

*Kochen ist keine lästige Pflicht, die uns die moderne Gesellschaft tunlichst abnehmen soll.*

Kochen beginnt mit dem Wissen um die Herkunft und die Qualität der Ausgangsprodukte - gepaart mit Achtung vor dem Leben, das für unsere Nahrung gelassen wurde.

Kochen ist gleichzeitig das Wissen um die richtige Kombination und Zubereitung, um Gesundheit und Wohlbefinden der meinen zu sichern.

Kochen endet schließlich damit, alle zum Mahl zu versammeln und damit Hunger, Kälte und Einsamkeit zu vertreiben.

*Kochen ist im wesentlichen ein heiliger Akt.*

Ich bin kein Profi, kein Künstler und kein Spezialist, aber ich liebe ehrliche, bodenständige Hausmannskost.

Meine erste Rindsuppe hab ich mit 14 gekocht. Heute bin ich 45 und seit über 20 Jahren koche ich fast täglich für meine Freunde und Familie nach Omas Rezepten.

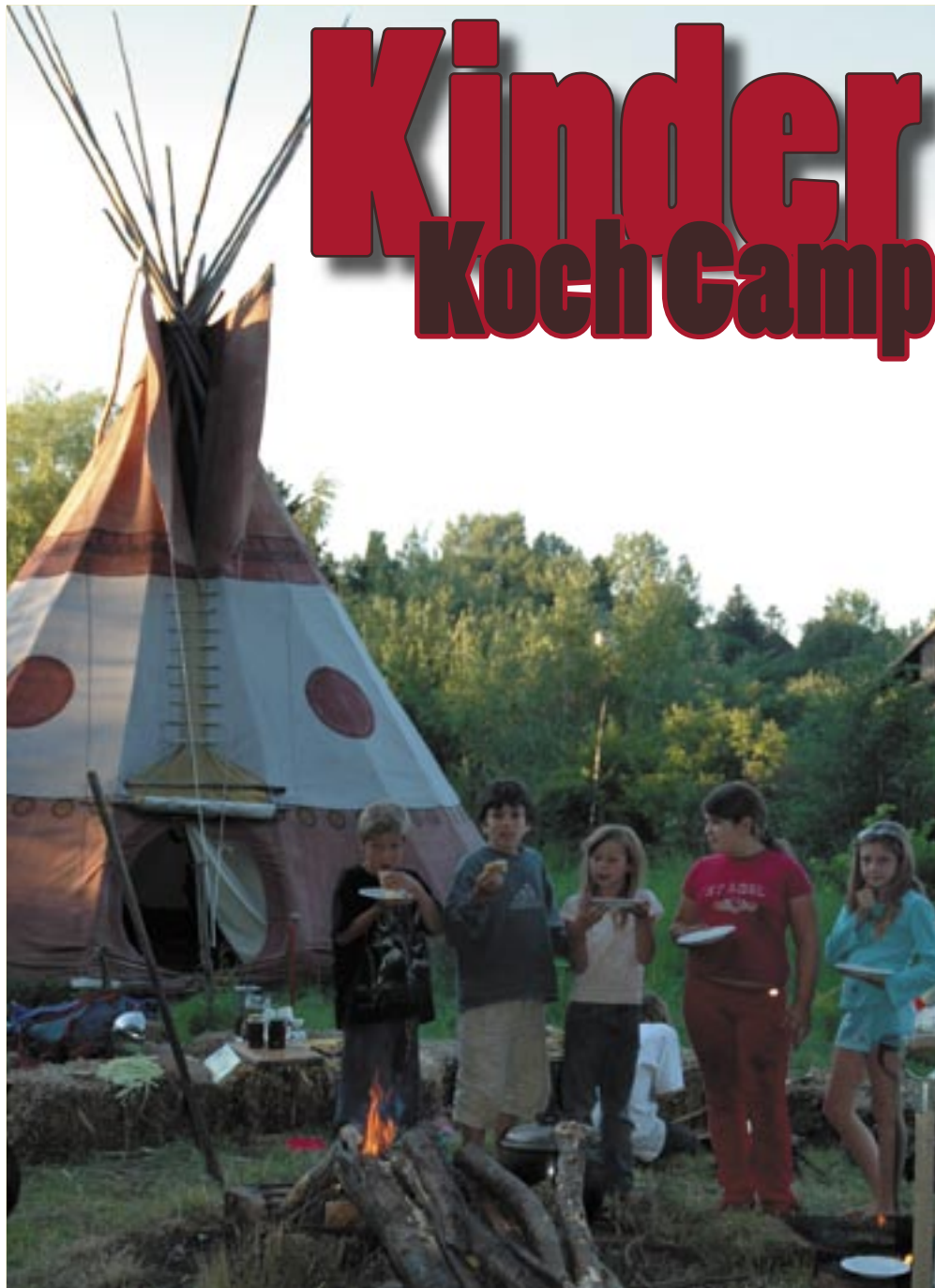
Brot backen, Nudeln machen oder selchen und räuchern gehören da genauso dazu wie Marmelade einkochen und Senfgurken einlegen.

*Was ich geben kann, ist die Freude am Kochen und was ich nehmen kann, ist die Angst vor dem Versagen.*

Jürgen Schneider  
Verheiratet mit Barbara und Vater von Sebastian, Marie und Anna



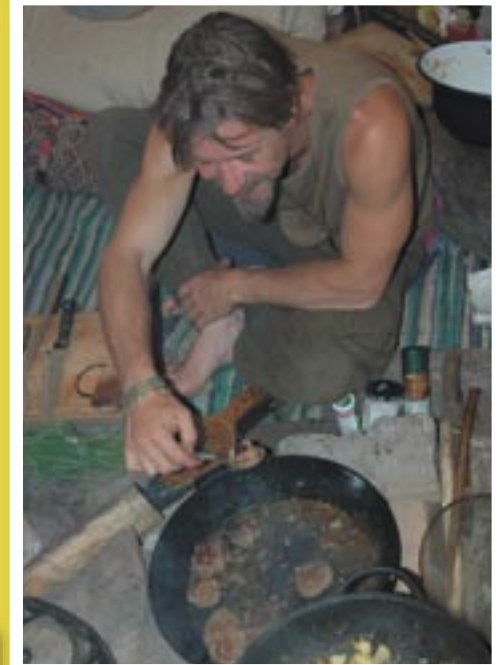
# Kinder Koch Camp



*Indianerleben von Montag  
früh bis Freitag Abend für  
Kinder zwischen 7 und 12  
Jahren*

Auf sein, solange es hell ist und schlafen gehen, wenn es dunkelt. Barfuss im Wald umherstreifen. Essbares suchen, sammeln und zubereiten, auch mal eine Nacht unter freiem Himmel verbringen.

Kein Strom, keine Handys und keine Stirnlampen. Decken und Felle statt Polyäthylen, Heu statt Isomatte, Barfuss statt festem Schuhwerk und Spitzwegerich statt Fenestil.

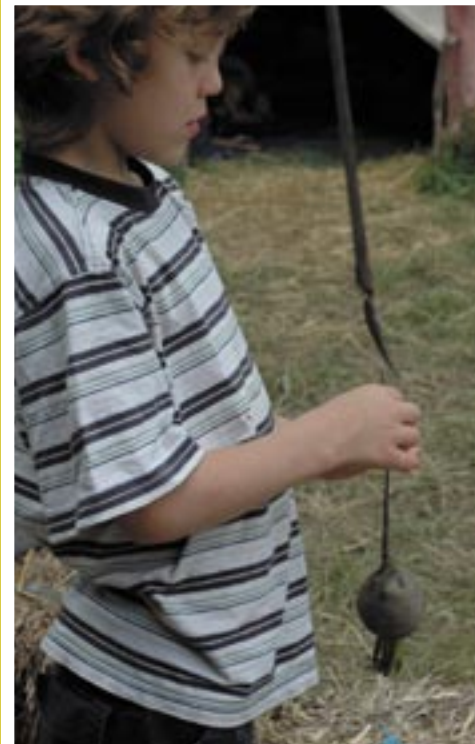


*Ich möchte keinesfalls,  
dass meine Kinder in dem  
Glauben aufwachsen Do-  
senravioli wären „richti-  
ges Essen“*

Im Tipi leben, Feuer machen, draussen kochen, Bogenschießen und Spuren lesen.

Die Vermittlung der Grunderfahrung, dass das Leben selbst, auf das Notwendige reduziert, ungeheuer reichhaltig und genussvoll sein kann.

Kochen am offenen Feuer spielt dabei eine ganz wesentliche Rolle, denn es gibt uns das Bewusstsein zurück, für uns selbst sorgen zu können.





### **Mitbringen:**

Sandalen  
Zahnbürste  
Handtuch  
2 Shorts  
2 T-Shirts  
lange Hose  
Pulli  
Badehose  
Gürtel  
Messer

### **Zu Hause lassen:**

Handy  
Taschenlampen  
Walkman  
Uhr  
Gameboy  
Gummistiefel  
Regenjacken

### **Ort:**

Hadersfeld im Biosphärenpark  
Wienerwald - 5 Minuten oberhalb  
Klosterneuburg - rund 25 Fahrminuten  
von Wien.

### **Termine 2006:**

Jeweils von Montag früh bis  
Freitag Abend

- 03.07. bis 07.07.2006
- 10.07. bis 14.07.2006
- 24.07. bis 28.07.2006
- 31.07. bis 04.08.2006
- 14.08. bis 18.08.2006
- 21.08. bis 25.08.2006

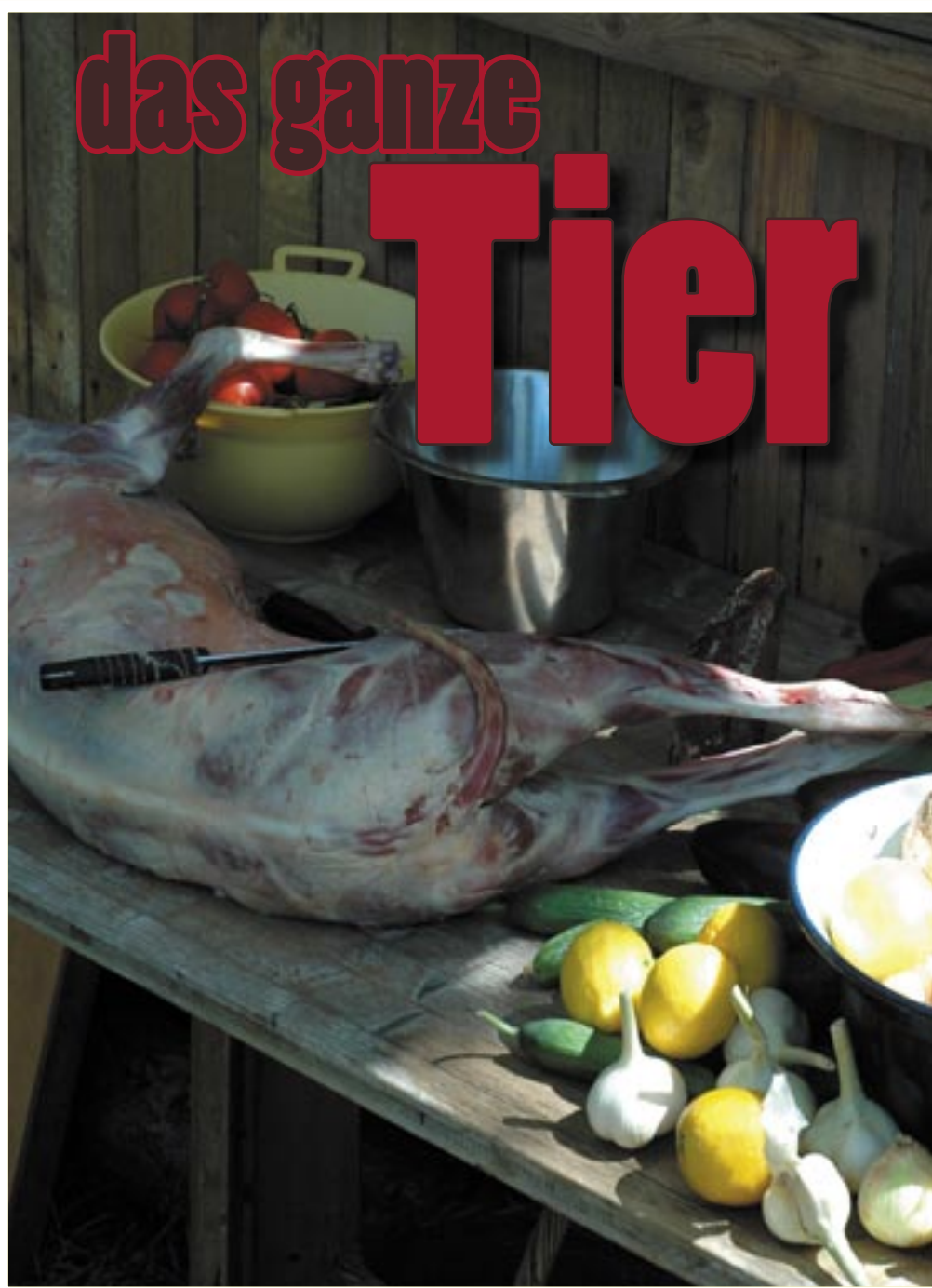
### **Kosten:**

Vollpension pro Kind für 5 Tage  
€ 200,- Cash bei Ankunft.

Anmeldung bis spätestens Freitag  
der Vorwoche.

Durchführung ab 6 Kinder.





*Wir zerteilen das tagfrisch geschlachtete Tier, bereiten alles zu und lassen nichts übrig. Dann feiern wir ein Fest dem Tier zu Ehren.*

**Das Fest-Menü:**

Leber, Herz, Hirn und Nieren frisch gebraten und gebacken, Koteletts und Ripperln scharf mariniert und gegrillt, Kopf und Hals als Ragout gegart und mit Couscous serviert, Keulen und Schultern im Erdofen mit Tomaten, Paprika, Chili und Auberginen zubereitet und Unterkeulen, sonstige Knochen und Fleischreste in eine Suppe mit Kichererbsen und Okras verwandelt.

Wir backen Brot dazu, dünsten Jungzwiebeln und Topinambur, füllen Tomaten mit würzigen Fleischfüllungen, machen Bohnsalat mit frischen Zwiebeln und viel Kernöl. Dazu trinken wir Wasser, Saft, Wein und Bier.



*Es geht um Kochkunst im Sinne von Vollverwertung - es geht um Respekt vor dem Lebewesen.*

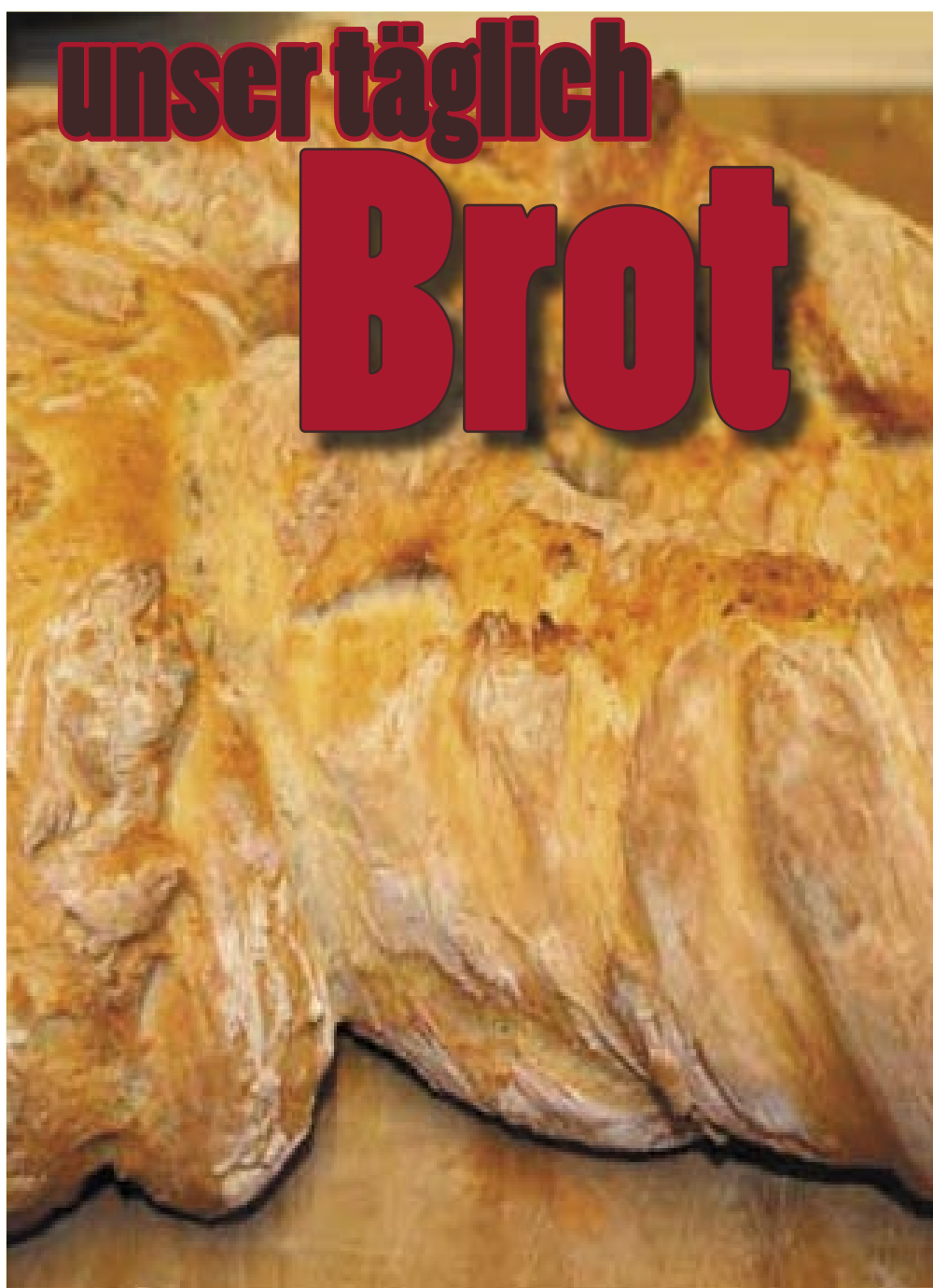
Wir essen bis nichts mehr da ist. Wir schlafen in Tipis oder unter freiem Himmel. Wir kochen Frühstück am offenen Feuer, füllen Rucksäcke und machen am Sonntag ein großes Picknick.

*Schließlich wird das Steak nicht als solches in die Fleischtasse geboren.*

Für Gruppen zwischen 6 und 12 Personen  
Kosten und Termine nach Vereinbarung  
Samstag ab 10:00 Uhr bis Sonntag ca. 17:00 Uhr



# unser täglich Brot

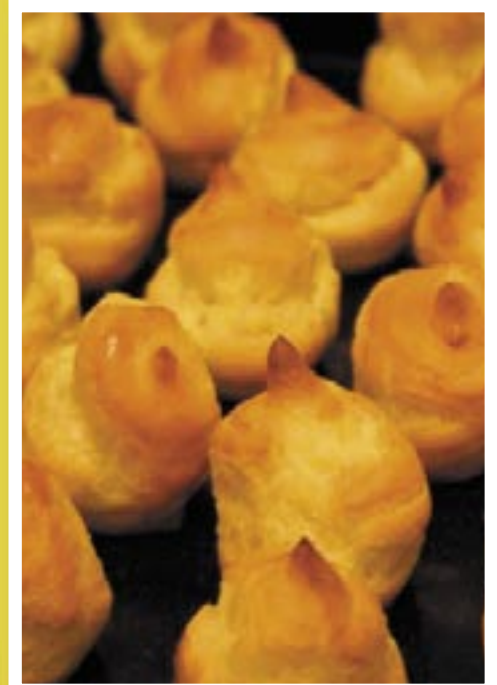


*Es geht um unser täglich Brot - und ich bin der Meinung, dass man wissen sollte, wie man's bäckt!*

Etwas Geheimnisvolles, Schwieriges umweht das selbstgebackene Brot, die selbstgemachten Nudeln, die flockigen Knödel oder den hausgemachten Hefezopf...

In Wahrheit aber ist das sehr einfach...

*Wasser, Mehl, Salz und Hefe... ab in den Ofen... Brot!*



## *Zur Auswahl*

- Vollkornbrot
- Sauerteigbrot
- Hefezopf
- Band-Nudeln
- Ravioli
- Gnocchi
- Spätzle
- Serviettenknödel
- Speckknödel

Für Gruppen zwischen 3 und 6 Personen  
Kosten und Termine nach Vereinbarung  
**Dauer:** 15:00 Uhr bis ca. 19:00 Uhr

# Kinder Koch Kurse



## *Kochen können ist ein Geschenk und eine Macht.*

Ich danke meiner Oma, meinem Vater und meiner Mutter, dass sie mir vorgelebt haben, wie man richtig kocht. Ich weiß daher was echt und richtig ist und bin immun gegen den „schnell und einfach“ - Schmah der Industrie.

Ich will zeigen, dass kochen nicht mühsam, schwierig und zeitraubend ist, so wie in der Werbung der Food-Industrie, der Fastfood-Gastro und des Handels täglich behauptet wird, sondern selbstbestimmt, qualitativ besser, kreativ, eigentlich sehr einfach, günstig, unendlich variantenreich und enorm befriedigend.

Ich will zeigen, dass viele Lebensmittel, die unsere Kinder oft nur noch als Fertigprodukte kennen, im Grunde sehr einfach selbst herstellbar sind und auch noch wesentlich besser schmecken.

Ich will zeigen, dass saisonale und regionale Zutaten immer die bessere Wahl sind. Unsere Kinder sollen auch wissen, dass Massenproduktion niemals nett sein kann, sondern immer etwas zutiefst unnatürliches in sich trägt.



## *Meine Kochkurse biete ich in erster Linie Schulen an.*

Sie erstrecken sich über mindestens ein Halbjahr (15-17 Wocheneinheiten) und finden wöchentlich am vereinbarten Tag statt. Gekocht wird in der Schulküche.

Eine Kurseinheit dauert 2-3 Stunden wobei immer ein ganzes Menü vorgestellt wird.

Die Teilnehmerzahl sind max. 9 Kinder.

Ich nehme  
€ 5,- pro Kind und Stunde sowie  
€ 3,- Material pro Kind und Kurseinheit





**cook's camp**

Biosphärenpark Wienerwald  
A-3422 Hadersfeld, Hauptstrasse 28  
++43 (2242) 53 08  
[juergen.schneider@grenzenloskochen.at](mailto:juergen.schneider@grenzenloskochen.at)