



Verkostung - ein genussvoller Moment.

Foto: Thomas Reibnegger



Gehaltvolle Pflanzen inspirieren die Kochkünste.

Foto: Buchegger

So schmeckt die Wildnis

Ein kulinarisches Abenteuer im Nationalpark Kalkalpen

Dass es im Sengsengebirge und Reichraminger Hintergebirge einiges zu entdecken und bewundern gibt, hat sich schon herumgesprochen. Dies zeigen die vielen Veranstaltungen des Nationalpark Kalkalpen, die dazu einladen, mehr über dieses außergewöhnliche Gebiet zu erfahren. Dabei einige der unscheinbaren und verborgenen Schätze des Nationalparks selbst zu entdecken und mit dem Gaumen zu erfahren, war bisher nur wenigen vorbehalten. Doch wenn von 27. bis 29. Juni 2014 die Veranstaltung „So schmeckt die Wildnis“ stattfindet, besteht für alle Teilnehmenden die Möglichkeit, kulinarisch in den Nationalpark einzutauchen und diesen wirklich mit allen Sinnen zu erleben! Ausgehend vom Hengstpaß startet dieses dreitägige Abenteuer in das Wildnis-Camp im Holzgraben. Begleitet von Nationalpark Ranger und Kräuterpädagogen Christof Buchegger sowie Bernhard Senkmüller, Koch und Kräuterpädagoge, werden bereits am Weg dorthin die einzelnen Naturräume einer genaueren Betrachtung unterzogen. Gemeinsam wird nach den kulinarischen Köstlichkeiten der Pflanzenwelt auf Almflächen, in Wäldern und

entlang von Bächen gesucht und die ersten Zutaten für das Abendessen gesammelt. Die Zeit im WildnisCamp wird dann für die intensive Auseinandersetzung mit Wildkräutern und Wildgemüse und deren praktische Verwendung genutzt. Bei Streifzügen werden Pflanzen kennen gelernt, gekostet und gesammelt. Diese werden dann mit ausgewählten Lebensmitteln aus der Nationalpark Region ergänzt und gemeinsam zu mehrgängigen Wildkräuter Menüs verarbeitet. Dass die Zubereitung der Mahlzeiten auch am offenen Feuer passiert, wobei verschiedenste Kochtechniken zur Anwendung kommen, stellt eine weitere Besonderheit dieser Veranstaltung dar. So erleben die TeilnehmerInnen eine Wissensvermittlung auf praktische Art und Weise und verbringen genussvolle Stunden im Nationalpark. Wenn am dritten Tag, nach einem ausgiebigen Wildnisbrunch, der Rückweg zum Hengstpaß erfolgt, werden bei so manchem die geistigen und leiblichen Genüsse der Wildnis den Zugang zur Pflanzenwelt verändert haben. Und vielleicht finden sich Zutaten aus der Natur dann daheim auch öfter auf dem Teller wieder.

Zitat einer Teilnehmerin, Maria Felbauer, 2013:

„Bereits am Weg ins Camp wurde unter fachkundiger Anleitung von Christoph und Bernhard für das Abendessen und das Frühstück gesammelt. Schnell waren gemeinsam Kräuteraufstriche gerührt und am Lagerfeuer eine herrliche Gemüse-Kräutersuppe gekocht und Brot gebacken. Kräuter sammeln, Besprechen dieser und Experimentieren in der Küche – die Zeit verging im Flug. Ob es an der tollen Gruppe, der einmaligen Lage des WildnisCamps oder an den gesammelten Kräutern lag, dass wir so viel gelacht haben, konnten wir nicht restlos klären.“



Ranger und Kräuterpädagoge Christof Buchegger. Foto: Reibnegger

JUN

SO SCHMECKT DIE WILDNIS

WANN? Fr. 27. bis So. 29. Juni 2014

Ein kulinarischer Einstieg in die Welt der Wildkräuter.

Inkludierte Leistungen:

- 3 Tage Wildnis-Kochkurs
- 3 Tage/2 Nächte inkl. Verpflegung im Nationalpark WildnisCamp
- Gepäcktransport zum Camp, Bettwäsche, sämtliche Materialien

Information und Anmeldung:

Villa Sonnwend National Park Lodge,
Tel.: 07562/20592, villa-sonnwend@kalkalpen.at,
www.wildniscamp.at

EURO
198,00
(Erw.)

EURO
168,00
(Jug.)