von Fladenbrot und Stockbrot. Nun kommt der Dutch Oven (schwerer, gusseiserner Topf mit Deckel) zur ersten Anwendung, langsam bäckt unser Schwarzbrot und verströmt einen verführerischen Duft von frischem Brot ...

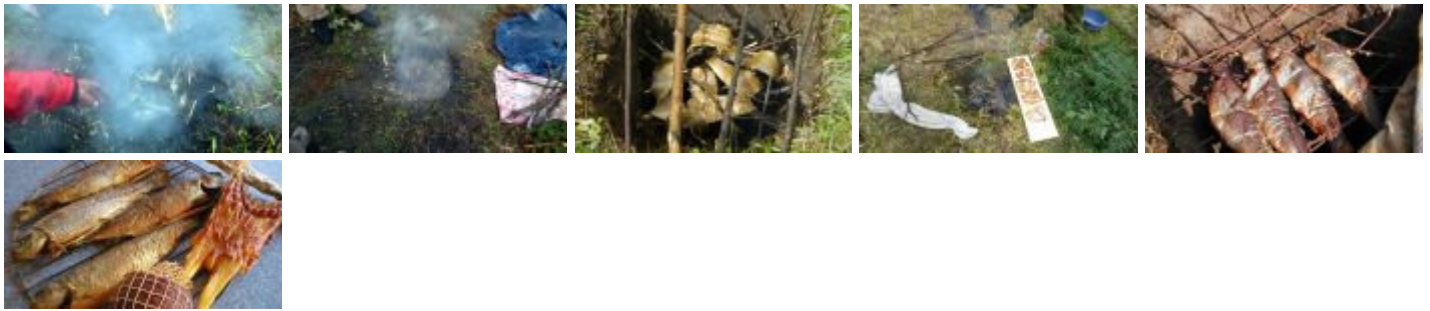


Nach dem "Brot" geht es zu einer **Kräuterwanderung**, falls es der Wasserstand der Freiburger Mulde zulässt, waten wir durch den kalten Fluss an das gegenüberliegende Ufer - dort finden wir ausgedehnte Flusswiesen mit allerlei nützlichen Kräutern ... Je nach Jahreszeit sammeln wir Zutaten für einen Kräutertee, viele Teilnehmer werden erstaunt sein, wie wohlschmeckend so ein Kräutertee sein kann. "Nebenbei" erfahren die Kursteilnehmer allerlei wissenswertes zu Kräutern und Heilpflanzen - z.B. die Rolle des Spitzwegerichs oder über das Johanniskraut ...



Räuchern und Räuchergrube: Das Räuchern ist (neben Pökeln, Einfrieren, Trocknen, Dörren oder Einzuckern und Einkochen) eine Methode, Nahrungsmittel wie Fleisch oder Fisch haltbar zu machen. Nebenher bringen uns die ätherischen Öle bzw. die im Räucherrauch enthaltenen Aromen den typischen, herzhaften Geschmack - eben typisch "Räucherware". Wir zeigen, wie wir mit einfachsten Mitteln (Naturmaterialien) eine so genannte Räuchergrube ausheben und bauen. Wir benötigen jede Menge Lagerfeuerglut, frische Zweige, Farn bzw. Reisig zum Abdecken der Grube. Auch ist das Schnitzen der Buchenholzspäne für den eigentlichen Räucherprozess eine Herausforderung bzw. Fleißaufgabe für das gesamte "Team". Nach 20 bis 25 Minuten ist der Räucherprozess beendet - für viele Teilnehmer eine Überraschung, wie lecker unsere selbst geräucherten Fisch- oder Käsestücke schmecken!





Lachs am Brett oder Feuerlachs: Lachs am Brett bzw. Feuerlachs: Eine abenteuerliche, sehr unterhaltsame Methode der Zubereitung eines großen Lachses steht auf dem Programm. Vielleicht für Sie später einmal die Alternative für die "ewigen Steak und Bratwurst - Grillabende"? Wir nutzen Lachsforellen, dieser Typ Fisch enthält gegenüber dem Zuchtlachs viel mehr Fett und ungesättigte Fettsäuren, somit schmeckt der Fisch später nicht so trocken (und der aktuelle Einkaufspreis der Lachsforelle ist ein ganzes Stück preiswerter wie für einen "richtigen" Lachs). Der Fisch wird vom Kopf her halbiert aufgeschnitten - und mit einer Kräuterpackung (frische Kräuter wie Brennnessel, Dill, junge Birkenblätter, Melisse und Petersilie ...) auf ein großes Holzbrett genagelt. Danach wird diese gesamte "Packung" noch mit Holzpflocken bzw. einfachem Blumenbinderdraht fixiert. Jetzt benötigen wir viel, viel Glut und ein heißes, lodernes Feuer - um den Zubereitungsprozess in Gang zu bringen. Die Außenhaut der Fische verbrennt - dies ist völlig normal und gewollt. Da die Außenhaut wie eine Art Topfdeckel wirkt, gelangen all die aromatischen Geschmacksstoffe und ätherischen Öle der Kräuter in den vor sich hin dünstenden Fisch. Dazu das "Raucharoma" der Zubereitung am offenen Feuer - man kann wieder auf das Ergebnis gespannt sein !



LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Detaillierte und praxisnahe Durchführung der einzelnen Kursbestandteile wie oben beschrieben
Nutzung Koch- und Kücheneinrichtung, Sanitär und Dusche-Nutzung, Feuerholz, Holzkohle und alle Nahrungsmittel, Getränke. Die Verpflegungsausstattung in diesem Kurs ist so reichlich, dass niemand „hungrig“ den Kurstag verbringen muss.

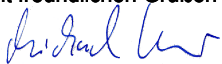
ALLG. HINWEISE

Bitte Detailinfos beachten! Da wir am Lagerfeuer arbeiten, unbedingt alte, robuste Bekleidung mitbringen - nach dem Kurs riechen wir alle nach Rauch, Räucherfisch und Freiheit! Bitte Schreibzeug sowie Bekleidung für draußen (ggf. Regenbekleidung) und feste Schuhe mitbringen. In der Kursgebühr sind (reichlich) Verpflegung sowie Getränke enthalten!

REISE-VERANSTALTER

Unger Outdoor Team GmbH - Kursleiter ist Michael Unger

Mit freundlichen Grüßen



Michael Unger
Unger Outdoor Team GmbH

Aktivreiseveranstalter und touristischer Dienstleister