



kochen unter freiem himmel – der kochkurs für die wildniss

ziel / inhalte

die outdoor-küche bietet je nach gegebenheiten immer wieder reizvolle möglichkeiten. wir wollen euch mit einfachen methoden das kochen in der wildniss „schmackhaft“ machen. feuer machen, werkzeuge erstellen und einrichtung der outdoor-küche verschiedene kochtechniken und natürlich das gemeinsame kochen und essen sind die inhalte eines spannenden tages in der wildniss-küche.

anzahl der teilnehmer / kosten

mind. 6 teilnehmer / max. 10 teilnehmer / 79,00 € inkl. ausrüstung & lebensmittel

dauer

start um 9:30

ende 17:30

ca. 8 Stunden

teilnahmevoraussetzungen

mindestens 14 jahre. unter 18 jahre nur in begleitung eines erziehungsberechtigten bzw. einverständniserklärung.

lebensmittel

im besten sinne des wortes – „mittel zum leben“. unsere frischen produkte stammen ausschliesslich aus regionalem, kontrolliertem anbau und wir sammeln was die natur uns anbietet. wir verschliessen uns aber auch nicht der realität, den es gibt auch convenience-produkte von hoher qualität und jenseits der brotgrenze und dauer deiner reise sind fertiggerichte nicht immer auszuschliessen.

rechtliches

die teilnahme am kurs erfolgt grundsätzlich auf eigene gefahr. die veranstaltung kann wegen schlechten wetters oder sicherheitsbedenken abgebrochen werden. ein anspruch auf einen ersatztermin besteht bei abbruch nicht. bei zu wenigen teilnehmern kann die veranstaltung abgesagt oder auf den nächsten kurstermin verschoben werden.

kontakt

www.taunus-outdoor-school.de

marcel walter / bolongarostrasse 136 / 65929 frankfurt

mobil: 0 15 1 / 21 60 12 21

mail: draussen@taunus-outdoor-school.de