

Stockbrot



1. Ab ca. 17 Uhr (auch gern erst zum Abendessen) können die **Zutaten** für das Stockbrot **bei der Küche abgeholt werden**.
2. Die Zutaten müssen **selbst** angerührt werden. Das Wasser nach und nach zugeben!
3. Teig gehen lassen! (ca. 30-60 Minuten)
4. Feuerholz ist in der Schubkarre im Häuschen gegenüber von der Rezeption (Müllhaus)
5. Im Müllhaus stehen auch die Stecken fürs Stockbrot.
6. Bitte nur eine Schubkarre nehmen.
7. Das Feuer an der Feuerstelle muss selbstständig angezündet und nachgelegt werden.
8. Stecken mit Teig ummanteln, übers Feuer halten bis es durch ist und sich schmecken lassen.
9. Wenn die Stecken nicht mehr gebraucht werden, dann bitte in den Eimern reinigen! Die Waschbecken sauber und ordentlich hinterlassen!
10. Die Feuerstelle sicher abbrennen lassen! Wenn nötig mit Wasser löschen!

Viel Spaß beim Stockbrotessen und einen guten Appetit!