





*Lieber Lagerfeuer-
Freund,*

in meiner Lagerfeuer-Kochschule gibt es weit mehr als nur Kochkurse, wir machen auch Catering und Hausbesuche. Zusätzlich stehen Teambuilding-Maßnahmen auf der Speisekarte. Und Du kannst ausgewählte Produkte zum Kochen am Feuer sowie meine selbst geschriebenen Bücher im Versandhandel kaufen. Für die Übersicht habe ich die einzelnen Angebote einmal zusammengestellt. Weitere Informationen bekommst Du entweder auf meiner Internetseite oder im direkten Gespräch. Ruf mich gerne an unter (05067) 24 71 50.

Herzlichst, Dein

Carsten Bothe



Was bieten wir Dir?

- 🔥 Erfahrung von über 7000 Teilnehmern bei Kursen seit 2007.
- 🔥 Lerne am Lagerfeuer zu kochen wie ein Profi bei einem Kochkurs in der Kochschule.
- 🔥 Lerne am Lagerfeuer zu kochen wie ein Profi bei bei Dir zuhause – wir bringen alles mit!
- 🔥 Bring Dein Unternehmen voran mit einem Teambuilding oder Firmenevent.
- 🔥 Mach Deine Feier für Deine Gäste durch unser Catering zu einem unvergeßlichen Erlebnis.
- 🔥 Du mußt Essen verteilen an 50 bis 200 Personen? Dann ist Essen aus unserer Feldküche genau die Lösung für Dich.
- 🔥 Du möchtest wie ein Profi am Lagerfeuer kochen und draußen zuhause sein? Dann schau in den Versandhandel und bestelle Dir erprobte Ausrüstung und Gußeisen, und zaubere damit unvergeßliche Momente am Lagerfeuer.
- 🔥 Du bist der Meinung, daß Wissen nichts wiegt und man es überall mit hinnehmen kann? Dann schnapp Dir das Wissen aus meinen Büchern! Ganz alte Schule und geht ohne Strom. Direkt vom Erzeuger im Versandhandel. Auf Wunsch auch mit Widmung!

Über mich

Wie kommt man dazu, eine Lagerfeuer-Kochschule zu eröffnen? Das ist sicherlich nicht in einem Satz erklärt, denn das Kochen am Lagerfeuer ist nur eine der vielen Dinge, die ich so mache.

Nach dem Abitur und der Jägerprüfung in Braunschweig kam zunächst die Ausbildung zum Reserveoffizier in Braunschweig und Wesendorf. Zunächst zwei Jahre als Zeitsoldat und zehn Jahre als aktiv übender Reserveoffizier in der Jägertruppe, zum Schluß als Hauptmann und Kompaniechef. Nach der aktiven Dienstzeit begann ich ein Biologie-Studium, wobei ich in den Semesterferien immer wieder Wehrübungen absolvierte, teilweise über drei Monate. Das Studium schloß ich als Diplombiologe mit den Fachrichtungen Anthropologie, Zoologie und Psychologie ab. Dabei habe ich mehrere Jagd- und Forschungsreisen nach Amerika, Kanada und Neuseeland durchgeführt.



Wallaby in Neuseeland – so muß der Himmel für Jäger aussehen

Nach dem Studium begann meine berufliche Laufbahn zunächst als freier Lektor für den Verlag Neumann-Neudamm, doch schon nach einem Jahr hab ich mich mit einem eigenen Verlag selbständig gemacht. Es folgten etliche Bücher zu jagdlichen Themen, dem Leben draußen und natürlich meinem Lieblingsthema „Messer“. Inzwischen habe ich rund 50 Bücher selbst geschrieben, die teilweise Auflagen von 100.000 Stück erreicht haben und zu Standardwerken in den entsprechenden Bereichen geworden sind.

Im Laufe der Zeit habe ich 13 Jahre lang die Zeitschrift „Büchsenmacher/Messer und Schere“ herausgegeben, eine Fachzeitschrift für Büchsenmacher, Waffenfachhändler sowie Messerhersteller und -händler. Seit 2007 biete ich Lagerfeuer-Kochkurse in Deutschlands erster und einziger Lagerfeuer-Kochschule an. Hier habe ich schon über 7.000 Menschen das Kochen am Lagerfeuer nahegebracht. Inzwischen werde ich bundesweit nicht nur für Kurse, sondern auch für Caterings gebucht.



Biber unter Eis im Winter in Wisconsin, eine unglaubliche Erfahrung



Eines vorweg: Was ist eigentlich eine Lagerfeuer-Kochschule?

Die meisten unausgesprochenen Fragen drehen sich um das Wort „Lagerfeuer“. Viele Menschen gehen davon aus, daß wir hier ein Osterfeuer mit mehreren Metern Durchmesser entfachen und Marshmallows grillen. Bei dem Feuer, das wir verwenden, handelt es sich eher um ein Kochfeuer, das nur aus wenigen Scheiten besteht und somit wenig Rauch und keine Funken produziert.

Weiterhin entfachen wir das Feuer auf speziellen Blechtischen, so daß dem Rasen darunter nichts passiert. Wir haben die Feuer auch schon in größeren Hallen oder Scheunen gemacht, was bei dem kleinen Feuer kein Problem war. Wenn die Hitze nicht ausreicht, geben wir noch etwas Holzkohle dazu. Die Dutch-Oven betreiben wir mit Grillbriketts. Das ist dem Umstand geschuldet, daß wir es bequem haben wollen und die Romantik der Didaktik und leichteren Handhabung unterordnen.

Sollten die Teilnehmer später den Tag noch am Lagerfeuer mit Gitarre und Liedern ausklingen lassen wollen, siedeln wir zu einer Lagerfeuerstelle um, sofern diese vorhanden ist. So ein Feuer bezeichnen wir dann eher als „Romantik-Feuer“, da es zum Kochen fast nicht geeignet ist.



Bei schlechtem Wetter können wir in die Jurte ausweichen.



Beim Lagerfeuer-Kochkurs lernst Du schulmäßig leckere Gerichte am Feuer zuzubereiten.



Der Klassiker: Unsere Kurse in der Lagerfeuer-Kochschule

Seit 2007 bieten wir professionell Kochkurse am Lagerfeuer an, damals sind andere Grill-Influencer noch mit dem Einweg-Grill zum Baggersee marschiert.

Ab April 2026 sind wir an einem neuen Standort: Die Schunterquelle 132 in 38375 Rábke. Zur Zeit der Drucklegung dieses Kataloges sind dort noch nicht alle Bauarbeiten abgeschlossen, so daß es noch keine Bilder gibt. Eines ist baer sicher: Es wird ein großer Schritt nach vorne mit jeder Menge Möglichkeiten! Unten findest Du einen QR-Code zu der Seite auf Google Maps. Wir haben ein Gelände speziell für die Kochkurse mit großer Jurte, Chill-Out-Area, Spülstation und Toiletten zurecht gemacht. Und natürlich allem, was man für das Kochen mit Feuer benötigt. Von einigen offenen Feuerstellen über

*Kochen am Feuer
heißt das Feuer zu
beherrschen!*

einen Holzbackofen, einen Erdofen, einen Smoker, Asado-Kreuze und unserer Schweine-Kiste für knusprige Spanferkel. Wir kochen etliche Rezepte vom Spiegelei bis Spanferkel – je nach Art des Kurses. Das Besondere ist, daß jeder Teilnehmer alles machen kann und nicht, wie bei anderen Kochkursen, die fünf Gänge auf fünf Gruppen aufgeteilt werden und jeder nur einen Gang zubereitet.



Hier der Link zu dem neuen Standort auf Google Maps



Wie läuft so ein Kochkurs ab?

Die Kurse sind offene Kurse wie beispielsweise bei der Volkshochschule, wer teilnehmen möchte, der meldet sich einfach an. Wir haben immer um die 20 Teilnehmer und einige Begleitpersonen, meist kommen die Teilnehmer alleine oder mit einem Kumpel. Typischerweise reisen etwa 70 % unserer Teilnehmer am Freitag an und übernachten bis Sonntag. Wir organisieren dann am Freitag schon einen Tisch in einer nahegelegenen Gaststätte, damit sich die Leute schon gegenseitig kennenlernen können.

Die Veranstaltung beginnt um 10 Uhr mit der Begrüßung und dem ersten selbst zubereiteten Frühstück. Dann werden die Gerichte vorbereitet, die länger brauchen, wie beispielsweise die Dutch-Oven-Gerichte. Dann kommt das legendäre Kochen in der Glut. Hier gilt es viele verschiedene Gemüse, aber auch Fleisch und Fisch direkt in der Glut zu garen, ganz ohne Grillrost und Alufolie. Die Rezepte sind erstaunlich

einfach und dabei unvergleichlich lecker. Alles schmeckt besser, wenn es von der Flamme geküßt ist. Hier kannst Du richtig viele Ideen mitnehmen und Dich bei den Dingen ausprobieren, die Du normalerweise nicht zuhause grillen würdest. Du wirst viele Gemüse zubereiten, auch wenn Du die Seiten in den Grillbüchern gerne überblätterst. Du wirst dabei feststellen, daß Damen diese Leckereien gerne mögen. Und dabei somit auch für die Daheimgebliebenen etwas Neues mitbringen.

Zwischendurch machen wir Burger von Anfang an. Du lernst das Fleisch auszuwählen, durch den Fleischwolf zu lassen und die Patties selber zu machen. An der Feuertonne kannst Du dann den Burger braten, selber belegen und natürlich auch genießen. Wir heizen auch unseren Holzbackofen ein, so daß Du selber Pizza machen kannst – viel besser als vom Bringdienst. Danach folgen viele Leckereien aus dem Ofen.



Gemüse aus der Glut – unvergleichlich lecker und so einfach zu machen, daß Du Dich fragen wirst, warum Du das bisher nicht gemacht hast.



Sieht das nicht lecker aus? Das kannst Du selber auch so zubereiten!

Den Abschluß am Ofen bildet unser berühmter Zuckerkuchen mit Cowboy-Kaffee vom Lagerfeuer. Noch heiß aus dem Ofen ein absoluter Hochgenuß!

Zwischendurch vertreiben wir uns die Zeit mit Picanha und Ananas auf der Cowboy-Küche. Grillen wie die Gauchos ist die Methode, und Du lernst mit nur einem Spieß zu grillen.

Den Abschluß bildet der Nachtisch aus dem Dutch-Oven mit flambierten Kirschen aus der großen Pfanne.

Jeder Teilnehmer erhält eine Schürze, einen Teller, ein Patch und eine Teilnahmeurkunde zur Erinnerung. Ebenfalls dabei ist ein umfangreiches Rezeptheft.

An unseren Kursen kannst Du gerne mit Deinem Partner als Begleitperson teilnehmen. Dieser zahlt weniger, nimmt aber an der Ausbildung nicht teil, sondern hält sich im Hintergrund und wird von Dir mit Essen versorgt. So kannst Du mit Deinem Partner einen erlebnisreichen Tag zusammen erleben, ohne daß er Dein Hobby teilt. Aber essen geht immer. Sollte Dein Partner auch mitkochen wollen, dann nur als eigenständiger Teilnehmer, nicht als Begleitperson.

Wir sind stolz auf unsere extrem hohe Informationsdichte !

Gutscheine

Gerne stellen wir für die Kurse auch Gutscheine aus. Da jeder Kunde etwas anders ist, wäre es hilfreich, wenn Du uns kurz dazu anrufst. Sei es daß der Gutscheininhaber noch keinen Termin festmachen kann, sei es daß Du den Gutschein ganz schnell per E-Mail haben mußt oder direkt bei mir abholen willst. Wichtig ist auf jeden Fall eine komplette Anschrift von Dir und dem zu Beschenkenden, mit E-Mail, Postanschrift und Telefonnummer.



Spanferkel am Asado-Kreuz – die Königsdisziplin der Lagerfeuer-Küche.



Kochschule on Tour – Wir machen auch Hausbesuche!

Es ist ein großer Unterschied, ob ich einen Kochkurs durchführe oder ob ich Deine Veranstaltung mit einem Catering versorge.

Bei einem Kurs kochen die Teilnehmer selber und essen das, was sie selber zubereiten. Bei einem Catering koche ich und die Gäste essen das, was ich zubereitet habe. Leisten kann ich beides. Wenn Du eine Veranstaltung wie Geburtstag oder Familienfeier planst, ist ein Catering die bessere Wahl. Nicht jeder hat Interesse, sich sein Essen selber zu kochen. Und er erwartet es auch nicht. Bedenke bitte, daß je größer die Gruppe ist, desto flacher wird das Interesse

nach hinten raus. Es macht keinen guten Eindruck, wenn Oma und Opa rumsitzen und auf Essen warten und niemand sich darum kümmert. Sie erwarten „Kartoffeln, Fleisch und Soße“ auf einem Teller, das kann ein Kochkurs nicht leisten. Dafür ist ein Catering da.

Bei einem Kochkurs bereitet jeder etwas zu, es gibt Phasen mit Erklärungen und Wartezeiten zu den nächsten Gängen. Das muß man wissen. Wenn die Gruppe ausgehungert ankommt, kann ich schon etwas vorbereiten, um den ersten Hunger zu stillen, weil das erste Essen nach einer Stunde fertig ist, aber das ist nicht die Regel.



So könnte Deine Veranstaltung aussehen:
Wir bringen alles mit und kochen auf
Tischen, dem Rasen passiert nichts.



Anforderungen und Ablauf

Aus didaktischen Gründen ist eine Gruppe auf 16-20 Personen beschränkt. Darüber hinaus benötige ich eine zweite Feuerstelle und dementsprechend einen Mitarbeiter. Die Gruppenanzahl, die zeitgleich bedient werden kann, läßt sich aber hochskalieren, bei vier Gruppen wird es allerdings schwierig für mich, ausreichend qualifiziertes Personal mitzubringen. Hier bietet es sich an, mehrere Stationen mit anderen Themen aufzubauen und durchzurotieren. 40 Personen in einer Veranstaltung, aufgeteilt auf zwei oder drei Feuerstellen, ist die höchste Anzahl, die sich noch gut handhaben läßt. Plane daher auf jeden Fall mit wenigstens vier Stunden pro Durchgang, das ist schon durch die Garzeiten bedingt.

Am Vortag der Veranstaltung nehme ich telefonisch Verbindung auf und erwarte auch Erreichbarkeit. Dazu brauche ich Telefonnummer und WhatsApp von jemandem, der auch sicher und zuverlässig erreichbar ist, auch nach Dienstschluß. Für ein Telefonat sollte auch mal eine Privatnummer möglich sein. Das Mobiltelefon sollte am Mann und angeschaltet sein.

Ich komme in der Regel zwei Stunden vor dem Beginn der Veranstaltung und baue auf. Bei weiteren Anreisen nehme ich vor meiner Abfahrt Verbindung auf und erwarte Erreichbarkeit, die also auch einige Stunden oder am Vorabend der Veranstaltung liegen kann. Bei unsicherer Lage behalte ich mir vor, die Fahrt nicht anzutreten. Ich habe nicht immer Zugriff auf meine Mails und kann daher nur telefonisch oder per WhatsApp agieren. Ich will vermeiden, daß ich die Reise antrete und dann vor Ort zu hören bekomme: „ich hatte doch meine Mitarbeiterin angewiesen ein Mail zu schicken, daß es ausfällt, hat Sie das nicht erreicht?“

Zur Zeit meines Eintreffens erwarte ich vor Ort eine eingewiesene Person mit Ortskenntnis und Schlüsselgewalt. Auch diese Person muß zuverlässig erreichbar sein. Das solltest Du auf jeden Fall sicherstellen. Die Autobahnen sind nicht mehr planbar und das Rangieren mit dem schweren Anhänger verursacht manchmal Probleme. Auch fehlt erfahrungsgemäß immer etwas an Infrastruktur, das dann noch kurzfristig organisiert werden muß (Mülleimer, Tische, Stühle etc.). Oder der gewählte Ort stellt sich doch als ungeeignet heraus, aber eine andere Stelle auf dem Gelände ist viel besser geeignet, dann will ich umdisponieren können.

Für die Veranstaltung erwarte ich einen Ablaufplan mit den Zeiten für Beginn und Ende sowie der Zahl der Teilnehmer mit Namen und Telefonnummern der Leitenden. Hilfreich ist die Zahl der Damen und Herren sowie Vegetarier, Veganer und Nahrungsmittelunverträglichkeiten, damit ich die Speisenfolge darauf abstimmen kann.



Das Kochfeuer auf Tischen ist klein und überschaubar, den Rest regeln wir mit Holzkohle-Briketts.



Vegetarier, Veganer und Allergiker

Meine Veranstaltungen sind fleischlastig, das ist beim Grillen nun mal so. Bei einem hohen Anteil an Veganern solltest Du Dir überlegen, ob das die richtige Veranstaltung für die Zielgruppe ist. Ich will eine hervorragende Leistung abliefern, daher geht das nur, wenn die Gruppe daran auch Interesse hat. Ich habe festgestellt, daß wenn man den Teilnehmern zu viele Möglichkeiten gibt, diese auch gewählt werden. Wenn Du das mit den Vegetariern nicht abfragst, dann melden sich nur die „eingefleischten“ Vegetarier. Ebenso bei Unverträglichkeiten. Ich kann auf diese Dinge nicht achten, das muß jeder selber für sich machen. Es ist genug Obst und Gemüse vorhanden, so daß jeder satt wird. Das Programm ist nicht darauf ausgelegt, für Vegetarier/Veganer separate Rezepte zuzubereiten. Das kann und will ich nicht leisten. Ich kann auch nicht sicherstellen, daß die Veganer einen separaten Grillrost oder Schneidebrett bekommen. Wer das fordert, der stört in der Regel auch die Veranstaltung mit Diskussionen über Fleischverzehr.

Bei Angehörigen des Muslimischen oder Mosaischen Glaubens ist das ähnlich. Ich habe auf Wunsch genug Rind und Hühnchen dabei, kann aber nicht sicherstellen, daß die verschiedenen Speisenvorschriften eingehalten werden. Das muß jeder selber machen. Fleisch von betäubungslos geschlachteten Tieren kaufe ich aus Tierschutzgründen nicht.

Bedenke bitte, daß nicht jeder in einer größeren Gruppe so viel Interesse am Kochen am Lagerfeuer hat wie Du. Je größer die Gruppe, desto größer die Zahl derer, die eher wenig Elan haben, sich selber etwas zu kochen. Auch für diese Gruppen haben wir ein entsprechendes Programm, wo die Engagierten den Anderen etwas mit zubereiten. Bei einer solchen gemischten Gruppe entsteht sehr schnell Unruhe, wenn sich einige abseits unterhalten. Das ist in unmittelbarer Nähe sehr störend für die Teilnehmer und Ausbilder. Das kann man geschickt umschiffen, indem man eine Sitzgruppe oder Stehtische etwas abseits plaziert.



Für schlechtes Wetter haben wir immer professionelle Pavillons dabei, so muß niemand im Regen stehen.



Vorbereitete Feuerstelle für ein Romantik-Feuer



Team-Building-Event

Du suchst nach einer Veranstaltung, die Dein Team zusammenschweißt und dabei jeden Einzelnen schnell erdet und aufnahmebereit macht für Steinzeitwissen?

Ein Lagerfeuer ist dafür ideal geeignet. Schon nach wenigen Minuten am Lagerfeuer ist der Mensch ruhig, fühlt sich wohl und genießt die Gemeinschaft. Hier vertrauen wir auf die magische Kraft des Feuers, das sofort ein Gefühl der Sicherheit und Geborgenheit vermittelt. Dieser Faszination Feuer kann sich niemand entziehen, egal wie „domestiziert“ er in der modernen Welt zu sein scheint. Am Lagerfeuer sind wir alle wieder Steinzeitmenschen im besten Sinne. Das Feuer hat den Menschen zu dem gemacht, was er heute ist. Es war zusammen mit der Gemeinschaft der Garant für das Überleben in einer feindlichen Umwelt.

Seit hunderttausenden von Jahren stärkt das gemeinsame Sitzen am Lagerfeuer die Gemeinschaft des Menschen. Das gemeinsame Zubereiten und Verzehren von Nahrung stiftet ebenfalls seit ewigen Zeiten ein Band zwischen den einzelnen Mitgliedern der Sippe. Genau diese Steinzeit-Gene sprechen wir mit unserem Team-Building-Event „Kochen am Lagerfeuer“ an. Genauso wie der Rauchgeruch vom Gehirn sofort ins Wachbewußtsein durchgelassen wird, kommt auch das wohlige Gefühl der Sicherheit beim gemeinsamen Sitzen um das Lagerfeuer an und verbindet die Mensch miteinander auf einer ganz tief in uns verwurzelten Gefühlsebene. Eine Ebene, die überlebenswichtig war und noch vorhanden ist, aber von der Zivilisation verschüttet wurde.

Um das Lagerfeuer sitzt man immer in einem Kreis, und es ist immer Platz für einen mehr. Keiner sitzt in der zweiten Reihe, dann macht man den Kreis und das Feuer einfach etwas größer.

Diese Art der Veranstaltung ist für neu zusammengestellte Gruppen besser geeignet als ein Teambuilding, das jeden Teilnehmer zunächst an die persönlichen Grenzen führt. Diese körperlichen und geistigen Grenzen liegen bei einem wild zusammengewürfelten Haufen doch oftmals sehr weit auseinander. Was nützt es, wenn das Gruppenerlebnis nach 20 km Fußmarsch erreicht werden soll, aber dort niemand mehr ankommt, weil alle 2 km ein Teilnehmer ausscheiden muß.

Für diese mehrstündige Veranstaltung benötigen wir eine saubere Lagerfeuerstelle, trockenes Buchenholz (bringen wir zur Sicherheit aber auch selber mit), Sitzmöglichkeiten für jeden Teilnehmer am Feuer und einen festen Platz für einige Stehtische, Zubereitungstische und Feuertische sowie Stellfläche für Sprinter und Anhänger.

Die Zusammensetzung der Gruppe ist für das Team-Building-Event viel entscheidender als das Kochen an sich. Daher ist es wichtig, daß Du dich bei mir meldest und wir im Gespräch erarbeiten, wie ich für Dich und Dein Team die beste Leistung erbringen kann. Vom ganztägigen Event bis zum gemütlichen Abschluß am Lagerfeuer ohne zu hohen Anspruch an „Wissen“, sondern dafür mehr „Fühlen“, ist alles möglich.

Die Teilnehmer essen im stehen oder an Stehtischen, bitte keine Sitzmöglichkeiten an Tischen vorsehen, das stört das Gemeinschaftserlebnis.

Was sich sonst noch anbietet ist später gemeinsames Singen am Lagerfeuer (Musiker kann ich mitbringen), Marshmallows grillen oder Feuer machen nach Steinzeitart.

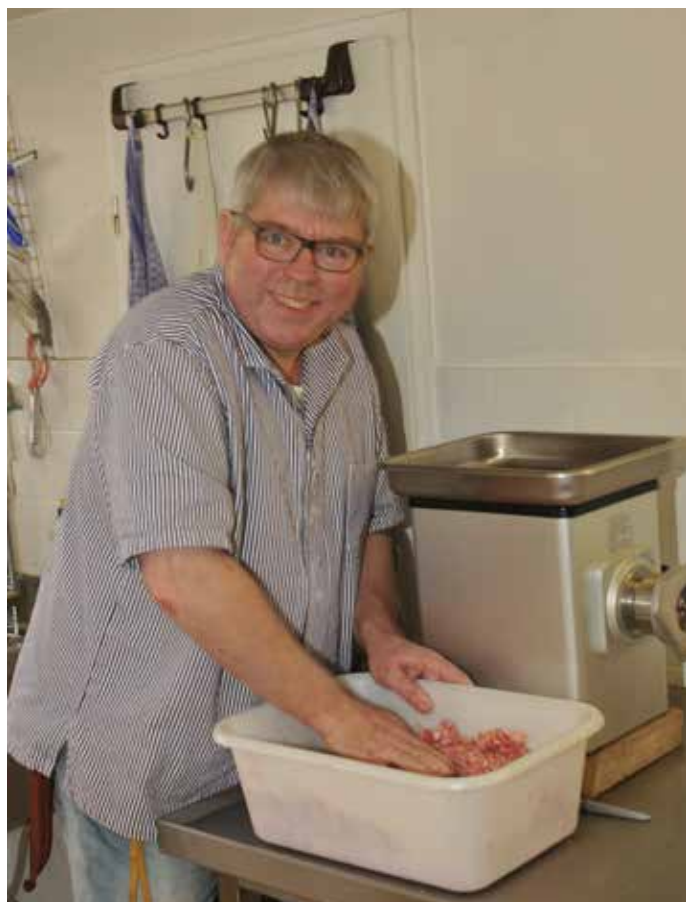
Jede Gruppe ist individuell und jeder hat andere Anforderungen und Ziele bei einer solchen Veranstaltung, ruf mich an und ich erarbeite mit Dir ein erfolgreiches Gruppen-Erlebnis.

Kurse Würsten und Hausschlachten

Im Winter können wir nicht in der Kochschule arbeiten, weil wir das Wasser abstellen müssen, daher wechseln wir in die Schlachteküche und machen Wurst. Diese Kurse laufen von Oktober bis März, weil dann die Witterung das Reifen der Mettwurst unterstützt. Es gibt zwei verschiedene Kurse, zum einen die Kurse, die nur einen Abend dauern, zum anderen die große Version, die den ganzen Samstag in Anspruch nimmt.

Wer möchte nicht auch Wurst machen, wie früher, ganz ohne unnötige Zusatzstoffe, einfach nur gutes Fleisch, Gewürze und Salz? Genau das zeigen wir Dir in unseren Kursen, so daß Du auch mit wenig Ausrüstung zuhause leckere und vor allem gesunde Wurst herstellen und genießen kannst.

Wir haben zwei Kurse im Angebot, bei dem kleineren, der auf einen Nachmittag in der Woche ausgelegt ist, machen wir eine Leberwurst im Darm und im Glas, dann eine Bregenwurst (ähnlich einer Bratwurst) und eine harte Mettwurst. Dazu etwas Mett, um den vermutlich auftretenden Hunger mit einem Mettbrötchen zu stillen.



Wurstkurs (der kleine Kurs)

Bei diesem Kurs von 17 bis 21 Uhr lernst Du zunächst die Handhabung von Fleischwolf und Wurstfüller, dann die richtige Auswahl des Fleisches und der Gewürze. Bei der Herstellung der Leberwurst, einer Kochwurst, lernst Du die Herstellung einer Wurst im Darm, die anschließend gebrüht wird. Den Rest der Masse füllen wir in Gläser ab und kochen sie zu, so daß eine Konserve entsteht, die monatelang ohne Kühlung haltbar ist. Dann folgt eine Bregenwurst, also eine regionale Rohwurst, die im Grünkohl – bei uns Braunkohl genannt – mitgekocht wird. Dann kommt die Königsdisziplin: Wir machen eine Mettwurst, die einerseits rund gebunden wird, oder als Stracke in einem dickeren Darm. Diese Wurst kannst Du dann zuhause weiter reifen lassen, bis sie Deinem Geschmack entspricht und so hart ist, wie Du es magst. Dafür bekommst Du die notwendigen Informationen mit nach Hause.

Während wir darauf warten, daß die Leberwurst im Glas nach zwei Stunden eingekocht ist, verkosten wir schon mal die Leberwurst im Darm, die Bregenwurst und dazu gibt es noch ein Mettbrötchen mit frischem, selbstgemachten Mett und gekochtem Schweinebauch. Kühles Bier, antialkoholische Getränke und natürlich ein Schnaps (oder auch mehr) sind im Preis enthalten.



Die Herstellung von Dauerkonserven in Dosen und Gläsern ist ebenfalls Teil des Lehrplans.



Du lernst, wie man Mettwurst richtig füllt und abbindet. Das lernt man eben nicht in einem YouTube-Video.



Möchtest Du nicht auch leckere Mettwurst in allen Formen herstellen? Es ist schließlich die Königsdisziplin der Hausschlachtereier.

Hausschlachten (der große Kurs)

Dieser Kurs findet an einem Samstag von 10 bis 20 Uhr statt und beginnt mit einem halben Schwein, das wir schon grob in drei Teile zerlegt angeliefert bekommen. So, wie Du es auch relativ leicht selber kaufen kannst. Das Töten, Enthaaren und Aufbrechen sowie die Fleischschau ist mit so viel Aufwand verbunden, daß wir das nicht realisieren können. Es ist auch für fast alle unserer Kunden nicht durchführbar, daher lassen wir es einfach weg und beginnen mit dem, was ein interessierter Laie problemlos bewältigen kann.

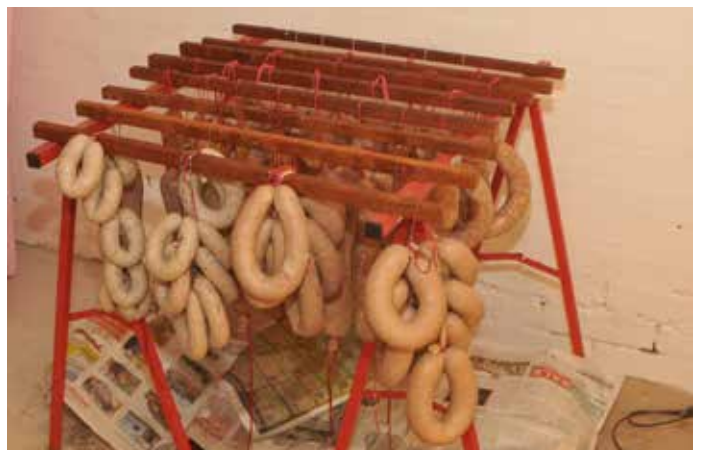
Zunächst zeige ich Dir, wie Du das halbe Schwein so zerlegst, daß Du mit den Teilen weiterarbeiten kannst. Dabei geht es nicht nur um Fleisch für die Wurst, sondern auch um Bratenstücke und Teile für ein unvergeßliches Barbeque. Das Fleisch wird dann auf die einzelnen Wurstsorten

aufgeteilt und es geht ans Werk. In der Feldküche vor der Tür kochen wir das Fleisch für die Kochwurst. Mit dem Erklären von Fleischwolf und Wurstfüller beginnen wir, dabei lernst Du, worauf Du beim Kauf achten solltest, um die richtigen Geräte zu kaufen und nicht Geld für unbrauchbaren Schrott auszugeben. Dann beginnen wir mit einer herrlichen Schüssel Mett, das wir später verkosten werden.

Die erste Wurst, die wir zubereiten, ist immer die Mettwurst, während das Fleisch für die anderen Wurstsorten noch kocht. Hier lernst Du, wie Du Deine erste eigene Mettwurst herstellst. Nebenher erfährst Du, wie Du eine gute von einer schlechten unterscheiden kannst und was bei der hausgeschlachteten anders und vor allem besser ist. Die meisten Fehlprodukte bei Mettwürsten rühren daher, daß die Wurst nicht richtig



Du lernst auch Kochwurst für den sofortigen Verzehr herzustellen.





stramm gefüllt und dann auch schlaff abgebunden wird. In dem Kurs lernst Du diese Klippen zu umschiffen und sicher zum Erfolg zu kommen, den Du auch zuhause später reproduzieren kannst.

Nach der Mettwurst folgt als weitere Rohwurst die typisch braunschweigische Bregenwurst, wie sie hier in der Gegend gerne gegessen wird und eine wichtige Zutat für das niedersächsische Braunkohlessen ist. Mit diesen Methoden und dem Wissen kannst Du auch Mett-Enden, grobe Bratwürste oder Pfefferbeißer herstellen. Es geht mir um die Methoden der Fleischauswahl, des Wolfens und Füllens. Das Rezept kannst Du dann später Deinem Geschmack anpassen.

Sobald das Fleisch in der Feldküche gar ist, machen wir eine Leberwurst und eine Knackwurst (auch Knappwurst genannt, eine streichfähige Kochwurst, quasi eine Leberwurst ohne Leber). Beide Sorten werden zunächst in Därme gefüllt und der Rest in Dosen. Die Würste werden in der Feldküche gebrüht, also durchgegart, die Dosen werden in der Feldküche in einem zweiten Kessel zugekocht. Wenn es paßt, sammeln wir von

den Knochen und dem Kopf noch alles Fleisch ab und machen eine echte niedersächsische Sülze, damit Du am nächsten Tag noch mal ein Festessen mit Bratkartoffeln und Sülze zelebrieren kannst. So verwerten wir auch jedes noch so kleine Stück Fleisch, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit oder – modern gesprochen „Nose-to-Tail“.

Nach der Mettwurst oder der Bregenwurst – je nach Hunger und wie wir mit dem Programm durchkommen – machen wir ein ordentliches Schlachteessen mit Steeke (gekochtem Kesselfleisch), den frisch gebrühten Bregenwürsten, dem Mett und natürlich der Mettwurst vom letzten Jahr, damit Du Dich auf Deine eigene Mettwurst schon mal freuen kannst. Dazu eine heiße Tasse Schweinete (Schlachtebrühe frisch aus dem Kessel) und ein kaltes Bier sowie ein Schnaps, denn das ist so alter Brauch.

Wenn alle Wurst gemacht ist und die gebrühten Knack- und Leberwürste auskühlen und die Dosen noch kochen, gibt es eine zweite Pause mit dem berühmten Zuckerkuchen vom regionalen Handwerksbäcker. Manche sagen, der Zuckerkuchen wäre das Beste am Schlachtekurs!

Während die Dosen zukochen haben wir einen Moment Zeit, in dem ich Dir zeige, wie Du einen Schweinebauch zu leckerem Bacon – zu Deutsch Rippenspeck – veredeln kannst. Du bekommst ein fertig eingesalzenes Stück Schweinebauch mit nach Hause, das Du im Kühlschrank durchpökeln und dann reifen lassen kannst. Wenn Du die Möglichkeit hast zu räuchern, dann ist das natürlich toll, wenn nicht, dann wird Dich Dein erster selbstgemachter Bacon auch luftgetrocknet überzeugen. Damit ein Rührei aufzupeppen oder eine dicke Scheibe auf dem Grill knusprig zu braten, das ist die Arbeit schon wert und so weit über dem, was Du im Laden kaufen kannst, daß Du Dich fragen wirst, wie Du vorher ohne ausgekommen bist.

Sind alle Dosen fertig, geht es ans Verteilen der Beute. Jeder bekommt anteilig von den Mett-, Bregen-, Leber- und Knackwürsten, dazu einen Becher Sülze und Dosenwurst. Zusätzlich den eingepökelt Bacon. Wenn Du einen Behälter mitgebracht hast, kannst Du auch von der leckeren und vor allem gehaltvollen Schlachtebrühe reichlich mitnehmen.



Die Ausbeute eines großen Schlachtekurses mit leckerer frischer Wurst und Sülze.



Zu der frischen Wurst kommen noch einmal eine ganze Menge Dosen mit Wurst, die ebenfalls aufgeteilt werden.

Die Rezepte sind so ausgelegt, daß Du die Wurst auch ohne Räuchermöglichkeit reifen lassen kannst.

Ist die Wurst verteilt, dann ist es Zeit, den Heimweg anzutreten mit einem Korb voll mit leckeren selbstgemachten Köstlichkeiten und der Erinnerung an einen informationsreichen Tag mit gutem Essen, guten Gesprächen mit Gleichgesinnten. Und vor allem mit dem Wissen, die nächste Wurst-Session zuhause zu einem Erfolg zu führen.

Gruppentermin

Beide Kurse eignen sich auch für Gruppen. Wir können maximal acht Personen in dem Kurs unterbringen, mehr finden einfach keine Platz in der Küche und später beim Essen in der Schus-

terstube. Bei normalen Kursen nehmen wir nur sechs Teilnehmer an. Begleitpersonen sind bei diesen Kursen nicht möglich.

Wurst für Jäger?

Ich biete auch Kurse für Jäger an. Da ich bei diesen aus didaktischen Gründen kein Wild verwende, sondern auf das leichter und vor allem in immer gleicher Qualität zu beschaffende Hauschweinefleisch zurückgreife, solltest Du die normalen Kurse buchen. Die wenigen Abweichungen zur Verwendung von Wildfleisch spreche ich an. Solltest Du trotzdem Interesse an einem speziellen Kurs „Wildwurst“ haben, sprich mich bitte an, das kann ich auch leisten.

Vortrag Hausschlachten im Wandel der Zeiten



Du interessierst Dich für einen Vortrag zum Thema Hausschlachten? Dann bin ich genau der richtige Mann dafür. In einer launigen und handfesten Art und Weise bringe ich dem Publikum die Hausschlachtung im dörflichen Umfeld nahe. Der Vortrag ist ideal für Heimatkundevereine, Schlachteessen, Gastronomie, Dorfgemeinschaften und natürlich Schweineversicherungsvereine. Und das Schönste: Ich komme ohne Beamer oder Leinwand aus, wenn es sein muß. Auch ist eine Beschallungsanlage bei einer Zuhörerschaft von 50-60 Leuten nicht notwendig. Für eine solche Veranstaltung ist ein Abend unter der Woche ideal, weil die Wochenenden meist ausgebucht sind.

- 🔥 Gruppengröße bis 60 Personen
- 🔥 Leinwand und Projektor wäre schön, ist aber nicht notwendig.
- 🔥 Dauer etwa eine Stunde
- 🔥 Im Anschluß Schlachteessen möglich
- 🔥 Nach Absprache auch kleiner Imbiß mit frischer Schlachtewurst.
- 🔥 Ich gestalte einen kleinen Büchertisch mit meinen Titeln zum Thema.

Adresse und Kontaktmöglichkeiten

Carsten Bothe Lagerfeuer-Kochschule
Blumenstraße 2
31167 Bockenem Hary
info@carstenbothe.de
www.carsten-bothe.de

Wir können auch ganz altmodisch telefonieren unter (05067) 247 150.

Es ist möglich in unserem Büro Gutscheine oder Waren abzuholen, wenn es mal schnell gehen muß. Wir haben allerdings weder ein Ladengeschäft noch feste Bürozeiten, daher ruf bitte vorher an und komm nicht auf gut Glück vorbei.

