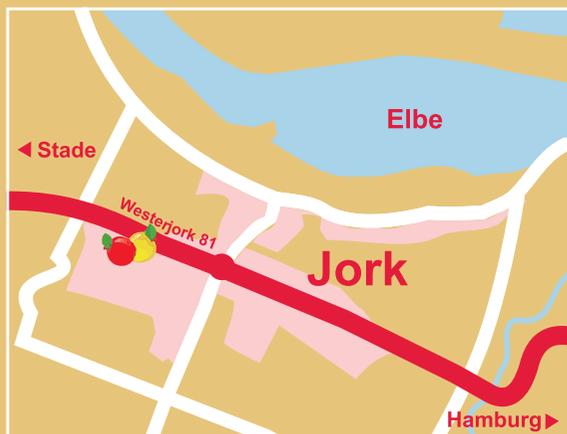


Unser Tipp:

Verschenken Sie einen Gutschein
zum Potjie-Kochen!



Obstparadies Schuback
Ulrike Schuback, Westerjork 81, 21635 Jork
Tel.: 0 41 62 / 370
Fax: 0 41 62 / 908 877
E-Mail: apfeldiplom@web.de
www.obstparadies-jork.de



POTJIE im Grünen



ATLÄNDER BUSCHKOCHEN

Geschichte des Potjies

„Altländer Buschkochen“

In Südafrika heißt dieser Topf Potjie (Aussprache: Poiki); er wurde dort im 19. Jahrhundert von holländischen Siedlern (Buren) eingeführt.

Es gab diesen Topf in verschiedenen Größen, wobei die größte Ausführung einen kleineren Topf aufnehmen konnte. Am verbreitetsten waren kleinere Ausführungen auf drei Füßen und mit einem fest schließenden Deckel, der einen hoch gezogenen Rand hatte. Aufgrund dieser Bauform war es möglich, glühende Kohlen auf den Deckel zu legen, so dass der Topf von oben und unten beheizt wurde und sich die Hitze innen gleichmäßig verteilte. Durch die Dicke des Materials konnte die Wärme auch über einen langen Zeitraum gespeichert werden. Viele Modelle ließen sich auch an einem Haken über der Feuerstelle aufhängen.

Gemeinsames Kocherlebnis im Freien. Mit einer Gruppe von 4 - 20 Personen bereiten Sie Ihr Essen selbst vor und kochen es in einem gusseisernen, dreibeinigen Topf im offenen Feuer. Während des ca. einstündigen Kochvorgangs haben Sie Zeit, unseren Gartenbereich zu genießen und anschließend Ihr selbstgekochtes Gericht zu essen.

Selbstverständlich reichen wir Ihnen gegen einen kleinen Aufpreis Kaffee / Tee, alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Wir bieten Ihnen drei Varianten: Ein Fleischgericht, ein vegetarisches und ein veganes Gericht. Preis pro Person: 32,- € ab 4 - 20 Personen. Dauer inkl. Kochvorgang: Mind. 3 Stunden. Buchbar von mittwochs bis sonntags in der Zeit von 10.00 - 18.00 Uhr.

Bitte bestellen Sie Ihre Potjies mindestens 3 Tage im Voraus! Möchten Sie uns an einem Wochenende besuchen, planen Sie bitte eine längere Vorlaufzeit ein.



Das originelle Erlebnis mit Freunden, Familie oder als Firmenveranstaltung!