

Kräuter und Kochen im Mittelalter

Was aß man eigentlich im Mittelalter? Und wie wurde es zubereitet? Welche Gewürze und Kräuter wurden verwendet?

All diesen Fragen spüren wir beim Thema Kochen auf dem Feuer nach. Wir machen Feuer (natürlich mit mittelalterlichem „Feuerzeug“), kochen nach überlieferten Rezepten und nutzen Kräuter und Gemüse der Region und der damaligen Zeit. Tauchen Sie ein in ein Geschmackserlebnis aus früheren Tagen!

Ungefährer Ablauf (verändert sich je nach Wetter und Gruppe):

- Begrüßung und Vorstellung, Erkundung der Turmhügelburg
- Input zu hochmittelalterlichen Lebensmitteln und Rezepten
- Vorstellung und Erklärung der Rezepte
- Kochen und Anrichten (mit Kräutern aus dem Burggarten) verschiedener Rezepte (ggf. in Kleingruppen)
- Gemeinsames Mahl
- Abschluss / Fotos als Erinnerung

Leistungen:

- individuelle und interessante Anleitungen und historische Rezepte
- fundierte Informationen über die Ernährungsweise im Hochmittelalter
- Rezepte zum Mitnehmen
- Verpflegung und Burgeintritt (sie können gerne länger bleiben und die Burg besichtigen)
- Fotodokumentation

Ort

Turmhügelburg Lütjenburg
24321 Lütjenburg, Nienthal
Parken: 24321 Lütjenburg, Bunendorp (und kurzer Fußweg zur Burg)

Zielgruppe:

Jugendliche und Erwachsene ab 14 Jahre
Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen (max. 10)

Termine und Preise

11.12.2016 (10 bis 17.00): 39€

Anmeldung

Unter <http://www.groensme.de/kontakt/> oder 0151-16521594 (bitte vormittags)

