



Kräuterkate

Im Tipi kochen

Früher, ganz früher, da gab es nicht mal einen Herd, sondern nur eine offene Feuerstelle. So fingen unsere Urahnen an und zauberten die tollsten Speisen. Und heute? Sucht man vergebens den Knopf am Holz.... Meist kennen wir noch die Kartoffel in Alufolie, die man in die Glut legt oder das Steak vom Grill, doch wie funktioniert das mit Wildkräutern und Lagerfeuer?



Mit Wildkräutern gewürzter Schafskäse im Blatt über der Glut gebacken, Gemüse auf Wildkräuterheu, Baumstriezel am Stecken geröstet.... Lläuft Ihnen da nicht schon das Wasser im Munde zusammen?

In einer Wildkräuterführung lernen Sie verschiedene, essbare Wildkräuter und Wildfrüchte kennen und schmecken. Gemeinsam sammeln wir für ein kleines Menü, das auf der Glutstelle des Lagerfeuers gekocht und anschließend gemütlich im Tipi verzehrt wird.

Wir kochen meist vegetarisch, kennen aber auch die leckersten Wildkräuterfleisch- und Fischgerichte – je nach Ihrem Gusto.

Wenn Sie wollen, erhalten Sie die Rezepte, damit Sie daheim auf Ihrem eigenen Feuer kochen können!

