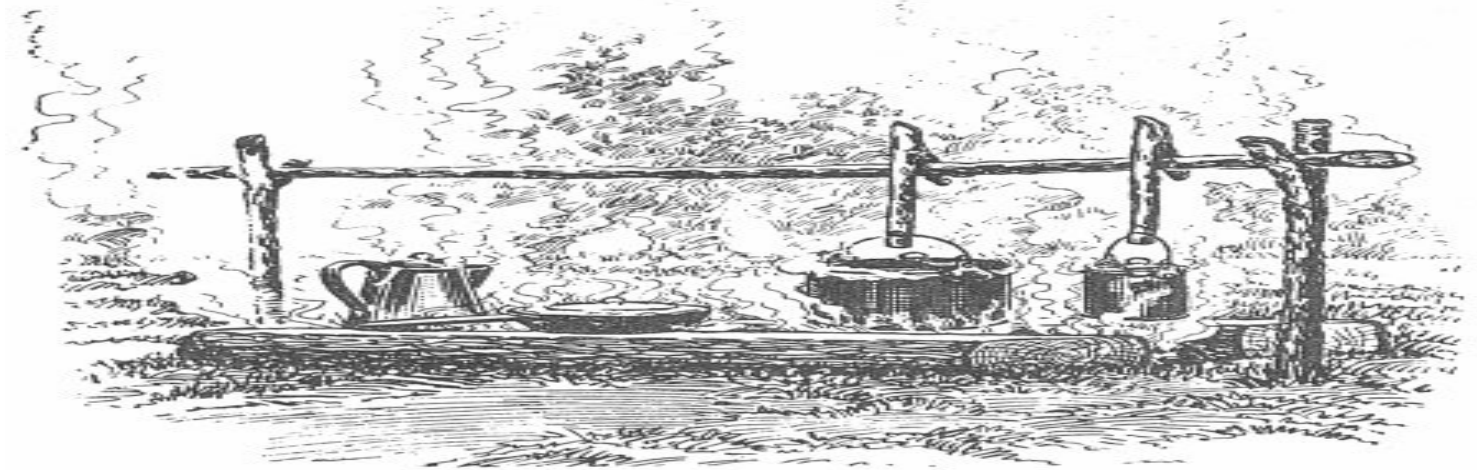


OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

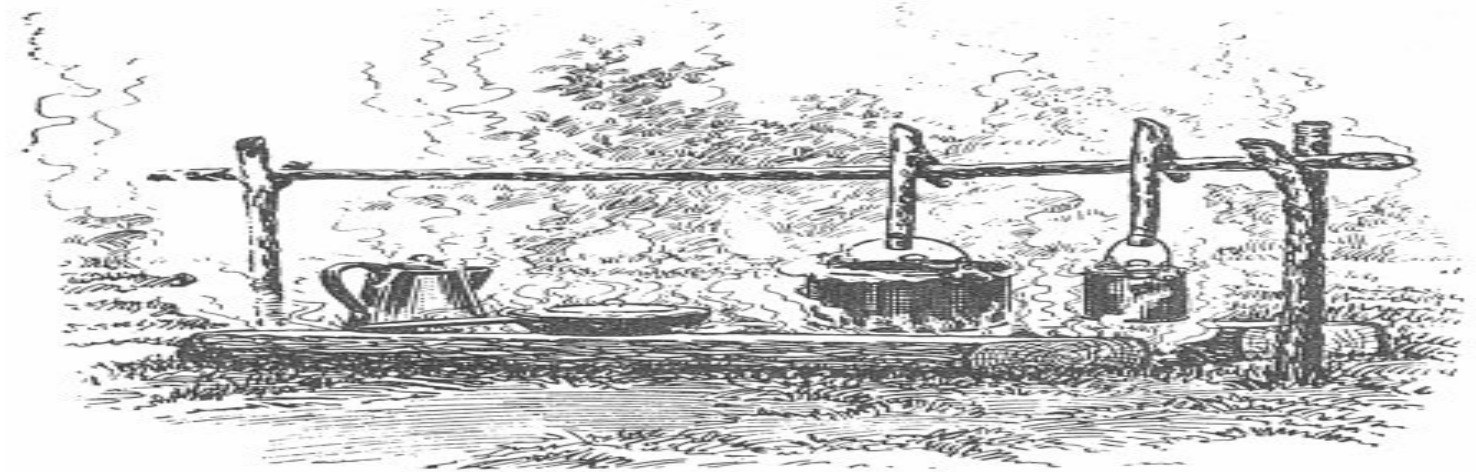
Abschalten – entschleunigen – genießen – Natur!

Möchten Sie einmal wieder etwas ganz Besonderes erleben? Sie brauchen deshalb nicht gleich so weit weg zu fahren. Entfliehen Sie dem Stress – erfahren Sie mit uns die wunderbare Natur des vorderen Hunsrück. Direkt vor unserer Haustür freuen wir uns, kochen und backen gemeinsam unter freiem Himmel am offenen Feuer, so wie es bereits seit Jahrhunderten unsere Vorfahren getan haben. Genuss, Vitalität und Leichtigkeit als Orientierungsprinzip erfahren und daraus Kraft und Erkenntnis schöpfen für die Herausforderungen in Beruf und Alltag.

Wir verbinden das archaische Urgefühl am Feuer mit kulinarischem Genuss. In Einfachheit ein Wegweiser aus der Hektik der Jetztzeit zurück zu unseren ganz ursprünglichen Wurzeln des Wohlfühls. Gleichzeitig verbindet uns das gemeinsame Kochen und wir erfahren uns dabei wieder als ein Teil der Natur die uns nährt und von der wir kommen. Wir machen eine kleine Zeitreise zurück ans Lagerfeuer, dessen Wärme und Eigenschaften unser Leben bereits seit Jahrtausenden prägt.



OUTDOOR COOKING



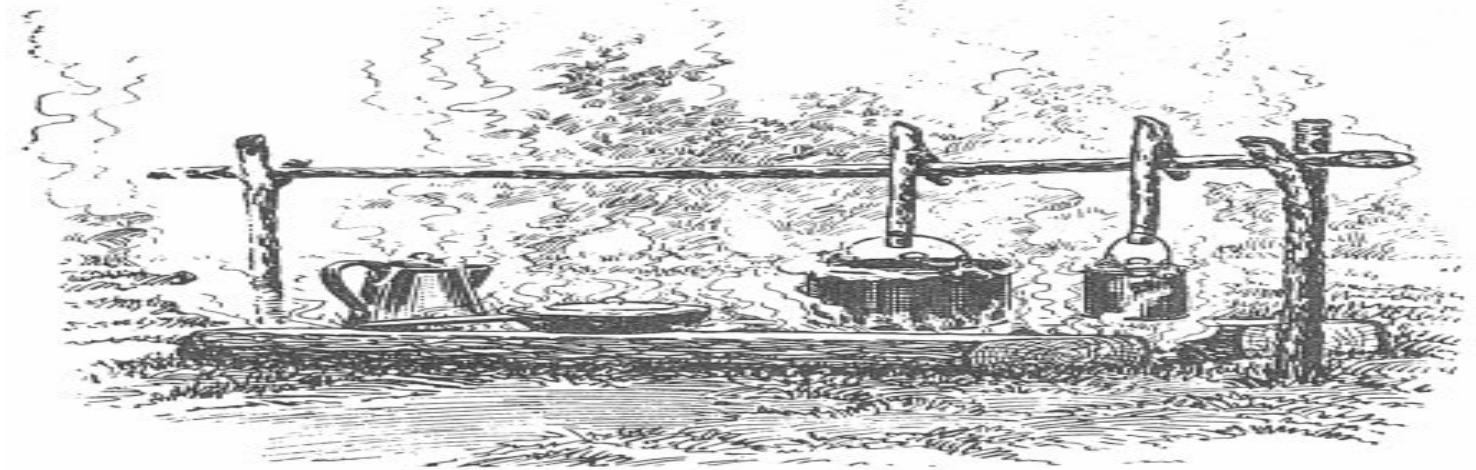
Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Wir treffen uns samstags gegen 11.00 Uhr am Veranstaltungsort. Wir sind eine kleine, überschaubare Gruppe von maximal 15-20 Teilnehmern. Nun heißt es: Zurück zur Natur – and back to the roots. Wir bereiten unsere Lagerküche vor.

Aus der Chuck Box kramen wir den Rost, gusseiserne Töpfe, Pfannen, feuerfeste Formen, Schüsseln, Gewürze und was wir sonst noch so alles gebrauchen. Wir bauen die unterschiedlichen Feuerstellen auf und entfachen die Feuer. Jetzt zeigen wir Ihnen, wie man ganz feine kulinarische Köstlichkeiten mit Hilfe des offenen Feuers zaubert. Nach einiger Zeit glühen unsere Gesichter – von der Hitze der Glut, der Sonne und dem Feuereifer, mit dem alle bei der Sache sind. Rauch zwickt in den Augen und hängt sich in unsere Klamotten – wir fühlen uns jetzt fast schon wie einst Lederstrumpf als er mit seinem indianischen Freund Chingachgook den kanadischen Osten eroberte. Es ist doch etwas so ganz anderes als das sterile Geköchel in der Hightech-Küche.



OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

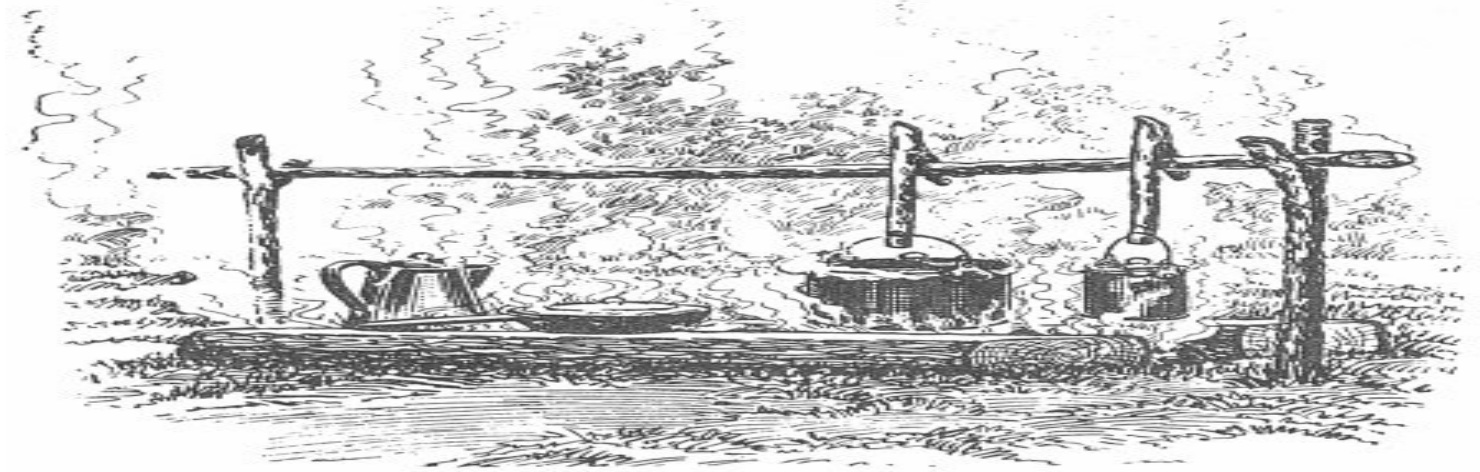
Umso mehr staunen unsere Teilnehmer immer wieder über die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten: Braten, rösten, dünsten, backen, Niedrigtemperaturgaren und sogar im gusseisernen Topf kochen – das funktioniert alles.

Dabei lernen Sie Kniffs und bekommen Tipps nicht nur für die Zubereitung der verschiedenen Lebensmittel, sondern erfahren auch wie man das Feuer entfacht und anschließend kontrolliert, damit Sie später das Erlernte auch zuhause anwenden können. Später brauchen Sie „nur“ das Gefühl für die richtige Hitze und ein wenig Fantasie und Kreativität.

Wenn Sie mit einem außergewöhnlichen Grillfest, von dem Ihre Gäste noch lange zehren und erzählen, überraschen möchten, dann liegen Sie bei uns mit dem OutdoorCooking Kurs goldrichtig. Was Sie dazu benötigen sind gut durchdachte Planung und strukturierte Vorbereitung, die passende Location und Gäste, die gerne mitmachen. OutdoorCooking verbindet und bringt den Menschen sehr viel Freude. Komfortabler wird das Feuermachen natürlich mit einem Vorrat an fertig gesägtem und vor allem genügend getrocknetem Holz. Und jetzt die gute Nachricht: Auch wer keinen Rasen hat, in den er ein Loch graben oder gar mit Feuersglut versengen möchte, kann die edlen Speisen der Outdoor-Küche ausprobieren. Da dies in den seltensten Fällen möglich ist, zeigen wir Ihnen wie man ebenso mit einer mobilen Feuerstelle Köstlichkeiten kreiert. Wir erklären Ihnen welche Ausrüstungsmöglichkeiten in Frage kommen.



OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

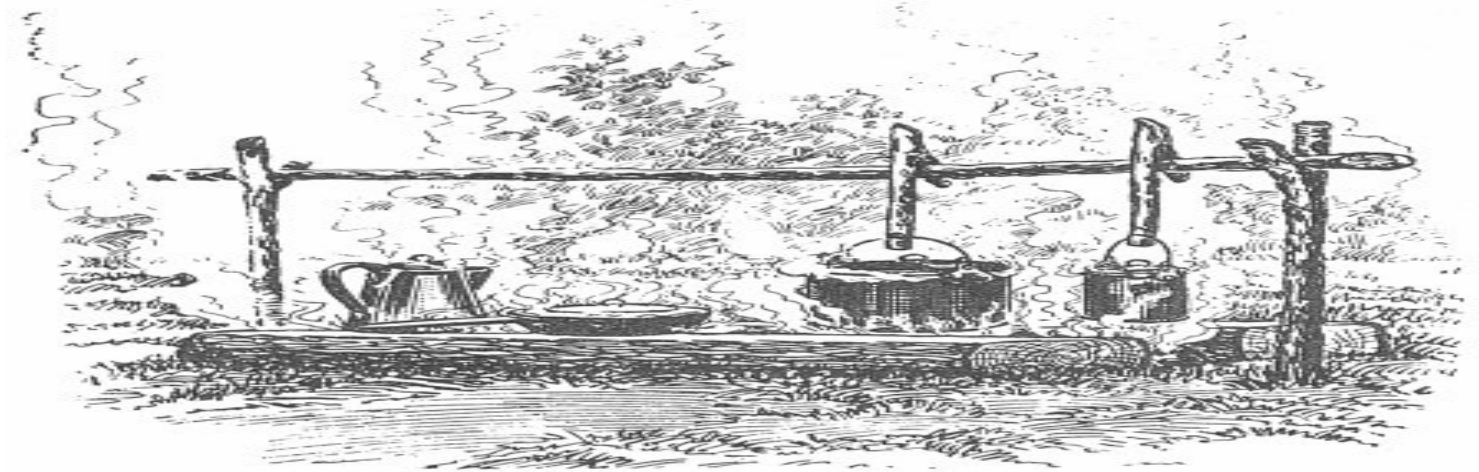
Gegen 19 Uhr sind die letzten Gerichte fertig zum Verzehr. Im Anschluss klingt der Abend gemütlich am Lagerfeuer aus.



Wenn es uns überkommt, dann trommeln wir vielleicht noch gemeinsam ein bisschen und finden dabei unseren Gruppengleichklang oder lauschen Sie den zarten Tönen der Syotanka – der authentischen Flöte der nordamerikanischen Indianer - im Dunkel der Nacht, beim gemütlichen Knistern des Lagerfeuers.

Wenn es für alle Teilnehmer stimmig sein sollte, besteht vielleicht die Möglichkeit den Klängen einer echten Schamanentrommel auf einer ganz persönlichen Reise nach innen zu folgen. Alles kann entstehen, aber nichts muss – die Gruppe entscheidet was ihr gerade gut tut. Oder wir palavern einfach nur beim Firetalk bei einem Becher Wein, Kaffee, Tee oder einem Schluck Bier oder gutem Wasser.

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Wer nur einen Tag gebucht hat beendet hiermit den Workshop. Wer bleibt legt sich irgendwann zufrieden aufs Lager im inneren Schutz des Blockstammhauses. Wenn das Wetter passt, kann wer will, auch im Freien schlafen. Zelten ist nach Absprache möglich, Wohnmobile sind auch willkommen. Am kommenden Morgen bereiten wir uns ein gemeinsames Frühstück mit einem leckeren selbst gebackenen Brot. Vielleicht köcheln wir uns auch ein waschechtes Cowboyfrühstück oder wir ergänzen unser Stück Brot mit köstlich frischem Rührei mit Speck oder Butter und Honig und Marmelade. Dazu einen Becher, gefüllt mit frisch gebrühten Lagerfeuer-Kaffee oder -Tee und dabei stimmen wir uns auf den neuen Tag ein. Nach dem Frühstück bringen wir gemeinsam unser Lager wieder in Ordnung, reinigen die Küchenutensilien und gegen Mittag begeben wir uns dann auf den Heimweg.

Unsere Leistungen:

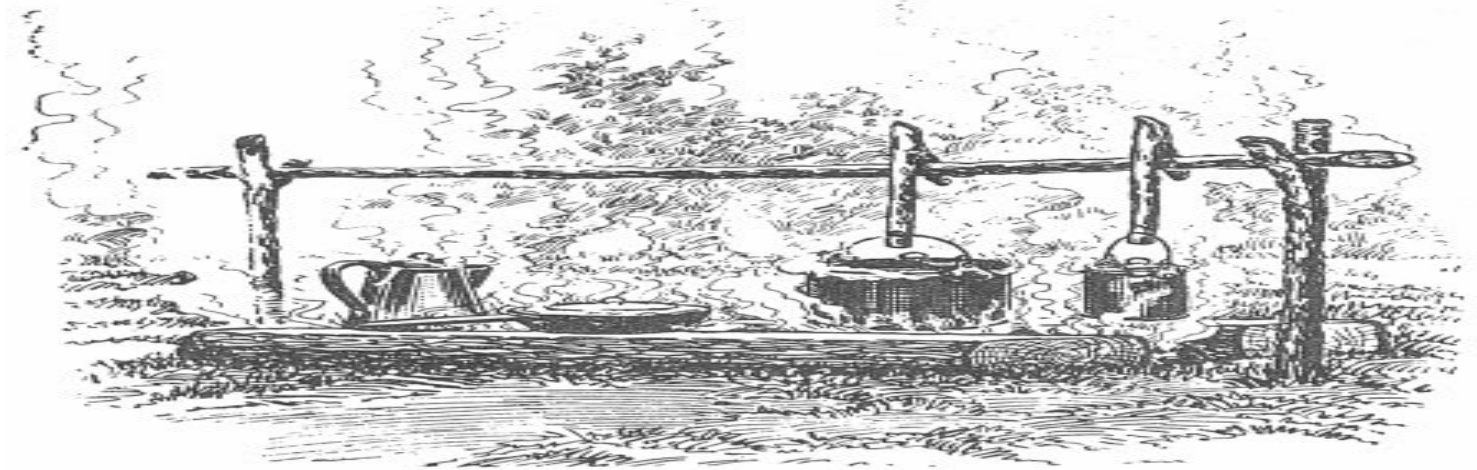
Im Komplettpreis enthalten sind:

Sämtliche Lebensmittel und Zutaten für das gemeinsame Kochen, Essen und das Frühstück (Frühstück nur bei 2 Tage Buchungen)

Alle Getränke wie Kaffee, Tee und Trinkwasser unbegrenzt, (Alkoholische Getränke bitte selbst mitbringen)

Wir kochen gemeinsam verschiedene Gerichte dazu Fleisch und Fisch sowie auch vegetarisch. Zum Naschen im Anschluss bereiten wir uns noch ein Dessert und wir backen unser Brot nach Art der Mountainmen am kanadischen Yukon.

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Preise: (inklusive 19% und 7% MwSt.)

Der 2 Tages Workshop kostet pro Person 130 Euro plus 65 Euro für Lebensmittel, Getränke, Feuerholz, inkl. Übernachtungskosten. (ges. 195,00 EUR) oder für einen Tag 175,00 EUR (OHNE Übernachtung und OHNE Frühstück)

Wichtig: Bei der Buchung, werden die Kosten für den Kurs und die Kosten für das Verbrauchsmaterial, Übernachtung und Feuerholz getrennt berechnet. Aufgrund der unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze (19 % in den 130,00 Euro und 7% in dem Verbrauchsmaterial/Übernachtung) müssen diese 65,00 Euro extra als gesonderter Posten in Rechnung gestellt werden.

Begleitperson auf Anfrage möglich. 50,00 EUR Unkostenbeitrag – können nicht mit kochen aber mitessen.

Was Sie bitte selbst zum Workshop mitbringen:

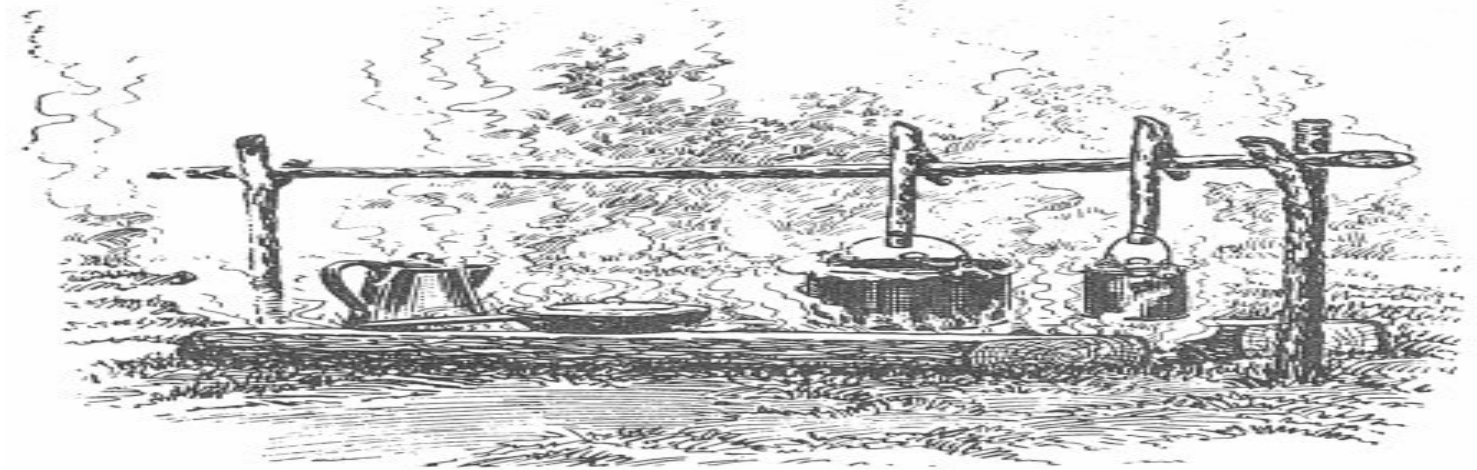
Ihre Koch Ausrüstung sollte folgende Basics enthalten:

Schneidebrett (ideal wäre Holz), 1 scharfes (Küchen)Messer, 1 Paar Arbeitshandschuhe (Leder), 1 einzige Tasse (für Kaffee, Tee , Bier, Wein), 1 tiefer Teller, Besteck (Esslöffel, Teelöffel, Gabel, Messer), evtl. 1 Latzschürze, 2 Küchenhandtücher. Bitte keine Gläser!

Zum Übernachten:

Isomatte oder Feldbett, Schlafsack, Kopfkissen, Nachtwäsche, Decke, Waschzeug

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Wer mag: Platz für den eigenen Campingbus oder das Wohn- Expeditionsmobil ist ausreichend vorhanden. Sie können gerne damit anreisen. Es kann auch ein eigenes Schlafzelt aufgebaut werden.

Unsere Klamottentipps:

Bringen Sie bitte zu Ihrem sommerlichen Outfit zusätzlich eine warme, regenfeste Jacke mit, einen warmen Fleece zum Unterziehen, unempfindliche Hose, festes Schuhwerk, Schlappen (Croqs sind auch sehr praktisch) evtl. Kopfbedeckung. Hier im Hunsrück auf ca. 450 üM kann es nachts auch im Sommer empfindlich kühl werden.

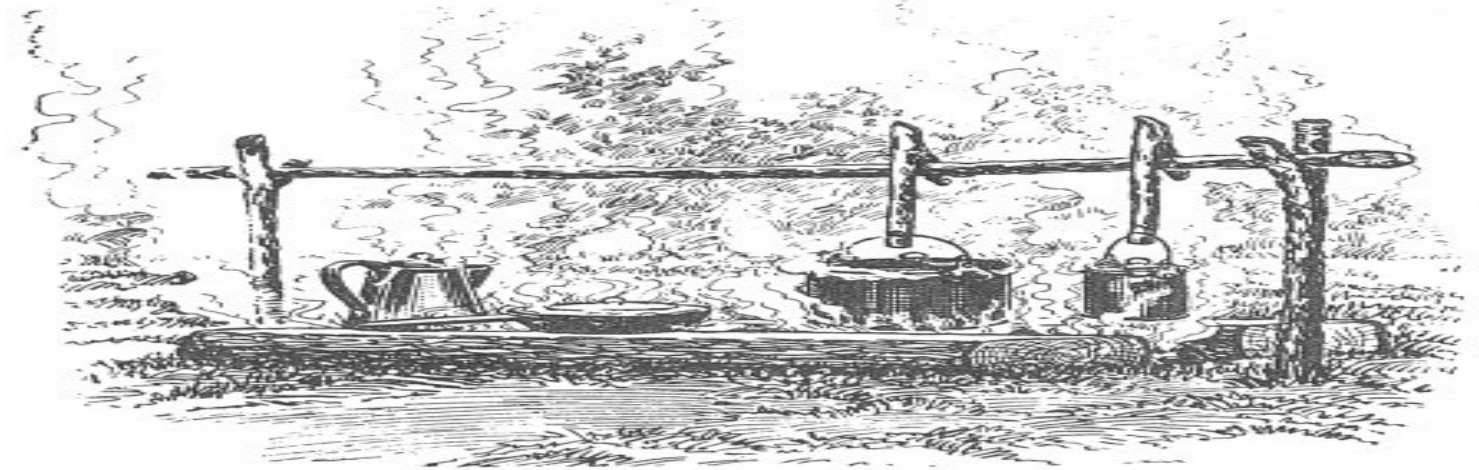
WICHTIG:

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Kleidung vom Material her so ausgestattet ist, dass sie nicht sofort Löcher bekommt. Auf keinen Fall darf sie leicht entflammbar sein. Wir sind ständig während des Kochvorgangs und auch danach mit offenem Feuer in Berührung. Jeder trägt persönliche Verantwortung für einen sachgemäßen Umgang und wir als Veranstalter tragen keinerlei Verantwortung für eventuelle Unfälle, defekte Kleidung, etc.. Wir sind während der ganzen Zeit draußen in freier Natur und falls es regnet können wir uns unter eine regenfeste Überdachung stellen. Übernachtet wird im urigen Blockstammhaus nach kanadischer Bauart. Toiletten und fließendes Wasser sind ebenfalls vorhanden.

Sonstiges:

Falls vorhanden - Campingstuhl, Trommel(n), Rasseln, Schellen, etc. mitbringen.

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

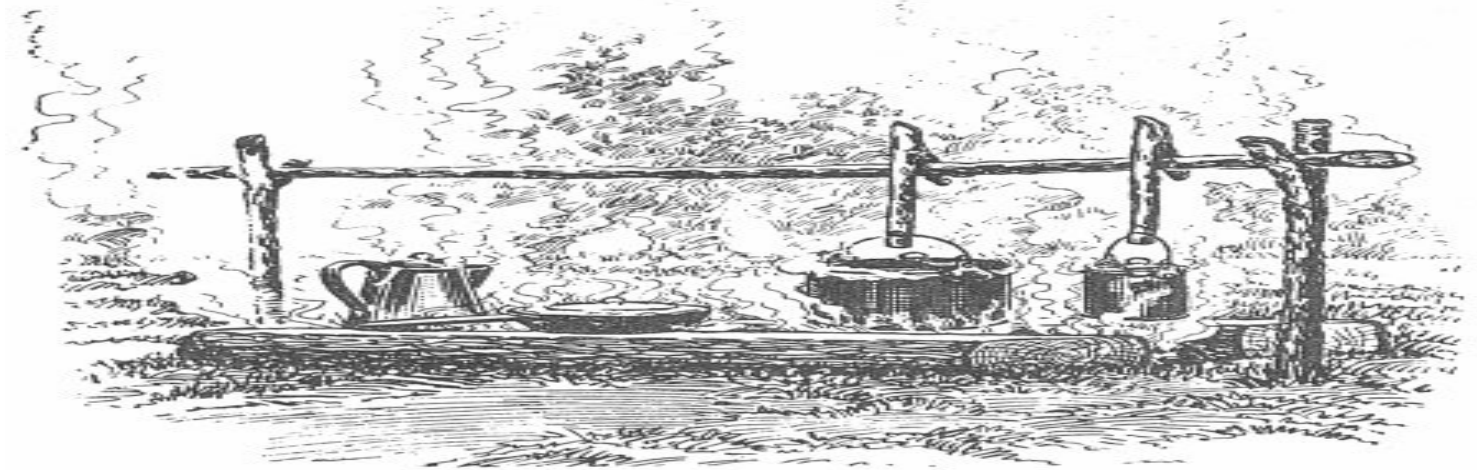
Der Veranstalter und Kursleiter:



Hubert Hüssner, Jahrgang 1960 ist seit seiner Kindheit mit der Natur vertraut. Er wuchs in einer Jägerfamilie auf, die über Generationen mit der Jagdausübung vertraut ist. Er war selbst über 12 Jahre aktiver Jäger und amtlich geprüfter Jagdaufseher. In diesen Jahren war er täglich im Revier und hat sehr viel erlebt. Einer von vielen Gründen weshalb er sich in der freien Natur sehr gut auskennt und sich dort wie zuhause fühlt. Mittlerweile hat er mehr Freude am lebenden Wild und die Flinte hängt schon seit vielen Jahren am Nagel.

Einige seiner vielen Reisen führten in unter anderem nach Argentinien, nach Neuseeland, in die Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Alaska. Hubert Hüssner liebt es seit seiner Jugend genussvoll zu essen und zu kochen und da er sich auch immer viel unter freiem Himmel aufhielt, brachte es dieser Umstand mit sich, dass in der Regel auf offenem Feuer gekocht wurde. Die Begegnungen mit der Landesbevölkerung und first native people hat auch seine Erfahrungen um einen Teil ihrer Kunst der Nahrungszubereitung erweitert. Wenn Sie z.B. jemals ein Stück kalt geräucherten Lachs, zubereitet nach Art der

OUTDOOR COOKING

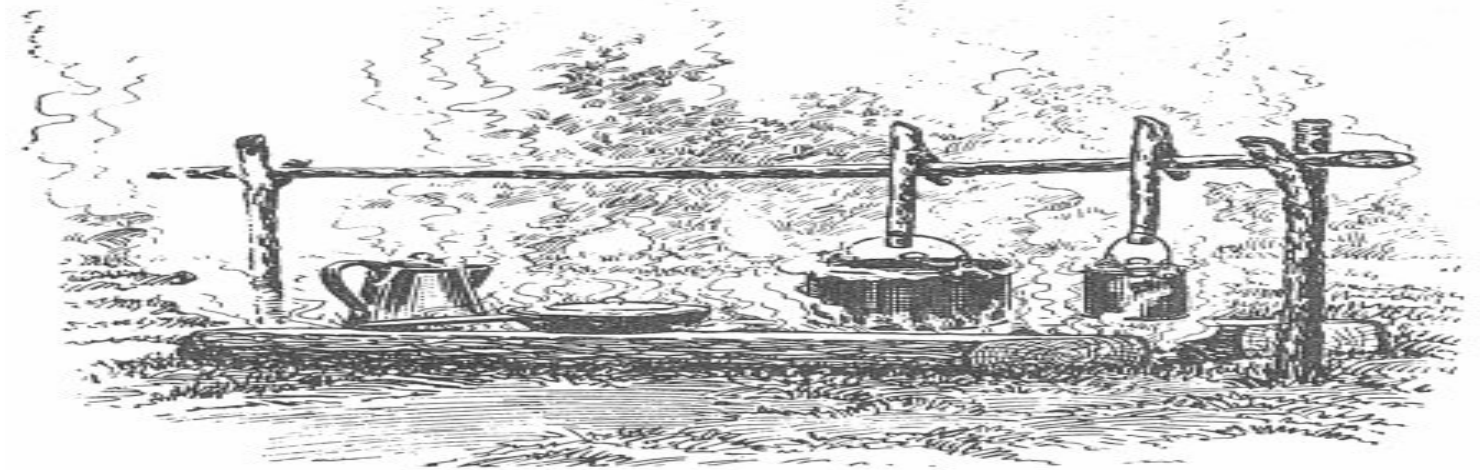


Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Indianer am Yukon gekostet haben, dann können Sie nachvollziehen, was gemeint ist. Über die Jahre haben sich die Fertigkeiten stets verfeinert und heute steht ihm ein breites Wissensspektrum in der Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten zur Verfügung. Seine besondere Liebe gilt dem OutdoorCooking am Camp Fire und mit seinem Know How beglückt er nun schon seit Jahren Freunde und Bekannten in privater Runde. Aufgrund der ausschließlich positiven Resonanz hat er sich entschlossen diese Freude auch anderen Menschen näher zu bringen und bietet seit 2011 seine eigenen OutdoorCooking Workshops an. Seiner Meinung nach ist es immens wichtig, dass viele Menschen in Deutschland sich wieder rückbesinnen und ihre eigene Verwurzelung in der Natur erkennen, denn sie sind seit jeher ein Teil davon.

Ergänzend können die einzelnen Gruppenmitglieder auf Wunsch und Interesse auch von dem großen Erfahrungsschatz von Hubert Hüssner profitieren. Er bietet über 30 Jahre Erfahrung aus Eigenforschung in ganzheitlicher, sowie metaphysischer Thematik, Quantenphysik, Quantenmedizin, wie auch alternativen Heilweisen. Seine schamanischen Fähigkeiten und Kenntnisse über subtile, ganzheitliche Zusammenhänge sind sicherlich eine Bereicherung für offen denkende Führungspersönlichkeiten. Tiefes Wissen über kausale Vorgänge könnten im Zuge der Bedürftigkeit vieler Menschen nach innerer Ruhe und „Entschleunigung“ in ihrem eigenen Leben und auf der Suche nach Sinn und Gelassenheit, erweiternde Erfahrungen und praktische Lösungsansätze bewirken. Er leitet mit seiner Lebensgefährtin Irene Bühler eigene Seminare zum Thema „Ganzheitliche (Lebens)Zusammenhänge im Kontext zu den stetig wachsenden Herausforderungen der Jetztzeit“, bietet Coaching und berät Unternehmer indem er Lösungsansätze für wirtschaftliche Autarkie bietet, die zu mehr Handlungsfreiheit führen.

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur



>>Mutter Natur bietet uns einfach alles was wir benötigen. Wir sind ein Teil von ihr. Sie hat uns hervorgebracht. Sie braucht uns nicht, aber für uns bedeutet sie alles. Ohne sie sind wir nichts! Es ist an der Zeit dies wieder zu erkennen, in unser Bewusstsein zu integrieren und danach zu handeln. Es ist nicht schwer, uns in ihren Einklang zu begeben und in tiefer Achtung vor dem Leben einzubringen.

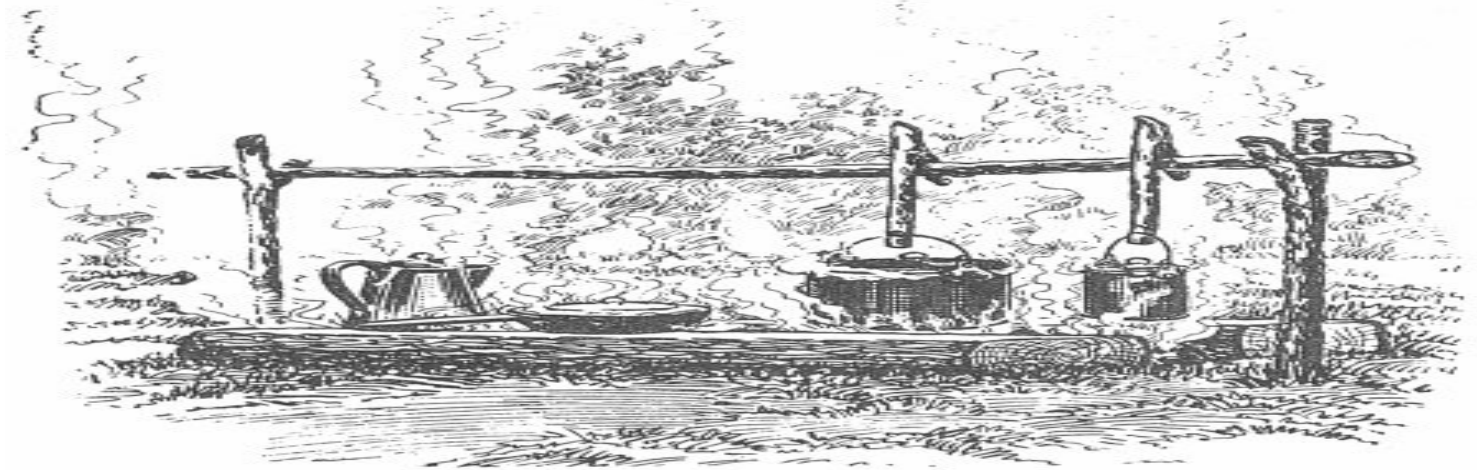
Lasst das Eis in euren Herzen schmelzen.

Und das meine Freunde wird die Welt verändern<<

Raven Spirit

Mitakuye oya'sin - Im Herzen sind wir eins

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Sie können uns ab sofort auch für .ihre privaten Events buchen, verschiedene Motive, wie kochen nach mittelalterlichen Rezepten am offenen Feuer, indianische Küche, Cowboyküche, etc. sind möglich. Wir kochen bei ihnen vor Ort, binden ihre Gäste in den Ablauf aktiv mit ein und bieten unser gesamtes Know-How.

Sie können unsere OutdoorCooking Workshops direkt für kleine Gruppen (bis max. 20 Personen) buchen. Wir kommen auch bundesweit gerne zu ihnen, sofern sie eine passende Location für unsere Lagerküche zur Verfügung stellen können.

Es sind auch Tagesworkshops ohne Übernachtung möglich

Preise siehe Anmeldung

Veranstaltungsort – Bubach/Hsr., oder Rhön oder nach Bekanntgabe

Termine im Hunsrück 2013:

11./12. Mai – 15./16. Juni – 06./07. Juli – 10./11. August

Termine in der Rhön

20./21. April - 25./26. Mai - 21./22. September - 28./29. September

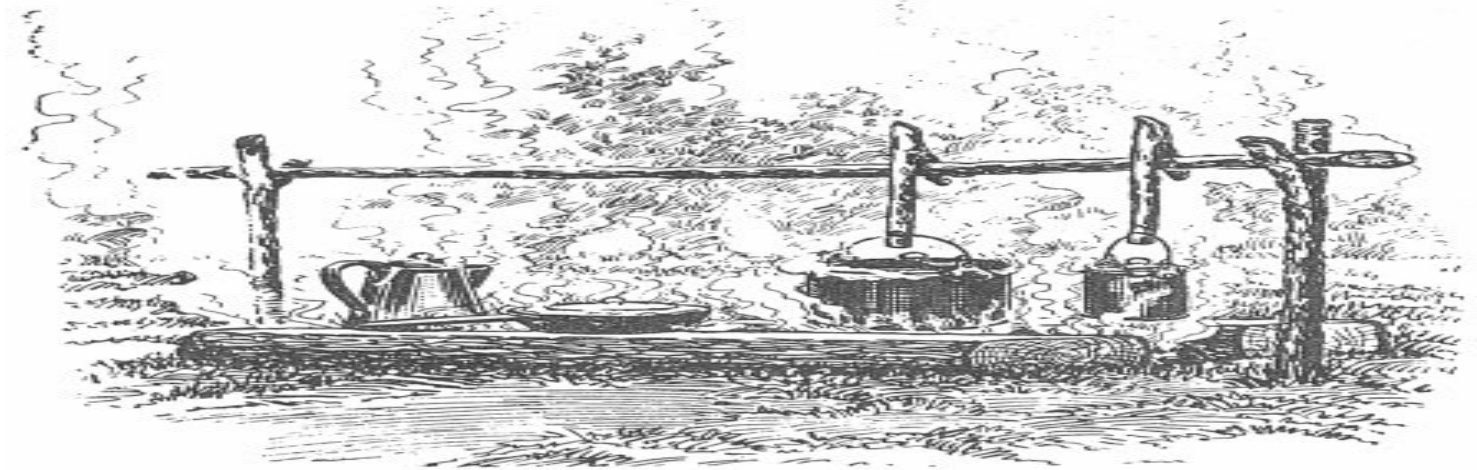
Veranstalter: IFANE

Inh. Hubert Hüssner *** Hauptstrasse 18a *** 56291 Lingerhahn

Tel.: 06746 730 320 *** mobil: 0176 103 19 163

EPost: kontakt@draussenkochen.de

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Noch einige Informationen:

Unsere Kurse finden stets in freier Natur statt. Die Feuerstellen sind hier auf dem Bubacher Platz bei Regen geschützt und der Ablauf wird durch regnerisches Wetter nicht beeinflusst. Deshalb gibt es keinen Plan B für schlechtes Wetter! Achten Sie deshalb auf angemessene Kleidung. Das Gleiche gilt für unseren Veranstaltungsort in der Rhön.

Ein gutes Jagd- oder Fahrtenmesser mitzubringen kann nie schaden. Kinder können nach Absprache ab 12 Jahre als vollwertige Person am Seminar teilnehmen, oder als Begleitperson. Unter 6 Jahren sind Kinder frei.

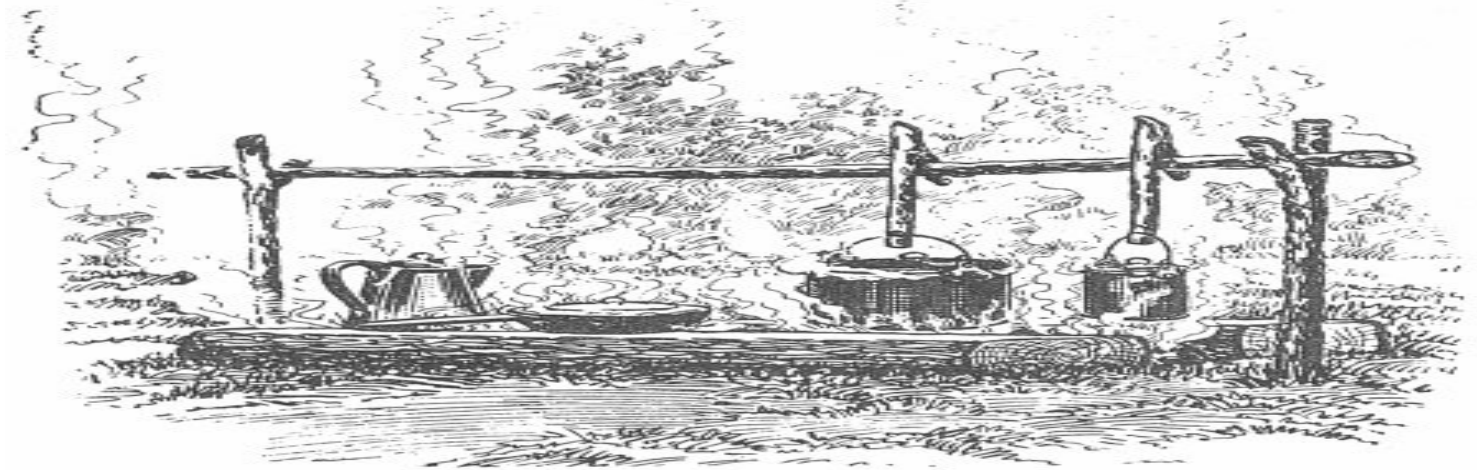
Wir haben für den Zeitraum der Veranstaltung keine spezielle Versicherung. Jeder Teilnehmer haftet für sich selbst. (Siehe auch AGBs) Eine Begleitperson ist kein Kursteilnehmer, kann probieren, am abendlichen Campfire-Talk teilnehmen und nach Absprache mit übernachten. Wir erwarten beim Kochen Zurückhaltung von Begleitpersonen. Wir werden es nicht zulassen, dass Begleitpersonen sich in den Kurs einbringen um dann für wenig Geld davon zu profitieren. Das wäre den anderen Teilnehmern gegenüber ein unsoziales Verhalten! Begleitpersonen können auch nur in begrenzter Anzahl teilnehmen.

Das Mitbringen von Hunden bitte nur nach Absprache. Die Hunde müssen sozialisiert sein und sich gut mit Artgenossen und Menschen vertragen. Wenn das nicht klappt müssen sie ins Auto!

Parkmöglichkeiten sind ausreichend für alle vorhanden. Wer mit dem Wohnmobil kommt, oder mit einem Zelt, bitte anmelden!

Wer nicht übernachten möchte, bitte Bescheid geben

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Rechtliches:

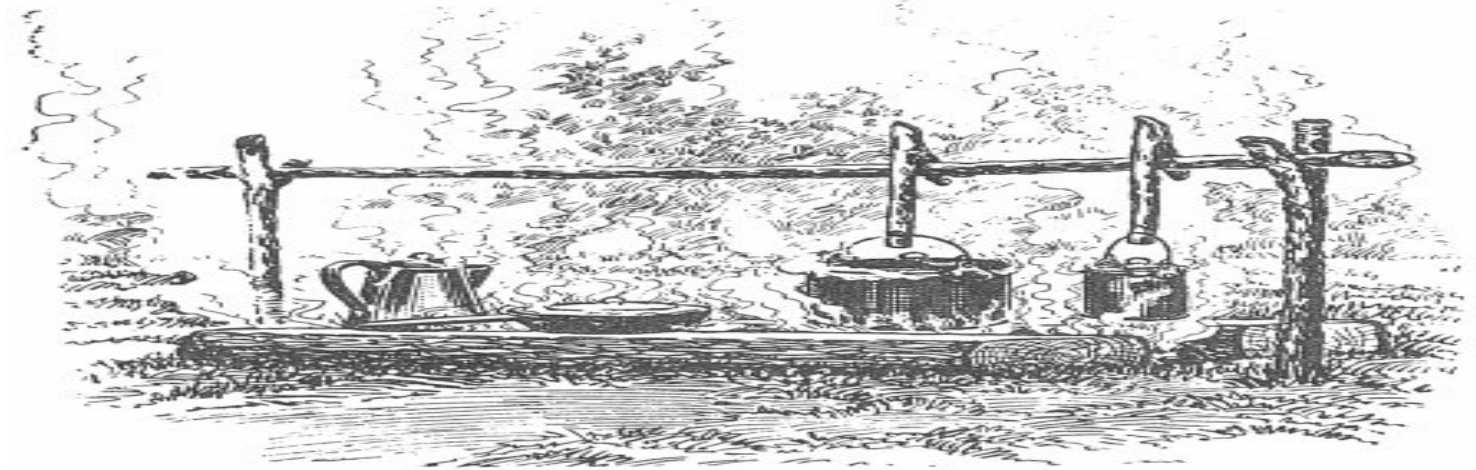
Veranstalter **IFANE**, Hubert Hüssner, Hauptstrasse 18a, 56291 Lingerhahn

Es gelten bei der Buchung unserer Seminare, Workshops, Veranstaltungen und Erlebnistage folgende Allgemeine Geschäfts- und Teilnahmebedingungen:

1. 100% der Seminar-Veranstaltungsgebühren müssen bei verbindlicher Buchung bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn dem Konto der IFANE gutgeschrieben sein.
2. Mit Erhalt unserer Teilnahmebestätigung haben Sie sich zur Teilnahme verpflichtet.
3. Teilnahmeberechtigung nur nach Reihenfolge der eingegangenen Buchung, da das Seminar auf eine maximale Teilnehmeranzahl begrenzt ist. Zahlungseingang berechtigt nicht gleichzeitig automatisch an der Teilnahme. Die letztendliche Entscheidung trifft der Veranstalter. Bei einer Anmeldung von unter 10 Teilnehmern hält sich der Veranstalter vor das Seminar nicht durchzuführen.
4. Bei Totalausfall oder Nichtteilnahme des Teilnehmers behält IFANE 100% der Gebühr als Aufwandentschädigung ein. Die Gebühr ist eventuell auf einen anderen Teilnehmer übertragbar. Der Teilnehmer muss sich neu anmelden und erhält einen Übertragungscoupon. Sofern der Teilnehmer sich bis spätestens 21 Tagen vor Seminarbeginn schriftlich abmeldet, bekommt er 50% der gezahlten Gebühr zurück erstattet. 50% der Gesamtsumme sind dann als Bearbeitungsgebühr anfällig. Bei Storno, die kürzer als 21 Tage erfolgt ist der Gesamtpreis anfällig.
5. Sofern eine Veranstaltung durch IFANE abgesagt wurde, und die Gründe hierfür ausschließlich durch IFANE zu verantworten sind, erhalten Sie Ihre Gebühr zu 100% zurück erstattet. Ansonsten bestehen keinerlei weiteren Ansprüche auf Rückerstattungen.
6. Die Semingebühr enthält die Kosten für Unterkunft (optional), Verpflegung, Getränke (alkoholfrei, Wasser, Kaffee, Tee) und Feuerholz
7. Für Sach –und Personenschäden, die durch andere Seminarteilnehmer oder mit der Semindurchführung nicht beauftragter Dritter verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.

Haftung und Haftungsausschluss: Die Nutzung der vermittelten Informationen geschieht auf eigene Verantwortung. Die Informationen ersetzen keinesfalls die Untersuchung und Behandlung durch einen Arzt oder Heilpraktiker. Vor Anwendung der Informationen sollte immer ein Arzt oder Heilpraktiker befragt werden. Bei körperlichen und psychischen gesundheitlichen Problemen empfiehlt IFANE die regelmäßige Vorstellung bei einem Arzt, Heilpraktiker und/oder Psychotherapeuten und die Befolgung der vereinbarten Therapie. Die von IFANE angebotenen Informationen, Produkte oder Dienstleistungen sind keine Leistungen im Sinne der geltenden Gesetze wie dem Medizinproduktgesetz, dem Lebensmittelgesetz, dem Gesetz für Nahrungsergänzungsmittel, dem Heilmittelgesetz. Soweit nicht ausdrücklich ausgewiesen, sind die Produkte und Leistungen von IFANE ausschließlich zu Forschungszwecken und Selbsterfahrungszwecken im Angebot. Der Käufer oder Erwerber von Informationen, Produkten und Dienstleistungen die die Herstellerbezeichnung IFANE tragen, anerkennt ausschließlich selbstverantwortlich, eigenverantwortlich und im Vollbesitz seiner geistigen Kräfte diese Informationen, Produkte und Dienstleistungen zu nutzen und anzuwenden. Er stellt damit IFANE

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

komplett frei von Ansprüchen und Schadensersatzforderungen jeglicher Art. Er erklärt mit seiner Unterschrift geistig gesund und im Vollbesitz seiner geistigen Kräfte, sowie volljährig und voll geschäftsfähig zu sein.

11.1 Die Anbieter haften für grobe Fahrlässigkeit uneingeschränkt. Das gilt auch für zugesicherte Eigenschaften.

11.2 Eine Zusicherung von Eigenschaften für Waren oder Dienstleistungen besteht nicht. Die Beschreibung der Waren und Dienstleistungen stellen keine Zusicherung von Eigenschaften dar. Der Anbieter sichert auch im Übrigen keine Eigenschaften zu.

11.3 Er haftet für Fahrlässigkeit nur, sofern eine für das Erreichen des Vertragszieles und die Erfüllung des Vertragszweckes wesentliche Vertragspflicht verletzt wurde (Kardinalpflicht).

11.4 Das Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

11.5 Die vorstehenden Regelungen gelten auch für etwaige Erfüllungsgehilfen des Anbieters aber nicht für fahrlässiges Handeln derer.

12. Dauerschuldverhältnisse, Kündigung

12.1 Haben die Vertragsparteien einen Vertrag geschlossen, der eine wiederkehrende Leistung zum Gegenstand hat oder ein anders gestaltetes Dauerschuldverhältnis zum Gegenstand hat, so ist der Kunde berechtigt, den Vertrag erstmalig nach Ablauf von 6 Monaten mit einer Kündigungsfrist von einem Monat zum Ablauf des darauffolgenden Monats zu kündigen.

12.2 Das Recht des Kunden jederzeit fristlos wegen eines wichtigen Grundes außerordentlich zu kündigen bleibt von der Regelung des Absatz 1 unberührt. Ein wichtiger Grund liegt insbesondere vor, wenn eine der beiden Vertragsparteien nachhaltig gegen die ihr obliegenden vertraglichen Pflichten verstößt und eine Fortsetzung des Vertragsverhältnisses deshalb unzumutbar ist. Der außerordentlichen Kündigung hat eine zweimalige schriftliche Aufforderung zur Einhaltung der vertraglichen Pflichten vorzugehen.

12.3 Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass für den Kochkurs keine Versicherung für die Teilnehmer abgeschlossen wurde und jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin für sich selbst verantwortlich ist. Das gilt ebenso für Minderjährige, für die deren Eltern oder Erziehungsberechtigte die volle Verantwortung tragen. Bei möglichem Schaden stellt der/die Geschädigte auch im Nachhinein keine Anforderungen an den Veranstalter. Mit seiner Anmeldung erkennt jede/r TeilnehmerIn die AGBs vollständig an.

13. Anwendbares Recht / Gerichtsstand

Es gilt europäisches Recht sowie so wie internationales Handelsrecht. Der Gerichtsstand ist Koblenz.

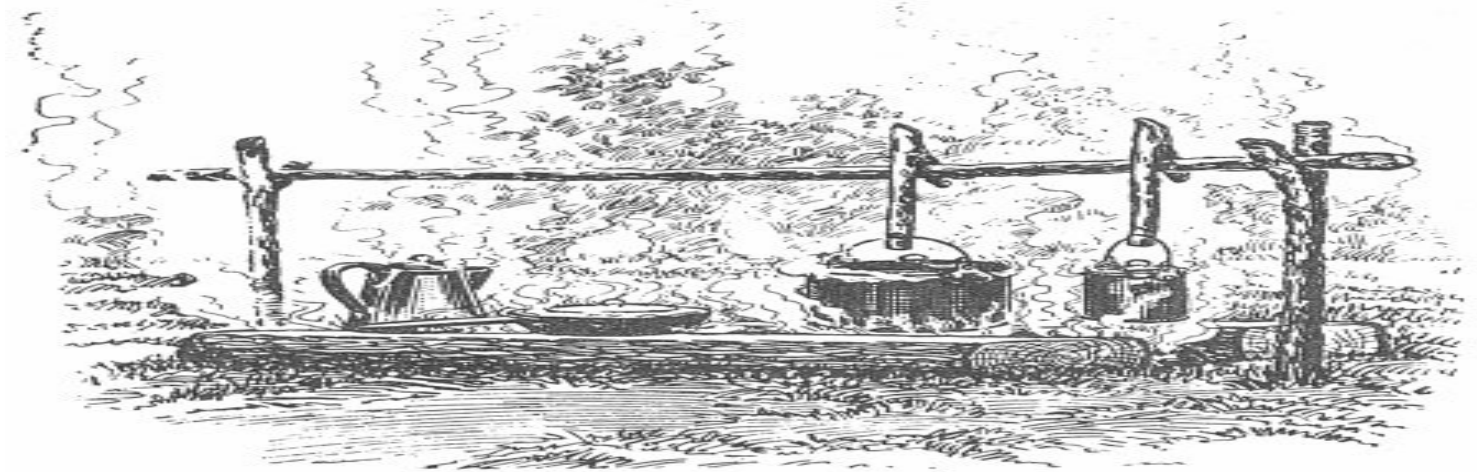
14. Abweichende Bedingungen des Kunden

15. Für den Fall, dass der Kunde eigene Allgemeine Geschäftsbedingungen verwendet, die von diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen inhaltlich abweichen, gelten ausschließlich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Anbieters.

16. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingung ganz oder teilweise unwirksam sein oder ihre Rechtswirksamkeit später verlieren, so soll hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt werden. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gelten die gesetzlichen Vorschriften.

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Anmeldung:

Zum 1 oder 2 Tage-Workshop „OutdoorCooking“

Hiermit melde ich mich

Name:/ Begleitperson.....

Vorname:/ Begleitperson.....

Strasse:/ Begleitperson.....

Postleitzahl:/ Begleitperson.....

Wohnort:/ Begleitperson.....

Telefon:/ Begleitperson.....

Mobiltelefon:/ Begleitperson.....

Emailadresse:/ Begleitperson.....

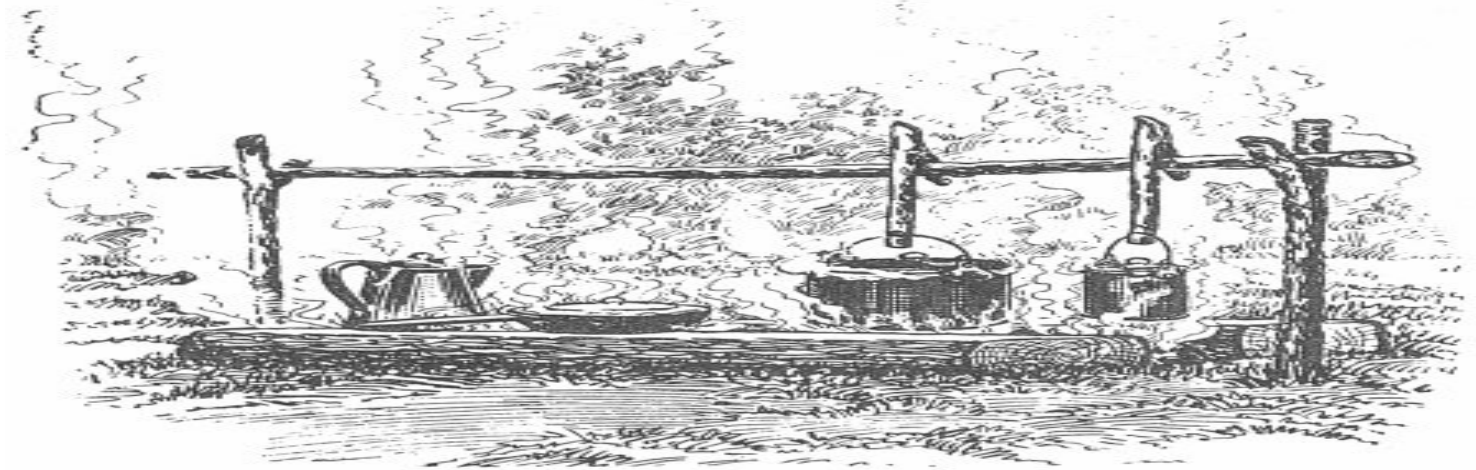
Homepage:/ Begleitperson.....

Frühstück:Ja / Nein/ Begleitperson.... Ja / Nein

Übernachtungswunsch (bitte ankreuzen)

Blockhaus eigenes Wohnmobil eigenes Zelt keine Übernachtung

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Seminaranmeldung - Seite 2)

verbindlich zu folgendem Seminar an:

Seminar: (Wunschtermin bitte ankreuzen)
 11./12. Mai 15./16. Juni 06./07. Juli 10./11. Aug. (Hunsrück)
 20./21. April 25./26. Mai 21./22. Sept. 28./29. Sept.. (Rhön)

Kosten: pro TeilnehmerIN **195,00 EUR** inklusive Rezepten, Begleitperson 50,00 EUR
(mit Unterkunft, Verpflegung, Wasser, Kaffee, Tee).

Wichtig: Ohne Übernachtung und Frühstück **175,00 EUR**
Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

Deadline: Verbindliche Anmeldung bis allerspätestens 21 Tage vor Beginn

Veranstaltungsort: 56288_Bubach, Grillhütte (siehe beigefügte Wegbeschreibung)
Beginn: 11.00 Uhr am Samstag
36163 Poppenhausen, Hohensteg 5
Beginn: 11.00 Uhr am Samstag

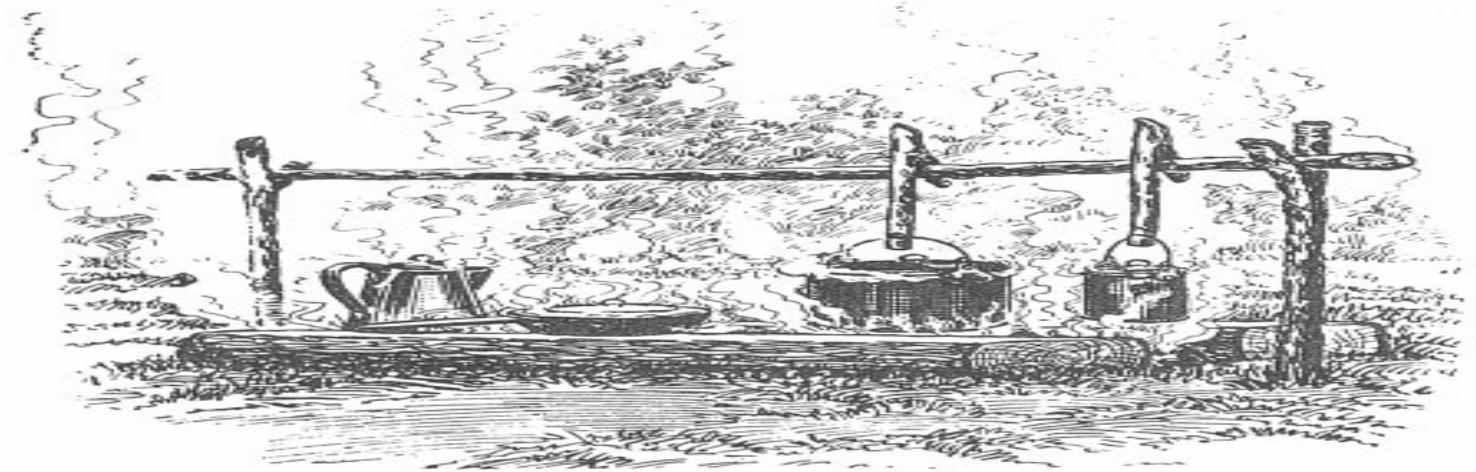
Wichtig: Das Seminar ist auf maximal ca. 20 Personen begrenzt. Es liegen bereits verbindliche Anmeldungen vor. Teilnahme geht der Reihe nach (nach Eingang Buchung und Zahlungseingang)

Information und Anmeldung:

DraussenKochen.de: Inh. Hubert Hüssner

Telefon: 06746 730 320 *** mobil: 0176 103 19 163
kontakt@draussenkochen.de

OUTDOOR COOKING



Kochen über dem offenem Feuer in freier Natur

Seminaranmeldung - Seite 3)

Vorauszahlung:

Die Seminargebühr (ggfls. + Begleitperson) in Höhe von 195,00 EUR (175,00) bitte auf das folgende Konto anweisen:

Hubert Hüssner

Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück e.G.

BLZ: 560 900 00

KontoNr.: 107053308

Betreff: Workshop „OutdoorCooking 2011“- Bubach – bitte Termin angeben (!)

Zahlungseingang bitte bis **spätestens 21 Tage vor Beginn**

Ort und Datum:

Unterschrift:

Ich habe die AGB´s gelesen und erkläre mich ausdrücklich damit einverstanden

Unterschrift:

Bitte 2x unterschreiben und dann per EPost senden an: kontakt@draussenkochen.de

Oder per Post an: Hubert Hüssner, Hauptstrasse 18a, 56291 Lingerhahn

Denken Sie bitte auch daran, den Betrag von 195,00 / 175,00 EUR zu überweisen