

„Backen auf dem Grill und Kochen am offenen Feuer“



**Liebe Feuerenthusiasten und Genussmenschen,
in einer Zeit, in der Schnelligkeit und Hektik den Alltag bestimmen,
lädt das Kochen, Grillen und Backen über offenem Feuer zu einem Moment
des Innehaltens ein – eine Rückkehr zu den Ursprüngen,
wo das einfache, ehrliche Handwerk des Kochens im Mittelpunkt steht.
Die Hitze des Feuers, das Knistern der Holzkohle
und der Duft von frisch zubereiteten Speisen und Backwaren verschmelzen
zu einem unvergleichlichen Erlebnis.**

Termine:

- 27. September 2025, 9.00 - 17.00 Uhr

Ort:

**Landhaus „Am Sonnenberg“
Sonnenberg 1
31199 Diekholzen / Egenstedt**

Kontakt:

Tel.: 0163 48 700 82

E-Mail: kurs@landhaus-am-sonnenberg.com

Unser Monolith-Keramikgrill vereint traditionelle Techniken mit modernem Design. Die robuste Keramik speichert die Hitze auf einzigartige Weise und verteilt sie gleichmäßig, sodass jedes Gericht perfekt gelingt – von saftigen Steaks über knusprige Pizzen bis hin zu delikaten Backwaren. Das Kochen über offenem Feuer ist mehr als nur eine Zubereitungsmethode; es ist eine Begegnung mit der Natur und eine Ode an die Ursprünglichkeit des Genusses.

Bereitet euch auf ein außergewöhnliches kulinarisches Abenteuer vor! Im Laufe des Tages werden wir verschiedene Gerichte am, im und auf dem offenen Feuer zubereiten und die Kunst des Backens mit handgemachten Teigen im Teigtrog auf dem Keramikgrill meistern.

Seid ihr bereit, das Feuer zu bändigen und neue Koch- und Backtechniken zu erlernen, die ihr direkt zu Hause ohne teure Sonderanschaffungen umsetzen könnt?

Kosten:

- **Kursgebühr: 149 € pro Teilnehmer**
- **Begleitpersonen: auf Anfrage**
- **Übernachtung: Hotelzimmer vor Ort verfügbar**
 - o **Doppelzimmer: 85 € pro Nacht**
 - o **Einzelzimmer: 65 € pro Nacht**
 - o **Frühstück am Sonntag inklusive**

Familienfreundlich:

Ihr wollt in den Kurs, aber eure Familie möchte mit?

Kein Problem! In der Umgebung gibt es auch im Winter viele Möglichkeiten, den Tag zu gestalten.

Nach dem Kurs können wir dann alle gerne noch zusammensitzen, fachsimpeln oder einfach nur den Flammen zuschauen.

Kursinhalt:

Unser Kurs ist eine muntere Mischung aus Frontalunterricht und praktischen Übungseinheiten, bei denen ihr selbst Hand anlegt.

Wir werden die folgenden Themen behandeln:

- **Aufbau einer richtigen Feuerstelle: Praxistipps um gefahrlos, auch mit Kindern, ein Lagerfeuer zu genießen und zu nutzen.**
- **Feuer bändigen: Welches Holz für was. Techniken, um die Flammen zu kontrollieren und für das Kochen und Backen zu nutzen.**
- **Umgang mit dem Dutch Oven: Echte Cowboybohnen aus dem Erdofen und andere Leckereien aus diesem vielseitigen Topf**
- **Erklärung des Keramikgrills: Holzkohle, Aufbau versch. Temperaturzonen in einem Grill**
- **Teigzubereitung und Backen: handgemachte Teige im Teigtrog und maschinell, wir machen mindestens drei verschiedene Brote, unter anderem auch Sauerteigbrot, die anschließend auf dem Monolith-Keramikgrill gebacken werden.**
- **Teige: Weißweibrot, Sauerteigbrot mit Natursauer und Butterkuchen**
- **Flammlachs: ohne Schnickschnack und Chichi**
- **Caveman: Unsere Vorfahren wussten, wie man direkt im Feuer kocht.**
- **Steak aus der Glut**
- **Butterrum**
- **Lagerfeuerkaffee**
- **Cobbler oder Jacks Eierlikörkuchen aus dem Dutch Oven**
- **und vieles mehr**

Wie viel wir davon schaffen, hängt ein wenig von euer Mitarbeit und dem Wetter ab.

Zusätzlich werden wir wichtige Informationen zur Planung einer Lagerfeuerfeier und Tipps für das Kochen und Backen im Winter besprechen.

Jeder Teilnehmer erhält ein Handout mit allen Informationen und Rezepten als Pdf-Datei.

Organisatorisches:

- **Teilnehmerzahl:** maximal 20 Personen
- **Kleidung:** Wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk sind unbedingt erforderlich.
- **Wetter:** Die Feuerstellen befinden sich draußen, die Keramik-Grills stehen unter einem Zelt.
Zum Aufwärmen können wir in den angrenzenden Wintergarten des Restaurant gehen.
- **Verpflegung:** Eine Grundausstattung an Getränken (Bier, Wasser, Softdrinks) während des Kurses ist inklusive.
Darüber hinaus erfüllt das Restaurant auch besondere Wünsche a' la carte.

Unsere Feuermeister:

Unser Feuerflüsterer Michael und der Feuerbäcker Günter verfügen über jahrelange Erfahrung am Feuer.

Sie haben unzählige Kurse abgehalten und für viele Firmen auf Messen oder für Privatkunden ein unvergessliches Grill- und Backerlebnis geschaffen.

Wir freuen uns darauf, mit euch gemeinsam einen ganz besonderen Tag am offenen Feuer zu verbringen!

**Günter Müller
Der Feuerbäcker**

Stornierungsbedingungen:

**Stornierungen und Umbuchungen sind bis zwei Wochen vor dem Kurs möglich.
Danach ist keine Rückzahlung der Kursgebühr möglich.**