

Mediterrane Frühlingsküche- ein Duft von Basilikum und proven- zalischen Kräutern

Ein kulinarisches Wochenende, an dem das Zubereiten frischer Kräuter, Gemüse und Früchten(viele aus dem eigenen Garten) im Mittelpunkt steht.

Von der Toskana streifen wir über Ligurien in die Provence, von dort übers Languedoc Roussillon ins spanische Katalonien.

Wir begegnen einer ehrlichen Küche, die lebt von frischen Zutaten und Zubereitungsweisen. Nach allen Regeln der Kunst, aber für alle nachvollziehbar werden wir Kochen. Ein mediterranes Lebensgefühl im herrlichen frühsommerlichen Garten des Alten Forsthauses. An den Abenden werden auch feine Weine aus den verschiedenen Regionen unsere selbst zubereiteten Mahlzeiten begleiten.

Am Mittag bleibt Zeit im Naturpark Meißner spazieren zu gehen.

Termin:

Freitag, 11. bis Sonntag, 13.Juni 2010

Kursleitung:

Rob Ariëns

Kosten:

Seminar mit Vollverpflegung 130, Weinprobe an den Abenden insgesamt 35 EUR ,EZ-Zuschlag 10EUR /Nacht

Veranstalter und Anmeldung:

Altes Forsthaus Germerode e.V.

buero@altes-forsthaus-germerode.de