



## Wie schmeckt Wacholderhof?

**Sinne entdecken. In einer Gruppe kochen. Leckere Bio-Gerichte genießen.**

*„Das Leben ist kurz, weniger wegen der kurzen Zeit, die es dauert, sondern weil uns von dieser kurzen Zeit fast keine bleibt, es zu genießen.“*

*Jean-Jacques Rousseau*

Was haben wir vom Leben, wenn wir von A nach B eilen ohne innezuhalten und den Moment zu genießen? Was haben wir von dem schönsten Essen, wenn wir es kaum wahrnehmen? Warum dem Essen-Auswählen, dem Essen-Kochen und dem Essen-Essen nicht einmal wieder mit Zeit, Muße und Respekt begegnen?

Getreu dem Wacholderhof-Motto „einfach leben lernen“ heißt es am Samstag, den 14. Juni 2008 „einfach schmecken lernen“. Damit findet auf dem Wacholderhof bei Murrhardt ein Workshop statt, der dem Thema „bewusst essen“ eine neue Dimension gibt. In sommerlicher Atmosphäre dreht sich an diesem Tag alles um sinnliche Wahrnehmung an Sensibilisierungs- und Aktivierungsstationen, echtes Essen und guten Genuss. Mit gaumenumspielenden Kräutern, knackfrischem Gemüse und ursprünglichem Fleisch. Die Ernährungswissenschaftlerinnen Elke Walther und Maike Ehrlichmann laden zu einer (Wieder-)Entdeckung der Sinne ein. Probieren sie die spannende Geschmackswelt auf dem Wacholderhof, in bäuerlicher Küche und einen Menü aus regionalen Bioprodukten, welches selbstverständlich gemeinsam gekocht wird. Ganz entspannt kann dann in der guten Stube gemeinsam getafelt werden.

*Kursleitung: Maike Ehrlichmann und Elke Walther*

*Wann: 14. Juni 2008, 15:00 bis 20:30 Uhr*

*Wo: Wacholderhof in Murrhardt-Steinberg,*

*[www.wacholderhof-ev.de](http://www.wacholderhof-ev.de),*

*Anmeldung bis spätestens 6. Juni unter 07192 / 7710*

*oder per Mail: [info@wacholderhof-ev.de](mailto:info@wacholderhof-ev.de)*

*Max. 12 Teilnehmer, 25 € pro Person plus Lebensmittelkosten.*