

BBQ und Back Wochenende auf dem Gut „Hohenberg“ Queichhambach

„Back to roots / nature“ – Zurück zum Ursprung, zur Natur“



Zwei Tägiger Barbecue und Back Workshop auf dem Gut „Hohenberg“ zu Annweiler – Queichhambach (<https://www.soel.de/gut-hohenberg>)

Das Motto „Zurück zum Ursprung, zur Natur“

Wir schauen uns an, wie auf einem Bio-Hof Getreide, Gemüse angebaut wird. Wie man Honig herstellt, wie Tiere artgerecht gehalten werden und wie sich dies auf die Qualität auswirkt.

An den beiden Tagen werden wir grillen und backen. Unsere Lebensmittel nehmen wir ausschließlich vom Hof und der Umgebung. Bio, Saisonal und Regional spielen dabei eine zentrale Rolle. Was gibt uns die Natur zur aktuellen Jahreszeit und was machen wir daraus?

Dabei grillen wir auf diversen Grillgeräten und backen in einem Holzbackofen. Anpacken ist angesagt um danach gemeinsam zu Essen.



Freut Euch auf ein einzigartiges Erlebnis mitten im Pfälzer Wald

Wir grillen & backen da, wo andere Urlaub machen!



BBQ und Back Wochenende auf dem Gut „Hohenberg“ Queichhambach

„Back to roots / nature“ – Zurück zum Ursprung, zur Natur“

Inhalte



- Zwei Tägiger Barbecue und Back Kurs
- Lokale Getränke von umliegenden Anbietern, Weingütern und einer Hausbrauerei (Göcklinger Hausbräu) incl.
- Wissenswertes rund um das Gut „Hohenberg“ und dessen Stiftung
- Grillen und Backen mit Hofprodukten und Erzeugnissen aus der Region in Bio Qualität.
- Saisonale Warenselktion
- Wir ernten selbst – frisch vom Acker „Von der Hand in den Mund“
- Diverse Fleischsorten vom Hof, der Region und der freien Natur - dem Pfälzer Wald (u.a. frisches Wild).
- Grillen auf diversen Geräten (Feuerplatte, Gasgrill, Smoker, Kugelgrill, Dutch Oven und und und) unter Anwendung diverser Grillmethoden
- Backen von Kleingebäcken im Holzbackofen auf traditionelle Art und Weise mit Korn/Mehl vom Hof, bei Bedarf unter Einsatz von selbstgezüchtetem Sauerteig
- Klein Gruppen mit eigenem Arbeitsplatz (Learning by doing)
- Gemeinsames Essen von mehreren Gerichten
- Genuss pur ! Ausschließlich Bio Gewürze der Firma culinarico
- Ein Event der Extraklasse!



BBQ und Back Wochenende auf dem Gut „Hohenberg“ Queichhambach

„Back to roots / nature“ – Zurück zum Ursprung, zur Natur“

Teilnehmer

Kleine Gruppe von mind. 8 Teilnehmer bis max. 16 Teilnehmer; jeder Teilnehmer hat seine eigene Arbeitsstation mit Brett, Messer und Handtuch

Anmeldung

Anmeldung unter: 06348 940906 oder info@pfalzglut.de

Gebühren:

- Ein Tag (Backtag): **65€** / je Person
- Ein Tag (BBQ / Grill): **85€** / je Person
- Zwei Tage (Backen & BBQ): **150€** / je Person

Die Preise verstehen sich incl. sämtlicher Lebensmittel, Vorträgen, Getränke (während der Seminarzeit) sowie aller Brennmaterialien, einer Rezeptmappe und Teilnahme Urkunde

Mitzubringen: Guten Appetit und jede Menge Spaß

Dauer

Samstag: 10 Uhr – 15 Uhr

Sonntag: 10 Uhr – 14 Uhr

Bitte einen Zeitpuffer von jeweils 1 Std. mit einplanen!

Übernachtung

Optional kann eine Übernachtung hinzugebucht werden (bitte bei der Anmeldung mit angeben):

- Es stehen 4 DZ und ein Mehrbettzimmer zur Verfügung
- Preis für DZ: 25€ / Person ; Aufschlag für EZ-Nutzung: +10€
- Preis im MBZ: 20€ / Person
- Bettzeug ist mitzubringen oder kann gegen 5€ Gebühr geliehen werden.

Wir freuen uns auf Euch!

