TERMIN:
19. April 2024, 17:30 Uhr bis
21. April 2024, 15:00 Uhr

ORT:
Hofgut Hopfenburg Münsingen
www.hofgut-hopfenburg.de

KOSTEN:
90,- € (Unterkunft, Verpflegung, Seminargebühren)

LEITUNG:
Micha Schradi, ejl Landesreferent
Julia Widmann, LJR-BW Projektreferentin

FACHREFERENTEN:
Christopher Hinze, Bio-Spitzenkoch
Franz Häussler, Bioland-Landwirt

ANMELDUNG:
https://www.ejwbezirkblaubeuren.de/projekte/ejl
Maximal 20 Teilnehmende

VERANSTALTER:

Evang. Jugend auf dem Lande in Württemberg

Klosterstraße 12, 89143 Blaubeuren, 07344/960820, ejl@ejwue.de

KOOPERATIONSPARTNER:

landesjugendring bw

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

NETWALK

GRUPPENFAIRPFLEGUNG

KOCHEN * ESSEN * WANDERN * INSPIRIEREN LASSEN

Nudelvariationen, Kräuterwanderung, Butter-Boards und Veggie-Grillen; dazu die Geschichte der Alblinsen und last not least
Infos zum Planungstool DEATER

19.–21. APRIL 2024
HOFGUT HOPFENBURG

Erleben Sie mit uns den NETWALK 2024 - ein Seminar, das sich an verantwortliche Küchenmitarbeitende in der Kinder- und Jugendarbeit richtet und sich dem Thema des nachhaltigen Kochens auf Ferienfreizeiten widmet.

Unser Programm konzentriert sich auf den Austausch von Erfahrungen sowie auf praktische Tipps und Anregungen für eine schmackhafte, nachhaltige und umsetzbare Verpflegung in Gruppen.

Von einer Vielzahl an NUDELVARIATIONEN über KÖSTLICHE LINSENSALATE bis hin zum DELIKATEN VEGGIE-GRILLEN und BUNTEN BUTTER-BOARDS präsentieren wir Rezepte, die das Erlebnis, den Geschmack und die nachhaltige Ernährung miteinander vereinen.

Zusätzlich stellen wir die Online-Planungsplattform www.deater.info vor sowie das Label FAIRE JUGEND-ARBEIT, für das sich Jugendwerke und -verbände bewerben können.
Entdecken Sie mit uns WANDERUNGEN und UNGEWÖHNLICHE LOCATIONS wie die Übernachtung in den Zirkuswagen des Hofguts Hopfenburg oder die KIRCHE im verlassenen Dorf Gruorn, die das Seminarerlebnis bereichern.

Der NETWALK 2024 ist mehr als nur ein Seminar - er ist ein kleiner Pilgerweg zur nachhaltigen Freizeitküche und zugleich ein Dankeschön sowie eine Inspiration für erfahrene und zukünftige Freizeitköch*innen

CHRISTOPHER HINZE

Der "Speisenmeister", wie er sich nennt, gründete das erste zertifizierte Bioland Restaurant Baden-Württembergs. Mit seiner Feldküche "Gute Berta" zauberte er unter freiem Himmel mehrgängige Biomenüs für Großveranstaltungen. Er wird raffinierte Nudelgerichte für Gruppen vorstellen.

FRANZ HÄUSSLER

gehört zu den Rettern der Alb-Linse, die lange verschollen war: zu aufwendig im Anbau, zu mühsam in der Verarbeitung. Eine neue Generation von Bauern hat die "Alb-Leisa" in einer Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckt und baut sie heute erfolgreich an.