

Veranstaltung, Streetfood, Catering, Privatevent



Kurse & Veranstaltungen 2021

In allen unseren Kursen und Seminaren möchten wir an Altbewährtes erinnern und fast vergessene Handwerkstechniken zum Leben erwecken... auch für Kinder! Die Termine sind unter Vorbehalt je nach Situation von COVID-19.

Eine Anmeldung ist immer erforderlich, es sei denn es ist anders deklariert!

Näheres über die Kurse finden Sie auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Veranstaltungen“.

Geschenkgutscheine erhältlich!

Backtag bei den Feuerköchen „iQuérico!“

Pünktlich zu Ostern gibt es leckere Bio-Dinkel-Vollkorn-Brote aus dem Lehmbackofen.

Variante 1: kerniges Vollkornbrot
Variante 2: Tomate, Olive

Datum: 03.04.21 Abholung: 15:00h

Nur auf Vorbestellung!



Kochkurs: „Geheimnisvolle Tapas“

Unbekannte, zusammengetragene Familienrezepte aus der Region Alicante.

In der Walpurgisnacht... nicht nur für Hexen!

1 Tag/max. 15 P. p/P. 30,- €

Incl. Essen und Getränke

Datum: 30.04.21 Zeit: 17:00h-21:00h



Kochkurs: „Paella Valenciana“

Eine Paella, anders als sie im Buche steht... authentisch aus den Berg-Regionen Valencias.

Am Muttertag... nicht nur für Mütter!

1 Tag/max. 15 P. p/P. 30,- €

Incl. Essen und Getränke

Datum: 09.05.21 Zeit: 10:00h-14:00h



Kochkurs: „Pizza, Flammkuchen und Co.“

Natürlich mit Buchenholzaroma. „iQuérico!“ und Kursteilnehmer kreieren... an Himmelfahrt... nicht nur für Väter!

1 Tag/max. 15 P. p/P. 30,- €

Incl. Essen und Getränke

Datum: 13.05.21 Zeit: 15:00h-19:00h



Langbogen- Schießen

Für Anfänger und Fortgeschrittene (8 - 88 J.). Mit Katrin (Trainerin für intuitives Bogenschießen).

1 Tag/max. 8 P. pro Kurs p/P. 35,- € / Kinder 25,- €

Incl. Essen und Getränke (2 Kurse!)

Datum: 29.05.21
Zeit: 9:00h-12:00h oder 13:00h-16:00h



Bildhauer- und Steinmetz- Kreationen

Für Anfänger und Fortgeschrittene (13 - 88 J.). Anleitung durch Bildhauer und Restaurator Stefan.

2 Tage/max. 12 P. p/P. 220,- €

Incl. Material, Essen und Getränke

Datum: 05.06.21, 06.06.21
Zeit: jeweils 9:00h-17:00h



Bio- Seifen-/Shampoo- Herstellung

Auf Glycerinbasis stellen wir personalisierte, vegane Reinigungs- und Pflegeprodukte her. Unterstützt werden wir durch Heilpflanzenexpertin Monika.

1 Tag/max. 15 P. p/P. 60,- € (13 - 88 J.)

Incl. Rezepte, Essen und Getränke, excl. Seife

Datum: 12.06.21 Zeit: 10:00h-14:00h



Metallbearbeitung und Schutzgas- Schweißen

Für Anfänger und Fortgeschrittene (13 - 88 J.). Dozent: Metallbaumeister und Metallbildner Réne.

1 Tag/max. 10 P. p/P. pro Kurs 75,- € (2 Kurse!)

Incl. Material, Essen und Getränke

Datum: 03.07.21
Zeit: 9:00h-13:00h oder 14:00h-18:00h



Fahrrad- und E-Bike-Check

Kostenlose technische Durchsicht (nach StVO) Ihrer Fahrräder und E-Bikes durch die Zweirad-Scheune Otternhagen – rechtzeitig zum Ferienstart. Mit diversem Rahmenprogramm... auch für Kinder.

Die Feuerküche „iQuérico!“ ist geöffnet.

Datum: 11.07.21 Zeit: 10:00h-18:00h

Ohne Anmeldung!



Natur- Erfahrung „Baumklettern“

Abenteuertag mit Profi Alexander... nichts für Angsthasen! Incl. Theorie, Backen und Genießen von Eichelbrot aus dem Lehmbackofen.

1 Tag/max. 10 P. p/P. 150,- € (10 - 70 J.)

Incl. Teigherstellung, Backen, Essen und Getränke

Datum: 31.07.21 Zeit: 10:00h-18:00h



Großes 3 Tage- Lehmbackofen- Seminar

Bau eines Ofens rein aus Lehm nach dem Vorbild aus der Bronzezeit. Am 3. Tag erlernen wir die Kunst des Backens... beides nicht nur für Theoretiker!

3 Tage/max. 7 P. p/P. 220,- € (18 - 88 J.)

Incl. Skulpturen, Backen, Essen und Getränke

Datum: 07.08.21, 08.08.21 Zeit: 10:00h-18:00h
Ort: 31535 Mandelsloh (weitere Orte auf Anfrage)



Schmieden für Kinder (auch als Ferien(S)pass!)

Für Anfänger und Fortgeschrittene (8 - 15 J.). Mit Gordon (Schmied und Wildnispädagoge).

1 Tag/max. 6 P. pro Kurs p/P. 25,- € (8 Kurse)

Incl. Material, Essen und Getränke

Daten Kurse 1-8: 20.08.21, 21.08.21, 22.08.21, 23.08.21
Zeit: jeweils 9:00h-13:00h oder 14:30h-18:30h



Essen-Bau und Schmieden

Für Anfänger und Fortgeschrittene (8 - 88 J.). Begleitung: Schmied und Wildnispädagoge Gordon.

2 Tage/max. 6 P. p/P. 150,- €, bzw. 75,- € p/Tag

Essenbau: incl. Material, Essen und Getränke

Schmieden: incl. Material, Essen und Getränke

Datum: 16.10.21 Essenbau od. 17.10.21 Schmieden
Zeit: jeweils 9:00h-18:00h



Backkurs: „Brot / Zubereitung von Sauerteig“

Wir bereiten verschiedene Brotteige und backen diese im Lehmbackofen. Fachmann Morten erklärt uns die Herstellung von Sauerteig.

1 Tag/max. 12 P. p/P. 45,- € (13 - 88 J.)

Incl. Rezepte, Essen und Getränke

Datum: 24.10.21 Zeit: 14:00h-18:00h



Kochkurs: „Flammlachs, Lachs am Brett“

Eine interessante Spezialität für Feuer- und Fischliebhaber. Wir garen bei Niedrigtemperatur Lachs und anderen Fisch. Incl. auserwählte Beilagen. An Halloween... nicht nur für „Jack O’ Lantern“!

1 Tag/max. 15 P. p/P. 48,- €

Incl. Essen und Getränke

Datum: 31.10.21 Zeit: 17:00h-21:00h



Bio-Seifen sieden mit heilenden Substanzen

Auf Laugenbasis produzieren wir personalisierte, vegane Seifen und Shampoos mit ätherischen Ölen. Unter Anweisung von Heilpflanzenexpertin Monika.

1 Tag/max. 10 P. p/P. 95,- € (18 - 88 J.)

Incl. Material, Rezepte, Essen, Getränke

Datum: 06.11.21 Zeit: 10:00h-14:00h

