

Les Cabanes Essentielles

Baumhäuser in den Vogesen

Mitten im Wald bei Thannenkirch, neben dem ehemaligen Wochenendhaus seiner Eltern, hat Jean-Claude Uhl drei Hütten in die Bäume gebaut - teils erhöht und über Hängebrücken zugänglich. Inneneinrichtung und Dekoration sind selber gestaltet - hauptsächlich mit Holz aus dem Wald. Er nennt sie „Cabanes Essentielles“ „himmlische Baumhäuser“ - ein Wortspiel, das gleichzeitig auf das „Essentielle“ - das Wesentliche hinweist: Leben im Einklang mit der Natur. Deshalb bieten die esoterisch angehauchten Besitzer auch regelmäßig Workshops zu Themen rund um die Natur an – zum Beispiel „Kochen mit Wildpflanzen“.

Infos:

Zimmer: 3 Baumhütten für 2 bis 6 Personen

Preis: 135 bis 185 Euro (Frühstück 12 Euro)

Sprachen: Französisch, Deutsch, Englisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: nein

Verköstigung: Frühstück, Abendessen, Picknick

Extras: Terrasse, Sauna, Massage, Workshops, Bio-Küche

In der Umgebung:

Wandern am Taennchel

<https://www.vosges-rando.net/ebook/ebook4.pdf>

Hohkönigsburg

<https://www.haut-koenigsbourg.fr/de/>

Anschrift:

Lieu-dit Melkerhof
68 590 Thannenkirch

Kontakt:

Jean-Claude Uhl
Tel 06 08 98 66 73 oder 03 89 58 61 08
jeanclaudeuhl@aol.com
www.les-cabanes-essentielles.fr/

Jean-Claudes' Rezept:

Moschuskürbis-Crumble

Zutaten:

- 1,5 kg Moschuskürbis
- 2 Zwiebeln
- 2 große Eier
- 20 cl Crème fraîche
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 170 g geräucherter Schinken
- 200 g Käse (Comté)
- 90 g Mehl
- 80 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schinken und Käse mit dem Messer zerkleinern. Für den Crumble-Teig: Mehl und weiche Butter vermischen. Schinken und die Hälfte des Käses dazugeben und zerbröseln.

Zurückstellen.

Kürbis schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Im Öl auf kleiner Flamme kochen, regelmäßig umrühren. Zwiebel dazugeben. Wenn der Kürbis weich ist, abtropfen lassen und zurückstellen.

Ofen auf 200° vorheizen.

In einer Schüssel Eier, Creme, Muskatnuss, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Dann den restlichen Käse dazugeben und schließlich mit dem Kürbis in eine Auflaufform füllen. Crumble-Teig darüber geben. Zwanzig Minuten im Ofen lassen.