

FEUER, GLUT & RAUCH

WILLY GRILLT!

Grillen ist mehr als nur Fleisch auf den Rost zu legen. In dieser Projektwoche wollen wir euch zeigen, wie man einen Grill selbst bauen kann, welche verschiedenen Gerichte man auf dem Grill zubereiten kann, wie man sich gesund und lecker ernährt und welche regionalen Produkte sich dafür eignen.

Aus alten Fässern, Steinen oder Metallrohren kann man mit etwas Geschick und Kreativität einen eigenen Grill bauen. Wir werden euch verschiedene Bauanleitungen vorstellen und gemeinsam einen Grill bauen.

Ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse oder Obst - auf dem Grill kann man fast alles zubereiten. Wir werden euch verschiedene Rezepte aus aller Welt zeigen, die ihr dann selbst ausprobieren könnt.

Grillen ist nicht nur lecker, sondern auch gesund - wenn man es richtig macht. Wir werden euch erklären, wie man sich ausgewogen und abwechslungsreich ernährt, welche Nährstoffe wichtig sind und wie man sie auf dem Grill bekommt.

Um unser Grillprojekt nachhaltig zu gestalten, wollen wir möglichst regionale und saisonale Produkte verwenden. Wir werden euch zeigen, wo man diese Produkte kaufen oder selbst anbauen kann, wie man sie lagert und verarbeitet.

Für alle Grillmeister ab dem 7. Jahrgang!
Die Lebensmittelkosten betragen 10€ pro Person.
Wir freuen uns auf dich!

Herr Schuster & Herr Kirsten

