

OUTDOOR-COOKING WAR SUUUPER! – GERNE WIEDER!

KOCHEN FÜR FAMILIEN

OUTDOOR COOKING

SA., 12. APRIL 2025
10-14 UHR

WANDERHEIM DETTINGEN

KINDER: 2 EURO
ERWACHSENE: 5 EURO

- TEILNAHME VON KINDERN (AB 6 JAHREN)
- NUR IN BEGLEITUNG EINES ERWACHSENEN
- ANMELDUNG ERFORDERLICH

WWW.KARLSTEIN.DE/OUTDOOR-COOKING
Teilnehmerzahl begrenzt!

Fairtrade-Gemeinde
Karlstain



Die von der Fairtrade-Steuerungsgruppe initiierte Aktion „Outdoor-Cooking“ am 12. April 2025 war ein großer Erfolg. Mit maximaler Teilnehmerzahl startete das Event an diesem Samstag bei allerstönstem Wetter. Fairtradeteam-Mitglied, Nadja Lauder, bereitete diesen kulinarischen und lehrreichen Vormittag bestens vor und coachte durch den Event. Nach kurzem Kennlernspiel hieß es dann für Jung und Alt: schnippeln, kneten, schütteln und Spaß haben.

In kleinen Gruppen wurde das Menü vorbereitet:

- Fladen mit selbstgemachter Kräuterbutter
- Gemüsesüppchen (aus 13! Zutaten)
- Kartoffeln im Lehm-mantel mit (Wild) Kräuterquark
- Die „faire Krumme“ – gegrillte + gefüllte Schokobanane mit fairer Vollmilch- und Zartbitterschokolade aus fairem Handel

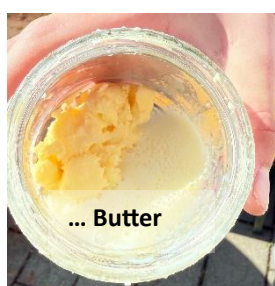
Schoko-Bananen
in der Glut

Infos über faire und saisonale/regionale Produkte waren inklusive, ebenso der vorsichtige Umgang mit dem Element Feuer und Glut. Dazu kam die Erkenntnis, dass auch ohne elektrische Küchenunterstützer alles frisch und mit eigenem Arbeitseinsatz zuzubereiten ist. Das dauert vielleicht hier und da länger, macht aber viiiel mehr Spaß! (vor allem in der Gruppe).



Aus flüssiger
Sahne wird...

Shake, Shake, Shake...



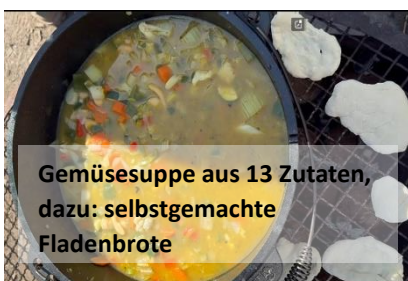
... Butter



Nadja erklärt, wie der köstliche
Nachtmisch zubereitet wird.



Schoko-Bananen
in der Glut



Gemüsesuppe aus 13 Zutaten,
dazu: selbstgemachte
Fladenbrote



Kartoffeln im
Lehm-mantel

DANKE, Nadja Lauder, für die tolle Vorbereitung und Durchführung, danke allen HelferInnen, Unterstützern und vor allem: Danke an alle TeilnehmerInnen. Wir hoffen, es hat Spaß gemacht und wir sehen uns bei ähnlichen Veranstaltungen wieder. Auch an den Wanderverein und die Vogel-/Naturschutzgruppe: Herzlichen Dank für die Bereitstellung des Areals und für die hervorragende Betreuung vor Ort, Frau und Herr Sell.

Ziele solcher nachhaltigen (Koch-) und Familien-Events sind:

- Sensibilisierung für saisonale und faire Produkte
- Kochen mit allen Sinnen erleben
- Blick für die Gaben der Natur im Umfeld stärken
- Wertschätzung unserer Natur und der Produkte

In der Vergangenheit fanden bereits die Aktionen „Frisch aus dem Acker“, „Bienenhotel bauen“ sowie in Kooperation mit dem Eine-Welt-Verein regelmäßige „Bananentage“ in der Grundschule statt.

Weitere Ideen und Mitbestreiter sind gerne willkommen. Das nächste Treffen der Steuerungsgruppe findet am Di., 6. Mai 2025 um 19 Uhr im Weltladen Karlstein statt!