

OUTDOOR COOKING

Kochen

im Grünen



Outdoor Cooking, das ist Sommerspaß,
Teamentwicklung und
gesunde Küche unter freiem Himmel

Holz hacken, Kleinholz sägen, dünne Ästchen vom Waldboden aufklauen, durch's Unterholz streifen und Reisig sammeln. Einige Teilnehmer spähnen große Steine für die Feuerstelle aus.

Es ist möglich, auf offenem Feuer anspruchsvoll zu kochen. Kisten mit Kochwerkzeug, Töpfen und Pfannen stehen bereit, Aufgaben werden verteilt. Zum Glück muss niemand Bienen suchen oder Fische angeln.

Neben dem Equipment von „**naturkontakt**“ gibt es auch Vorratskisten mit Lebensmitteln. Gesund und lecker soll das Outdoor-Dinner werden. Dabei ist auch Kreativität gefragt. Die Flasche Wein dient als Nudelholz zum Teigausrollen, ein Buchenholzbrett ist genau richtig für den Wildlachs. Der wird professionell vorbereitet, mit geschnitzten Holzspänen auf's Brett montiert und schräg in die Feuergrube gestellt. So gart der Fisch bei geschätzten 60-70 Grad ganz langsam und bleibt wunderbar zart, saftig und aromatisch. Mediterraner Gemüsesalat wird in mundgerechte Stücke geteilt, mit Olivenöl, Salz, Kräutern und Gewürzen in eine Flasche mit breitem Hals

und in ein Erdloch, nahe dem Feuer gepackt.

Braten, rösten, backen, Auberginenkaviar, Gegrillter Schafskäse, Rosmarin-Kartoffeln, Tomate-Mozzarella-Wrap.

Improvisationstalent ist gefragt, auch wenn alles gut vorbereitet und durchdacht ist. In den Kisten finden sich Küchenutensilien, die, zuhause kaum beachtet, hier zu regelrechten Schätzen werden.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, und nicht nur das: hier im intensiven Naturkontakt ist auch Teamgeist gefragt und es wird sich zeigen, ob die Gemeinschaft ein Haufen oder eine Gruppe ist, die vielleicht sogar dem ein oder anderen Mitglied gestattet ein paar Stunden tatenlos und versunken ins Feuer zu schauen.

Der Rauch beißt manchmal in den Augen und hängt sich in die Kleider, das Gefühl in einem Abenteuer zu sein kommt auf..... und niemand vermisst geordnetes Kochen in irgendeiner Hightech-Küche.

Rezepte gibt's natürlich auch!

Outdoor-Cooking als KochEvent

Wir bringen Sie zum Kochen.

Outdoor-Cooking als freies und lockeres Miteinander (BASISPAKET)

Ablauf des Programms:

Nachdem wir uns raffinierte Rezepte ausgedacht, hochwertige Lebensmittel besorgt und Kochutensilien mitgebracht haben, kann es losgehen. Die Gäste kommen am Ort des Events an und werden vom Koch mit einem Willkommenstrunk begrüßt. Die Kochplätze sind vorbereitet. Rezepte und Lebensmittel liegen bereit. Die große Feuerstelle ist voller Glut. Nur an einer Stelle lodern noch die Flammen. Mit Steinen sind offene Kochplätze gebaut. Die Teilnehmer bekommen Schürzen, Messer und eine kurze Einweisung. Dann geht's los:

Schneiden, putzen, wiegen, brutzeln, montieren, richtige Feuerstelle finden, wickeln, aufspießen, mischen, kosten. Genascht wird eigentlich immer, aber nach etwa drei bis vier Stunden sind auch die letzten Köstlichkeiten fertig, sodass sich alle zum Finish und gemeinsamen Essen einfinden. Nach dem Outdoor-Dinner ist die Veranstaltung zu Ende.

Mir ist wichtig, zunächst mit Ihnen über Ihre Ziele und Vorstellungen beim Planen einer Veranstaltung zu reden, dann mache ich Ihnen ein konkretes Angebot, das genau für Sie passt. Um Ihnen aber einen Einblick zu geben, habe ich oben zwei Möglichkeiten der Durchführung beschrieben und nachfolgend eine Tabelle mit den wichtigsten Informationen erstellt.

Das Basispaket kostet 900 Euro für eine Gruppe bis zu 20 Personen, zuzüglich 15 Euro Lebensmittelpauschale pro Person und 19% Mehrwertsteuer.

Sie haben den zweiten Mann? Der kann über viele Stunden ein Feuer hüten? Prima! Dann sparen Sie 120 Euro und ich komme alleine. Sie möchten bis zur Morgenröte bleiben und ev. in einem Pantheon-Zelt übernachten? Das ist eine runde Sache und lässt sich organisieren. Wir planen das Event so, wie es für Sie optimal ist. Alles klar? Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Ihr Outdoorkoch
Ralf Brendt



Vollwertkoch seit 15 Jahren, Inhaber der Firma *naturkontakt* mit Kocherfahrungen an den unmöglichsten Orten und mit den tapfersten Köchen. Als systemischer Coach, Körpertherapeut und Veranstalter außergewöhnlicher Events ist mir Outdoor-Cooking ein besonderes Vergnügen.

Outdoor-Cooking als Team-Kochwettbewerb

Ablauf des Programms:

In Teams á vier Personen mit bis zu fünf teilnehmenden Teams wird um die Wette gekocht. Unter dem Motto „Back to the Roots“ besteht die Aufgabe darin, aus einem Warenkorb ein Drei-Gang-Menü für fünf Personen zuzubereiten. Jedes Team hat dafür 4 Stunden Zeit. Equipment, Feuerstelle und Frischwasser stehen zur Verfügung. Eine vorher festgelegte Fachjury entscheidet über Präsentation, Kreativität, Outdoor-Cooking Fertigkeiten und natürlich Geschmack. Die Bekanntgabe des Siegereams und eventuelle Preisverleihung erfolgt nach dem Essen im passenden Rahmen: unter freiem Himmel am knisternden Feuer.

Übersicht Basispaket und Variationen

Abweichend von der Basisleistung sind Variationen denkbar und durchaus üblich. Im Folgenden finden Sie die Programmpunkte der Basisleistung und eine Übersicht zu den Variationen. Das Basispaket kostet für eine Gruppe bis max. 20 Teilnehmern 900 Euro, zuzüglich 15 Euro pro Person Lebensmittelpauschale, plus 19 % Mehrwertsteuer.

	zu erbringende Leistungen	BASISPAKET		VARIATIONEN	
		naturkontakt	Auftraggeber	Naturkontakt Plus	Auftraggeber Minus
VORHER	Platz auswählen, ggf. Feuererlaubnis einholen		ja	Preis nach Zeitaufwand 28 Euro/Std.	
	Eventplanung	ja		_____	_____
	Brennholz (hart) zum Feuer bringen, ca. 0.6 Raummeter		ja	150 Euro Pauschale	
	Feuerstelle vorbereiten		ja	Preis nach Angebot	
	Rezepte vorbereiten, Lebensmittel kaufen	ja		_____	_____
	Getränke kaufen		ja	Preis nach Angebot	
	Geschirr, Besteck, Gläser	ja			minus 30 Euro
	Kochutensilien	ja		_____	_____
	Zelt besorgen, Aufbau, Abbau			Miete je nach Typ ab 500 Euro	
	Tische und Bänke		ja	Preis nach Aufwand	
	WÄHREND	Kochanleitung und Hilfestellung	ja		_____
Feuer hüten		ja			1 Person ca. 5 Stunden, minus 120 Euro
Leitung		ja		_____	_____
NACHHER	Spülen	ja			minus 40 Euro
	Feuer löschen		ja	Absprache mögl	
	aufräumen	ja	ja	Absprache mögl	
	Müll entsorgen		ja	30 Euro	
	Location übergeben		ja	nach Aufwand	