



Outdoor Delikatessen

Neue Rezepte und Kochtechniken kennenlernen,
Kochkreativität, Planung und Logistik vertiefen,
Feuerkochen als Methode professionalisieren.

3 Tage kochen und geniessen, 27. – 29. April 2012

Inhalte

- › *Menüplanung für Gruppen*
- › *Kochen als Methodik*
- › *verschiedene Kochfeuerstellen*
- › *Kochen mit den Blüten des Frühlings*
- › *Muurikka, Waffeleisen und Poffertjes*
- › *Sirup und Einmachen*

Der Kurs bietet sich an zum Schnuppern, zum Vertiefen und zur Ergänzung, für Anfänger und Haubenköche. Nicole forscht und experimentiert laufend mit neuen Zutaten und perfektioniert die Kunst der ästhetischen und auserlesenen Outdoorküche.

Der gesamte Kurs findet in der Natur statt, das sinnliche Kochen wird dabei durch eine sanfte Naturerfahrung abgerundet. Die Teilnehmer/-innen richten sich für die drei Tage im Wald ein, bauen sich ein Camp und erstellen eine praktische Outdoorküche. Lager- und Kochfeuer sind die Zentren des Geschehens.



Anmeldung

Outdoor Kochkurs Wildnis Delikatessen, 27. - 29. April 2012, Stein AR

Name _____ *Vorname* _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____ *Handy* _____

E-Mail _____ *Geburtsdatum* _____

Vegetarier/-in, Allergien etc. _____

Ich melde mich hiermit verbindlich für den Outdoor Kochkurs an.

Die Kosten betragen CHF 450.- / € 370.- zzgl. ca. CHF 80.- für Lebensmittel.

Ort _____ *Datum* _____ *Unterschrift* _____

einsenden an: planoalto, Lehnackerstrasse 31, CH-9033 Untereggen

Telefon: +41 71 855 33 02, Fax: +41 71 855 33 01, e-Mail: info@planoalto.ch





「«Die Nutzbarmachung
des Feuers und die Ent-
wicklung des Kochens
gingen Hand in Hand.»

*Kochen im Outdoor: Feuer
Hans-Peter Hufenus S. 36*

planoalto
Lehnackerstrasse 31
CH-9033 Untereggen