

SF9 – Leben wie einst die Schwarzwaldbauern



Planung, Organisation und Durchführung von:

- * Tagungen
- * Seminaren
- * Coachings/Trainings
- * Konferenzen
- * Kongressen
- * Roadshows
- * Produktpräsentationen
- * Rahmenprogrammen
- * VIP-Tours
- * Betriebsausflügen
- * Teamevents
- * Incentives
- * Kick Offs
- * Abendevents
- * Firmenjubiläen
- * Betriebsfeste
- * Weihnachtsfeiern
- * Messe- und Kongresszimmern
- * Hostessen



Sie werden von Mühlenwirt aufs herzlichste begrüßt und in die weiteren Geschehnisse des Tages eingeweiht. Zur Stärkung gibt es hausgemachtes Kräuter-Griebenschmalz zum selber schmieren und selbst gebackenes Holzofenbrot sowie ein Glas Most aus dem Mostkeller.

Bei einem Bauernwettstreit (Baumstamm-Wettsägen, Saublasen-Tennis, Kuhfladen-Weitwurf oder Hufeisenwerfen) können Sie Ihre überflüssigen Kalorien abbauen und den Nachmittag spaßig verleben.

Bekommen Sie einen Einblick in das bäuerliche und kärgliche Leben des armen Schwarzwaldbauern: Hier gibt es sechs große Holzbacköfen, in denen laufend gekocht und gebacken wird. Sie können lückenlos die Getreideproduktion, wie sie vor über 100 Jahren üblich war, nachvollziehen. Mit der ersten Dreschmaschine, die es nach dem Dreschschlegel gegeben hat, dreschen Sie auf dem Dreschplatz das Getreide, das anschließend in der Putz- oder Windmühle gereinigt wird. Das gewonnene Korn wird dann von Ihnen in der Mahlmühle zu Vollkornmehl verarbeitet. Auf dem großen Backtisch kann jeder Teilnehmer sein Mahlgut zu einem Mühlenfladen (neuzeitlich „Flammkuchen“) mit den bereit gestellten Zutaten verarbeiten. Essen Sie so viel Sie können. Das es dabei ziemlich lustig zugeht merken Sie dann, wenn Sie Ihren Chef, Vorstand oder eine andere vorher bestimmte Person als „Bäckermeister“, „Mahlmeister“ oder sogar als „Mundschenk“ wiedererkennen.

Auch ein Schwarzbrennerkurs in der hauseigenen Brennerei wird Ihnen angeboten. Im theoretischen Teil wird Ihnen erklärt, wie „original Schwarzwälder Kirschwasser“ gebrannt wird. Sie werden in die Geheimnisse und Tradition sowie der Herstellung feiner Schwarzwälder Obstbränden eingeweiht. Im praktischen Teil müssen Sie die Handhabung sowie den verantwortungsvollen Umgang mit hochprozentigem Alkohol und die Trinkfestigkeit auf schwankendem Boden beweisen. Nach bestandener Prüfung wird Ihnen das „Schwarzbrenner-Diplom“ verliehen sowie ein hochprozentiger schwarzgebrannter Schwarzwälder „Wald-Himbeergeist“ ausgeschenkt.

Ort: Enztal/Nordschwarzwald
Bundesland: Baden-Württemberg
Land: Deutschland
Dauer: nach Wunsch
Buchbar: Mai bis September
Teilnehmer: 25 - 500 Personen



Managed by passion

P&R Events

Nicole Pröhl
Sandra Redlin

Wendenschlossstr. 312a
D-12557 Berlin

www.pr-events.eu
info@pr-events.eu

Telefon: +49 30 627369 74
Fax: +49 30 627369 73