



Gutes genießen

Astrid Gerkowski kocht seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft und hat auf zahlreichen Wanderungen die Wildkräuter der Eifel für sich entdeckt – Wildsalate, Wildgemüse, Blüten, Früchte, Samen.

Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte. Fleisch und Fisch kaufen wir, soweit wie möglich, aus regionaler Aufzucht und in erstklassiger Qualität.

Die Wildpflanzen sammeln wir an den Tagen vor der Veranstaltung an ausgewählten Standorten.

Außerdem verarbeiten wir Früchte, Blüten und Kräuter mit großer Sorgfalt zu Marmeladen, Sirups und Chutneys.

Wir verzichten bewusst auf „Exotisches“ – unsere einheimischen Wildpflanzen und -früchte bieten reichlich Geschmacksüberraschungen.

Es gibt noch viel zu entdecken und zu schmecken - wir freuen uns darauf!

Für Vegetarier: selbstverständlich bieten wir zu Fleisch- und Fisch-Gerichten eine kulinarische Alternative an. Bitte bei der Anmeldung vormerken!

Wir richten auch gerne Ihre **Familienfeste, Firmenfeiern** und **Betriebsausflüge** aus.

Alle, die das Erlebnis **Kulinarische Feldforschung** verschenken möchten, können bei uns natürlich auch **Geschenkgutscheine** für unsere Veranstaltungen bestellen.

Weitere Veranstaltungen:

So. 26. Oktober 2014 Kleine Feldforschung Herbst über dem Rurtal

Auch wenn das Laub sich bunt färbt, finden wir in geschützten Lagen wunderbar frische Wildpflanzen, die wir probieren können.

Veranstaltungsdauer 11.00 Uhr bis ca. 15.30 Uhr
Begrüßung mit einem Glas Sekt / 1,5 Std. Wildkräuterführung / 3 Gänge-Kräutermenu an rustikalen Tischen

Das kleine Menu

- * Rote Beete Carpaccio mit Löwenzahnsirup-Senf-Vinaigrette, Waldkresse und Landbrot
 - * Scheiben von der Entenbrust mit Perlgraupen-Steinpilz Risotto
 - * Schokoladen-Pannacotta mit gewürzter Pflaumen-Schlehensauce
 - * Ein Glas Weisswein, ein Glas Rotwein, Wasser, Apfelsaft und Kaffee
- EUR 48

Nach Absprache: Wildpflanzenführungen für Gruppen ab 6 Personen.

Wir wandern durch die schöne Eifel und Sie erfahren vieles über essbare Wildpflanzen. Ich habe für Sie ein kleines Picknick mit Wildpflanzenleckereien dabei. Dauer ca. 3 Stunden

Termin und Route werden individuell nach Absprache festgelegt
EUR 28 p. P. (Anfragen per eMail oder Telefon)

kulinarische feldforschung

Alle Informationen unter www.kulinarische-feldforschung.de

Bei Rückfragen und für die Anmeldungen kontaktieren Sie uns unter Telefon 02446 80 97 52

oder per eMail unter gerkowski@kulinarische-feldforschung.de

Die Nationalparkstadt Heimbach/Eifel ist ca. 50 Min. von Aachen, Köln und Bonn, von Düsseldorf ca. 75 Min. entfernt.

Büroadresse:

Astrid Gerkowski
In der Goldkuhl 14
52396 Heimbach

Adresse des Veranstaltungsortes:

Haus der Jugend 1914
Auf der Hostert 5
52396 Heimbach-Vlatten

Fotos: www.bernd-noerig.de | Gestaltung: www.graukursiv.de

kulinarische feldforschung *

* Wildkräuterwanderungen in der Eifel in Kombination mit einem Kräutermenu

2014

kulinarische feldforschung

2014

Sa. 5. April 2014 Feldforschung meets

Hotel „Hinter den Spiegeln“

Veranstaltungsdauer 11.00 Uhr bis ca. 15.30 Uhr

Die Kinderstube der Wildpflanzen

Wenn der Schnee schmilzt und der Frost vergeht, dann beginnt die Wildpflanzensaison. Gerade nach dem Winter brauchen wir frisches, zartes Grün mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen.

Wir begrüßen Sie im Hotel „Hinter den Spiegeln“ mit einem Glas Sekt. Hier starten wir mit unserer Wildpflanzenführung, auf unserem Weg probieren wir die jungen Pflanzen, erläutern die Weiterentwicklung zur ausgewachsenen Pflanze und die vielfältige Nutzung in der Küche.

Auf halber Strecke steigen wir in die Rurtal-Panoramabahn, die uns zum Bahnhof in Heimbach bringt.

Von dort aus wandern wir zurück ins Hotel, wo Sie mit einem 3-Gänge Wildpflanzenmenu verwöhnt werden..

Das kleine Menu

- * Junger Wildsalat mit hausgemachten Löwenzahnkapern und Landbrot
- * Auf der Haut gebratenes Forellenfilet (aus dem Schilsbachtal) dazu Kartoffel-Brennesselpüree mit Mandelbutter
- * Steinkleecreme mit Orangen- Kardamomragout
- * Veranstaltung incl. Begrüssungssekt, Wildpflanzenführung, Bahnfahrt, 3-Gänge Kräutermenu, ein Glas Weisswein, ein Glas Rotwein, Wasser, Apfelsaft und Kaffee
EUR 52

Für Vegetarier bieten wir selbstverständlich eine kulinarische Alternative an. Bitte bei der Anmeldung vormerken.

Der Veranstaltungsablauf ist mit kleinen Variationen wie folgt:

Wir begrüßen Sie im „Haus der Jugend 1914“ mit einem Aperitif. Danach fahren wir circa 5 Min. zum Ausgangspunkt unserer Route. Sie wandern mit uns durch das Rurtal und die idyllische Hecken- und Wiesenlandschaft der angrenzenden Hügel. Unterwegs erfahren Sie Bemerkenwertes über die vielfältigen Wildpflanzen dieser Gegend – fühlen, riechen, schmecken – eine sinnliche Erfahrung in beeindruckender Landschaft. Nach der Wanderung fahren wir zurück zum Veranstaltungsort.

Dort nehmen Sie am gedeckten Tisch Platz und wir servieren Ihnen ein mehrgängiges Wildkräutermenu mit korrespondierenden Weinen.

Sa. 03. Mai 2014 Löwenzahnfrühling Wildpflanzen verarbeiten und konservieren

Veranstaltungsdauer 10.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Wir wandern, sammeln, kochen und speisen gemeinsam. Aus Löwenzahnblüten fertigen wir einen Löwenzahnsirup, der wunderbar zu Früchten und Joghurt, aber auch sehr gut zu jungem Käse schmeckt.

Begrüßung mit einem Glas Sekt / 2 Std. Löwenzahnführung

Das Mitmachmenu

- * Ziegenfrischkäsedip mit Löwenzahnblütensirup, Wildkräutern und Baguette
- * Eifeler „Schlabberschlot“ Kartoffeln mit Löwenzahn, dazu Lambratwürstchen vom Eifeler Ur-Lamm und hausgemachtes Tomatenconfit (auf Wunsch auch Rindswürstchen)
- * Joghurtcreme mit gewürztem Wildrhabarber
- * Veranstaltung incl. Begrüssungssekt, Wildpflanzenführung, 3-Gänge Mitmachmenu, 0.1 l korrespondierenden Wein zu jedem Gang, Wasser und Apfelsaft und Kaffee
EUR 60

So. 1. Juni 2014 Große Feldforschung Die ideale Erntezeit!

Eine reiche Auswahl an Wildpflanzen steht in voller Pracht. Wir kosten Maiwipfel und andere „Exoten“

Veranstaltungsdauer 10.30 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Begrüßung mit einem Glas Sekt und kleinen Amuses / 2 Std. Wildkräuterführung / 4 Gänge-Kräutermenu an der großen gedeckten Tafel

Das Genießermenu

- * Wildpflanzensalat mit Blüten und gebratenem weissen Spargel
- * Tomaten-Hagebuttensüppchen mit Dostöl
- * Perlgrauen-Bärlauchrisotto mit Scheiben vom Lammrücken (Eifeler Ur-Lamm) und Zwiebelconfit
- * Quarktörtchen mit Maiwipfelgelee und frischen Erdbeeren
- * Korrespondierende Weine, Wasser und regionale Säfte
EUR 75

Sa. 28. Juni 2014 Kleine Feldforschung Der Blütenmonat – Rosen und andere essbare Blüten stehen im Mittelpunkt

Veranstaltungsdauer 11.00 Uhr bis ca. 15.30 Uhr

Begrüßung mit einem Glas Sekt / 1,5 Std. Wildkräuterführung / 3 Gänge-Kräutermenu an rustikalen Tischen

Das kleine Menu

- * Salzige Rosenbutter und Mühlenbrot
- * Brust vom Kikok Hähnchen, hausgemachte Knöpfle mit Wildkräutersauce, dazu Blattsalat mit Kapuzinerkresseblüten
- * Vanille-PannaCotta dazu Beeren aromatisiert mit hausgemachtem Cassislikör
- * Ein Glas Weisswein, ein Glas Rotwein, Wasser, Apfelsaft und Kaffee
EUR 48

Sa. 23. August 2014 Hochsommer auf der Baade Wildpflanzen verarbeiten und konservieren

Veranstaltungsdauer 10.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Bei unserer Wildpflanzenführung probieren wir viele Pflanzen und erläutern die Nutzung in der Küche. Wir ernten Holunderbeeren und bereiten einen Holundersaft für zu Hause.

Begrüßung mit einem „Hugo“ / 2 Std. Wildkräuterführung

Das Mitmachmenu

- * Frischkäse-Wildkräuterdip mit Baguette
- * Pasta mit frisch zubereitetem Wildpflanzenpesto, dazu Blattsalate
- * Holunderblütencreme mit Holunderbeersauce
- * 0,1l Wein zu jedem Gang, Wasser und Apfelsaft
EUR 60

Sa. 20. September 2014 Große Feldforschung Spätsommer auf der Obstbaumwiese

Veranstaltungsdauer 10.30 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Begrüßung mit einem Glas Sekt und kleinen Amuses / 2 Std. Wildkräuterführung / 4 Gänge-Kräutermenu an der großen gedeckten Tafel

Das Genießermenu

- * Räucherforellencreme (Forelle aus dem Schilsbachtal) mit wildem Meerrettich, gebackenen roten Beeten, dazu Landbrot
- * Sauerampferschaumsüppchen
- * Roastbeef im Kräuterheu gegart mit Rotwein-Pflaumensauce und Kartoffelstrudel mit Giersch
- * Weisse Schokoladenmousse mit geschmorten Weinbergpflirsichen und Mandelkrokant
- * Korrespondierende Weine, Wasser und regionale Säfte
EUR 75

Fr. 3. Oktober (Tag der deutschen Einheit) Wildpflanzen verarbeiten und Konservieren

Veranstaltungsdauer 10.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Wir wandern, sammeln, kochen und speisen gemeinsam. Bei unserer Wildpflanzenführung probieren wir viele Pflanzen und erläutern die Nutzung in der Küche. Wir fertigen ein Rosensalz für zu Hause – sehr fein zu Fisch und Gemüse.

Begrüßung mit einem Glas Sekt / 2 Std. Wildkräuterführung

Das Mitmachmenu

- * Fruchtig, pikantes Kürbissüppchen
- * Hausgemachter, saftiger Kräuterserviettenknödel mit Salbeibutter und Blattsalaten
- * Lauwarme Quarkbrombeertarte
- * 0,1l Wein zu jedem Gang, Wasser, Apfelsaft und Kaffee
EUR 60

Weitere Highlights >>

