



Outdoor Cooking der besonderen Art

Panarbora überrascht seine Gäste kulinarisch

Waldbról, den 08.08.2018 – „Wie hätten Sie es gern? Medium, Durch oder etwas Blutig?“ Außergewöhnliche Gespräche, die inzwischen täglich auf der Ausflugsterrasse des Restaurants im Naturerlebnispark Panarbora stattfinden.

Das Kochen unter freiem Himmel fasziniert viele Menschen, weil es ursprünglich und naturverbunden ist. Eben ein Freiheitsgefühl, das zu einem Natur- und Erlebnispark passt. Selbst prominente TV-Köche wären überrascht, wenn sie sehen würden, was das Team um den Küchenchef Peter Kundmüller auf die Beine gestellt hat. Die große, neue Attraktion ist ein selbst gebauter Smoker aus einem ursprünglichen Druckluftkessel, der inzwischen die Terrasse schmückt und vor allem den Gästen ein reichhaltiges zusätzliches Speiseangebot bietet. Selbst gemachte Anti-Pasti, geräucherte Saucen, Spanferkel aus dem Smoker und auf dem Grill karamellisierten Ananas sind Gaumenfreuden, die das Essen zu einem Erlebnis werden lassen.

Heidrun Kemper, kommissarische Leiterin von Panarbora, freut sich über die neue Attraktion „Wir wollen unsere Übernachtungs- und Tagesgäste gerne auch kulinarisch verwöhnen. Nach einer spannenden Entdeckungstour finden die Gäste in unserem Restaurant ein abwechslungsreiches Speiseangebot mit asiatischen, afrikanischen und südamerikanischen Speisen. Passend zu den globalen Dörfern des Parks. Mit dem Smoker und Outdoor-Cooking bieten wir ein einzigartiges kulinarisches Angebot. Weit über dem Standard klassischer Jugendherbergen.“ Die Philosophie hinter dem Outdoor Cooking ist der Versuch, Gäste und Natur über Kochen und Essen wieder miteinander zu verknüpfen. Passend zur Philosophie des Jugendherbergswerks fördert das Outdoor-Cooking das gesellschaftliche Beisammensein.

Das Gelände, auf dem der Naturerlebnispark Panarbora entstanden ist, war ursprünglich eine Bundeswehr-Kaserne. Inzwischen bietet sich ein Areal mit Lern- und Entdeckungscharakter. Die Besucher werden aktiv aufgefordert, sich mit der Natur und der Umwelt zu beschäftigen.

Eintritt zahlen die Tagesgäste für den im Park befindlichen Turm und Baumwipfelpfad. Bei Zugang zum Park erhalten diese einen Gutschein in Höhe des Eintrittspreises in Höhe von 5 Euro für die Gastronomie. Zusätzlich wird die Möglichkeit geboten, durch den Park und über den Sinnesparcour zu spazieren. Panarbora ist ein Naturerlebnispark im Sinne dieses Wortes "die Natur mit allen Sinnen erleben". Im Park werden den Jugendherbergsgästen zusätzlich Unterkünfte unterschiedlichster Art geboten. Die Übernachtungsgäste schätzen die Auswahl bei den globalen Dörfern (Asien, Afrika und Südamerika) sowie alternativ das Gästehaus oder den besonders beliebten Baumhäusern.

Highlight des Parks ist der Baumwipfelpfad auf dem das Leben eines Waldes mit sechs lernpädagogischen Stationen kindgerecht beschrieben wird. Die verschiedenen Baumarten werden erklärt und die Tiere des Waldes vorgestellt. Ein weiteres Highlight: Auf der Plattform des Turms befindet sich in der Mitte eine Bronzetafel, auf der die Geschichte der Region erläutert wird. Im Park selber befinden sich zusätzlich über 80 Tafeln, auf denen die Pflanzen, Sträucher, Bäume und Kräuter beschrieben werden, die im Park zu finden sind.

Weitere Informationen unter www.panarbora.de



Pressekontakt:

Heidrun Kemper
Kom. Leitung
Naturerlebnispark und Jugendherberge Panarbora
Nutscheidstr. 1
51545 Panarbora
Tel.: 02291 / 90 865 - 11

Regionalmanagement
Deutsches Jugendherbergswerk Landesverband Rheinland e. V.
Düsseldorfer Str. 1a
40545 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 57 703 - 51
E-Mail: h.kemper@djh-rheinland.de