

Ambiente in Kohte und Jurte



Das Bild unterliegt dem [Copyright von Monn](#) [1]

Das Bauen mit **Schwarzzelten** dient oft seinem Selbstzweck. Hinterher steht eine schwarze Hülle ohne Inhalt. wir glauben jedoch, dass sich die Mühe lohnt, die entstandenen Kohten, Jurten und Burgen im Inneren sowie auch äusserlich auszugestalten.

-
- 72979 Aufrufe

Tags: [ambiente](#) [2]

[einrichtung](#) [3]

[atmosphäre](#) [4]

Büsche in der Jurtenburg



Die Parzelle, die uns Freiburgern für Up2date zugewiesen wurde eignete sich wahrlich nicht für eine große Jurtenburg. Durch den Bewuchs war die Wiese etwas zersiedelt und so beschlossen wir kurzerhand, die Büsche einfach in unsere Konstruktion einzubauen.

Das Ergebnis war eine sehr lebendige Bühnendekoration mit viel Grün. Zusammen mit vielen Fackeln, roten Lichterketten und ein paar Feuerspukern war dies genau die richtige, kontrastierte Atmosphäre für unser Höllenspektakel.

Der Aufbau um das Grün ist nicht sonderlich komplex. Im Grunde kannst du ganze Bäume mit deiner Jurte umhüllen. Lediglich den Standort solltest du zu Beginn der Arbeiten gut ausmessen und markieren, so dass die lebende Dekoration nachher auch am richtigen Platz steht.

Wers gerne etwas praktischer mag, nimmt Kübelpflanzen zum Ausschmücken des Jurtendoms. Da bleibt man etwas variabler in der Gestaltung.

-
- 25782 Aufrufe

Tags: [jurtenburg](#) [5]
[ambiente](#) [2]
[einrichtung](#) [3]

Das Feuer in der Jurte



[Benjamin Lang](#)

[Lizenz](#)

Nichts gibt einem Menschen mehr Heimat, als der Lichtschein eines Feuers, der aus der Jurte oder der Kohte heraus scheint. Das Licht und die Wärme erfüllen das menschliche Grundbedürfnis nach Sicherheit und Geborgenheit.

War richtiges Feuermachen früher noch eine überlebenswichtige Kunst, so gerät diese heute leider in Vergessenheit. Keine Frage, mit Feuerzeug und Grillanzünder bringt jeder noch ein Feuerchen in Gang, wer aber seine erste Rauchvergiftung aus einer Jurte mit nach Hause bringt, der weiß nun, dass etwas mehr Wissen und Können dazu gehört.

Obwohl du dir von vorne herein im Klaren sein mußt, dass ein Feuer in Kohte und Jurte auch immer ein gewissen Maß an Rauch bedeutet, so kannst du doch sehr viel dazu tun, dass sich dieser nicht allzusehr ausbreitet.

Du wirst die folgenden Tipps noch so sehr beherzigen lernen und doch erfahren, dass du dich in einer Jurte und Kohte, in der ein Feuer brennt nur auf dem Boden hockend wirklich aufhalten kannst. Und so war es auch in der Geschichte dieser Zelte. Die Sippe hockt am Boden, arbeitet, kocht, schläft, in der Mitte schwelt das Feuer und der Rauch hängt sozusagen unter der Decke.

Sie es einfach positiv, denn der Rauch vertreibt auch die Mücken, die dir ans Blut wollen und gegen die du dich bei offener Zeltwand und offenem Rauchloch sonst auch nicht wehren könntest.

Tipps für wenig Rauch in der Jurte

Verwende trockenes, harzarmes, abgelagertes Holz. Sehr gut eignen sich Laubhölzer, wie zum Beispiel die Buche. Auch bei Regen findest du an Bäumen genug trockenes, totes Holz.

Nasses Holz kannst du am Rande des Feuers trocknen, bevor du es in die Flammen gibst.

Spalte das Holz in feine Scheite. So brennt es besser. Solange eine Flamme züngelt steigt dein Rauch besser nach oben auf.

Ein kleines Feuer macht weniger Rauch, als ein großes Feuer. Für Wärme und Kochen reicht meist ein Feuer mit 30 bis 40 cm Durchmesser.

Ein Feuer braucht Luft. Es reicht nicht, dass oben ein offenes Rauchloch ist, es muss auch unten frische Luft nachkommen. Als Daumenregel sollte die Öffnung für die Zuluft mindestens so groß sein, wie die Öffnung für die Abluft.

Bring dein Feuer etwas in die Höhe. Kann das Feuer von unten Luft ziehen, dann bringt es den Rauch auch besser nach oben weg. Eine [Feuerschale](#) [8] ist dabei recht hilfreich, es reicht jedoch auch ein [Unterbau aus Steinen und Erde](#) [9] (das schont auch den Boden unter dem Feuer und es kann spurlos entfernt werden).

Und wenn es doch nur raucht?

Und wenn bei trübem, regnerischen Wetter nichts mehr hilft und der Rauch einfach nicht abziehen kann, weil das Wetter von oben herabdrückt? Dann finde dich einfach damit ab, halte dich möglichst am Boden auf und mache das Feuer recht klein.

-
- 30120 Aufrufe

Tags: [jurte](#) [10]

[einrichtung](#) [3]

[feuer](#) [11]

Der Kronleuchter im Dom



Foto: Chris Gattner

Oft geht beim Jurtenbau um das größer, schneller und weiter, als die anderen. Es werden schwarze Planen in technisch ausgefeilten Konstruktionen himmelhoch übereinander getürmt und damit ein eigentlich leerer Raum umhüllt.

Wir glauben, es lohnt sich auch kreative Ideen in der Ausgestaltung von Jurtenbauten anzudenken und umzusetzen.

Alleine mit einer romantischen Fakelbeleuchtung lässt sich schon viel Atmosphäre in eine Jurtenburg bringen. Und es gibt sicherlich noch unzählige andere kleine Elemente, die zum Wohlfühlen in einer Jurte beitragen können.



Foto: Nicola Metz

Schickt uns eure Beispiele einer gelungenen Jurten-Dekoration.

-
- 28022 Aufrufe

Tags: [jurtenburg](#) [5]

[jurtendom](#) [12]

[einrichtung](#) [3]

Elegante Einblicke in die Barbarossa-Jurte



Fotos: Rolf Otto-Hohenadl, [Mameluken](#) [13]

Wär hätte gedacht, sich in einem einfachen Schwarzzelt zu befinden? Bei den Mameluken wird vieles geboten, aber vor allem stimmt die Dekoration der Barbarossa-Jurte.



Wie wandelbar ein schwarzes Zelt doch sein kann, zeigt auch die [Bildergalerie der Mameluken](#) [14]

- 19243 Aufrufe

Tags: [mameluken](#) [15]

Kachko - Das Brot der Kohtenbauer

Neben der Idee zur Kohte bringt tusk in Ende der Zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts auch das **Kachko** mit von seinen Lapplandfahrten nach Deutschland. Kachko ist ein sehr einfaches und schmackhaftes Rezept, um sich abseits der Zivilisation an einem frischen Brot erfreuen. Die Grundzutaten sind die gleichen, wie bei unserem bekannten Stockbrot. Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser wird ein fester Teig geknetet, der nicht mehr an Händen und Topf kleben bleibt, aber dennoch schön geschmeidig bleibt.

Um das Brot nun am Lagerfeuer zu backen formst du dünne Fladen und klebst diese auf Steine, welche du senkrecht um die Glut stellen kannst. Wenn der Fladen auf der einen Seite fest ist, kannst du ihn vom Stein lösen und von der anderen Seite backen, bis er gut durch ist.

Die Fladen schmecken pur oder auch mit verschiedenen süßen oder deftigen Zutaten. Speck und Zwiebeln lassen sich zum Beispiel auch gleich mit im Teig verarbeiten, um ihm ein ganz besonderes Aroma zu geben.

Für das Grundrezept benötigst du:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Salz
- lauwarmes Wasser

Mehl, Hefe und Salz gut vermischen und dabei mit Wasser (langsam zugeben) einen geschmeidigen Teig kneten, bis nichts mehr klebt. Mindestens 20 Minuten kneten und anschliessend den Teig an einem warmen Ort bis auf die doppelte Größe gehen lassen.

Alternativ zum Stein kannst du die Fladen auch in einer Pfanne ausbacken.

Tusks eigene Worte zu Kachko lassen sich in seinem "Fahrtbericht 29" nachlesen:

"Weißmehl und Wasser mit ein bißchen Salz. Das ganze tüchtig geknetet. Die Bratpfanne trocken und heiß auf dem Feuer, Fladen geformt und in der heißen Pfanne geröstet, bis er steif wird der Kachko. Dann stell ich ihn aufrecht in die Glut, bis er durch und durch trocken ist. Er schmeckt herrlich. Er ist nicht nur Brot, er ist nicht nur Nahrungsmittel. Er wird gegessen, wenn man gelitten hat im Fjäll. Er wird Gästen gegeben, er wird im Winter auf der bloßen Brust unterm Hemd getragen, damit er nicht gefriert. Er wird dem hungernden Kind geschenkt..."

•

- 27376 Aufrufe

Tags: [kochen](#) [16]

Kerzenständer für die Jurte



Wie kannst du deine Kerzen im Zelt sicher befestigen? Eine Möglichkeit bietet dir dazu der [einschraubbare Kerzenhalter](#) [17], denn dieser lässt sich überall sicher befestigen, wo du seine Holzschraube in einen Balken drehen kannst.

Das geht in der Holzhütte ebenso, wie den Stangen für eine Jurte.
Selbst zuhause in der Wand, lässt sich der Kerzenständer mit dem passenden Dübel stilvoll anbringen.

Der Kerzenhalter hat eine Tülle mit lichtem Durchmesser von ca. 21 mm. Somit passen handelsübliche Kerzen sehr gut. Auch dickere Kerzen mit konischem Fuss können verwendet werden. Die Platte hält das Wachs auf, welches von der Kerze herunter laufen könnte.

Der Kerzenhalter ist aus Metall und einfach gebürstet. Mit der Zeit bekommt der Halter eine schicke, rostige Patina. Dieses Rosten kannst du beschleunigen, wenn du den entfetteten Kerzenhalter mit Salzwasser oder Essig einpinselst, oder verhindern, indem das Eisen geölt oder lackiert wird.

Und er ist so stabil und zeltlagertauglich, dass du in ohne weiteres auch als Hering in den Boden schlagen kannst, wenn du zwar ans Ambiente deiner Jurte gedacht hast, aber über die Freude darüber das nötige Zubehör zuhause liegt.

- 23169 Aufrufe

Tags: [licht](#) [18]
[kerzenständer](#) [19]

Sechs Kerzen für die Jurte



Schon sechs der schicken [Kerzenhalter](#) [17] reichen aus, um eine Jurte gut zu beleuchten und eine besondere Atmosphäre zu erzeugen. Die Halter lassen sich einfach in jedes Holz einschrauben (Vorbohren hilft) und entsprechend ausrichten.

Für die Schnäppchenjäger unter uns empfehlen wir die typischen Kerzen aus einem bekannten Möbelhaus. Wer es etwas gediegener mag, nimmt hochwertige Altarkerzen. Diese sind zwar etwas teurer, brennen dafür länger, heller und ruhiger.



- 20227 Aufrufe

Tags: [licht](#) [18]

[kerzen](#) [20]

Licht inszeniert Jurte



Foto: [DPSG Stamm Kapellen](#) [21]

Wie ein Stück Heimat steht die beleuchtete Jurtenburg auf der weiten Wiese. Kommst du am späten Abend im hereinbrechenden Dunkel ins Zeltlager zurück, so strahlt dir gleich die optische Wärme entgegen, vielleicht sogar direkt ins Herz.

Für manch einen darf es nur die Kerze, Petroleumlampe oder direkt das Lagerfeuer sein. Andere experimentieren auch gerne mit elektrischem Licht. So lassen sich für unterschiedliche Belange unterschiedliche Szenarien darstellen.

Schön wirkt es auf jeden Fall. Vor allem auf dem gelungenen Foto des Stamm Kapellen.

Wie beleuchtest du deine Jurte? Hast du ähnlich ansprechende Fotos von beleuchteten Jurten zu zeigen?

- 16755 Aufrufe

Tags: [jurtenburg](#) [5]

[licht](#) [18]

Lichtblick Jurtenburg

- [AGB](#)
- [Impressum](#)
- [Datenschutz](#)



[Anne Töpfer](#)

Grandiose Himmel über einer dämmernden Landschaft. Es ist Zeit für das Lagerfeuer. Bei manch traditionellen Bund reichen der silberne Glanz des Mondes und der Schein des Lagerfeuers aus.

Hier im Bild ist eine schöne Jurtenburg ganz wunderbar mittels Scheinwerfer illuminiert. Fast wie ein Schloss, welches nachts beleuchtet wird und sein Zeichen in die Welt hinaus strahlt.

Wer mag, darf also auch gerne mit Licht experimentieren und sich und sein Jurtenschloß in Szene setzen.

- 12887 Aufrufe

Tags: [jurtenburg](#) [5]

[licht](#) [18]

Schwarzzelte in Blautönen



Foto: DPSG Stamm Kapellen

Lichtspuren einer LED-Stirnlampe malen Spuren vor die Jurtenburg und den blauen Abendhimmel. Alles spiegelt sich auf einem Autodach... Die Jurtenburg des DPSG Stamm Kapellen ist auch bei Tag schon sehenswert.

Und ins rechte Licht gerückt wird sie so zu etwas ganz Besonderen. Noch mehr stimmungsvolle Bilder findest du bei der [DPSG Stamm Kapellen und Google+](#) [23]

- 18374 Aufrufe

Tags: [ambiente](#) [2]
[licht](#) [18]

Rezepte fürs Jurtenfeuer



Was sorgt mehr für gute Stimmung auf Fahrt und Lager als ein leckeres Essen, welches mit Liebe und Raffinesse am Lagerfeuer in deiner Jurte zubereitet wird? Wir sind der Überzeugung, dass echte Kohten- und Jurtenbauer mehr als nur Ravioli aus der Dose und Spaghetti mit Fertigsoße in ihrem kulinarischen Sortiment haben. Wir stellen dir hier unsere Lieblingsrezepte für, die sich mehr oder minder einfach an einem kleinen Lagerfeuer zubereiten lassen. Das schliesst nun natürlich den Gaskocher oder gar den heimischen Hernd nicht aus, aber wir meinen das Kochfeuer in der Jurte hat seinen ganz besonderen Charme.

Du kannst uns auch teilhaben lassen an deinen Jurten- und Kohten-Rezepten, indem du diese [hier als Rezept eingibst](#) [24] .

-
- 26220 Aufrufe

Tags: [feuer](#) [11]
[kochen](#) [16]
[rezepte](#) [25]

Brezeln mit Lauge aus Buchenasche



Laugengebäck scheint wegen der nötigen Lauge immer etwas aufwendig und gerade unterwegs am Lagerfeuer sind die Zutaten meist rar. Du kannst jedoch mit ein wenig Zeit recht einfach eine brauchbare Lauge aus Buchenache herstellen. Dazu benötigst du lediglich einen Arm voll Buchenholz. Damit machst du ein schönes Feuerchen, so dass möglichst viel weiße Asche aus dem Buchenholz wird. Wenn etwas Kohle übrig bleibt, so macht das auch nichts, nur sollte kein anderes Holz als Buche in dem Feuer verwendet werden.

Diese Asche (und vielleicht auch etwas Kohle) kochst du nun drei Stunden über dem Lagerfeuer ein. Dazu verwendest du einen Topf aus Email, Guss oder Edelstahl. Nur Aluminium ist tabu, da dieses mit der Lauge reagiert.

Am Schluss werden Asche und Kohle so gut es geht ausgesiebt. Zum Beispiel mit einem sauberen Tuch. Die Flüssigkeit, die übrig bleibt ist nun unsere Lauge, welche wir für das Laugengebäck benötigen.

[Das komplette Rezept zu dem Laugengebäck findest du in unserem Wiki](#) [26]

- 16678 Aufrufe

Tags: [rezepte](#) [25]

Schaffelle für die Bequemlichkeit



Da steht sie, deine Jurte. Nackt, kahl und leer. Vielleicht lodert in der Mitte schon ein Feuer, der Rauch sammelt sich im Zelt und es ist nur noch gemütlich, wenn du auf dem Boden hockst und den Kopf in der klaren Luft unter der Rauchgrenze hast. Doch worauf sollst du sitzen?

Das Gras ist noch feucht vom Regen vor dem Aufbau, der Boden kalt und matschig. Sicher tut es einfach eine Plane, ein Poncho um dich vor Nässe und dreck zu schützen. Aber ist das auch schon bequem und kuschelig? Fürs Schlafen tut es meist eine Isomatte oder gar eine selbstaufblasende Matte (z.B. von [Therm-a-Rest](#) [27]), aber die ist für den Funkeflug am Lagerfeuer eigentlich nicht zu gebrauchen, oder schnell mal durch ein Brandloch geplättet.

Die natürliche Alternative, warm, weich und pflegeleicht ist ein Schaffell. Das eine tut zum Sitzen, zwei reichen sogar zum drauf Liegen. Und wer nicht nur auf dem Boden hockt kann es auch auf der Bank, dem Klappstuhl oder in der Hängematte verwenden.

Zum Wandern ist es vielleicht etwas schwer und unhandlich, aber zum Lagern in der Jurte dafür unübertroffen. Achten solltest du nur auf die richtige Gerbung der Fell, denn manches ist ungesund und nicht gerade das Fell mit den längsten Haaren nehmen, denn da sammelt sich reichlich Zeug mit der Zeit drin.

Ein Fell mit kurzen Haaren ist robust, in einem naturbunten fällt der Schmutz so schnell nicht auf und ein medizinisch gegerbtes Fell ist sogar für Babys gut und gesund.



Welche Gerbungen können verwendet werden?

Die **medizinische Gerbung**, auch sogenannte **Relugangerbung** ist eine synthetische, schmermetallsalzfreie Gerbung, die am Ende des Gerbprozesses ein aldehydfreies (formalinfreies) Leder garantiert. Dadurch ist eine optimale Hautverträglichkeit der Lammfell-Produkte sowie eine gute Waschbarkeit gewährleistet.

Die **Weißgerbung**, auch **Alaungerbung**, basiert auf der Reaktion zwischen der Haut des Lammfell und Aluminiumsulfat. Hierdurch wird eine natur-weiße Wolle ohne jegliche Verfärbungen erreicht.

Durch beide Verfahren erreichen wir gesundheitlich unbedenkliche Felle mit einer hochwertigen Qualität. Wenn du dich selbst davon überzeugen möchtest, findest du die richtigen [Lammfelle in dem Shop von Jurtenland](#) [28]

-
- 35267 Aufrufe

Tags: [einrichtung](#) [3]
[felle](#) [29]

Tschai - Das Getränk der Jurtenbauer



[Michael Beat](#)

Wenn ein Gesöff regelmäßig in Jurten und Kohten gebraut wird, dann ist dies unser vielgeliebter **Tschai**. Rezepte dafür gibt es so viele wie Köche. Gerüchte über seine Inhaltsstoffe und deren magischen Kräfte noch viel mehr. Als gesichert gilt nur, dass es Tschai für alle Gelegenheiten und Zielgruppen gibt. Vegetarisch oder mit Alkohol, Tschai macht immer Spass und gute Laune und erhellt so manchen Singekreis am dunklen Lagerfeuer.

Unser 3-2-1 Grundrezept für gestandene Erwachsene ist:

- 3 Liter starken Schwarztee
- 2 Liter guten Rotwein
- 1 Liter Rum (weniger ist manchmal mehr)
- Orangenscheiben
- Zitronenscheiben
- Zucker
- Zimtstangen
- Nelken

Zuerst die Zitronen und Orangen im Rum einlegen. Einen Tag später den Tee kochen und mit dem Rest der Zutaten vermischen. Heiß servieren.

Die Mengenanteile der Zutaten kannst du deinem eigenen Geschmack entsprechend anpassen. Für Kinder und Jugendliche empfehlen wir die alkoholfreie, aber ebenso leckere Variante mit Fruchtsäften statt Wein und Rum (-aroma).

Experimentieren kannst du auch noch mit weiterem Obst, verschiedenen Hülsenfrüchten, mehr Gewürzen. Finde dein eigenes Geheimrezept. Und im übrigen heißt "Tschai" einfach nur "Tee" und kommt aus dem arabischen Sprachraum.

Unser obiges Rezept ist vom Alkoholgehalt vergleichbar mit einer guten Feuerzangenbowle. Also ist ein wenig Vorsicht bei der Verköstigung geboten. Bleibt bei dem Genuss in verträglichen Mengen. Eine Tasse zum Abschluss des Abends ist sehr lecker und entspannend. Unser Rezept gegen den Durst zu verwenden dürfte zu einem bösen Erwachen am erkalteten Lagerfeuer führen.

-
- 38217 Aufrufe

Tags: [kochen](#) [16]

Waffeln am Jurtenfeuer



Dieses Waffeleisen haben wir in Frankreich auf einem Flohmarkt gefunden und spontan zugegriffen. Mit ein wenig Geduld und Übung gelingt es sogar recht gut, darin abseits von allen elektrischen Waffeleisen knusprig leckere Waffeln zu backen.

Wichtig ist eigentlich nur, etwas mit der nötigen Hitze zu experimentieren. Weniger ist hierbei mehr und das Waffeleisen bäckt am besten, wenn es in der Glut gut vorgeheizt ist. Die Flammen solltest du eher meiden.



Am besten gelingen damit einfache Rezepte. Je nachdem, wieviel Fett bereits im Waffelteig enthalten ist, musst du die Form des Waffeleisens noch zusätzlich fetten oder eben auch nicht.



Bewährt hat sich das folgende Rezept:

- 1/2 Tasse Butter
- 2 Esslöffel Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 3 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 1/2 Tassen Mehl
- etwas Vanillezucker
- etwas Backpulver

Die Butter schmelzen lassen und dann alle Zutaten zu einem leicht fließenden Teig rühren. Das kannst du je nach Zugabe von Milch und Mehl entsprechend steuern.



Solche alten Waffeleisen sind in aller Regel aus Gußeisen. Dieses sollte gute eingebrannt und gefettet sein. Der Teig wird ins heiße Waffeleisen gegossen, so dass er möglichst in alle Ecken fließt.



Jetzt die Waffel von beiden Seiten schön braun backen. Lass dir dazu etwas Zeit, auch wenn zehn Kinder neben dir gerne alle gleichzeitig eine Waffel probieren möchten.

Dieses Waffeleisen hat eine dicke und eine dünne Seite. Ein gleichmäßiges Ergebnis bekommst du, wenn die dicke, vorgeheizte, wärmespeichernde Seite oben ist und die dünne Seite unten in der Glut liegt.

Wenn die Waffel schon ein gutes Stück gebacken ist, kannst du das Waffeleisen auch kurz öffnen und kontrollieren und je nachdem die eine oder andere Seite nochmals in die Glut legen.



Die fertige Waffel schmeckt einfach so oder du verfeinerst sie noch etwas mit Zimt und Zucker oder Sahne oder Schokolade oder... deiner Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

- 32248 Aufrufe

Tags: [feuer](#) [11]
[lagerfeuer](#) [31]
[kochen](#) [16]
[backen](#) [32]
[rezept](#) [33]

Weihnachtsmarkt in Hereford Garten Zentrum



Foto: Sabine Ray, [Tents4elements](#) [34]

Sabine und Harry sind zwar nicht als Pfadfinder unterwegs, aber beim Umgang mit der Jurte haben sie inzwischen ein goldenes Händchen bewiesen. Vor allem, wenn es darum geht, diese stimmungsvoll in Szene zu setzen.



Diese Aufnahmen stammen von einem englischen Weihnachtsmarkt in Hereford Garden Zentrum. Da sind die Engländer dieses Jahr zwar ein wenig früh dran, beweisen jedoch sehr viel Stil für das Ambiente in der und um die Jurte herum. Vor allem die Gestaltung mit Licht und Tüchern ist ein sehr einfacher, aber dafür umso wirkungsvollerer Effekt.

Die Jurte selbst ist mit dem [Jurtengerüst](#) [35] aufgestellt, welches von innen durch eine Art zusätzliche Lining verhüllt ist.

-
- 18210 Aufrufe

Tags: [ambiente](#) [2]

[naturell](#) [36]

[weihnachtsmarkt](#) [37]

Über den Winter mit der Jurte



Fotos: Eberhard Bongers [Sand+Water](#) [38]

Normalerweise raten wir ja davon ab, eine Jurte dauerhaft über den Winter stehen zu lassen. Das dies aber dennoch geht, wenn man sich ein wenig damit auseinander setzt und ein paar wichtige Punkte beachtet, zeigt uns das Sand+Water Werk in Simonswolde.

Und dass damit gleich noch ein sehr gemütlicher Rahmen zu verbinden ist, dass zeigen uns die Fotos von Eberhard Bogers.



Er schreibt uns dazu: "nach anfänglichen Schwierigkeiten mit unserer Jurte ist diese innerhalb unseres Projektes für alle Besucher zum Ooooooooooh-erlebniss geworden.

Von innen wirkt Sie viel Imposanter als von außen. Inzwischen haben wir Windstärken um 11-12 überstanden und jetzt gerade die erste Schneelast

mit ca. 10 cm, diese wurde aber in den Vormittagsstunden abgeräumt. Ich empfehle nicht diese als Dauerbelastung natürlich abschmelzen zu lassen"



Uns bleibt nur, dem Sand+Water Werk in Simonswolde und all seinen Beteiligten weiterhin viel Erfolg mit ihrem Projekt zu wünschen...

-
- 29171 Aufrufe

Tags: [winter](#) [39]
[ambiente](#) [2]
[simonswolde](#) [40]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: https://jurtenland.eu/ambiente_in_kohten_und_jurten

Links

- [1] <http://www.flickr.com/photos/montreux/>
- [2] <https://jurtenland.eu/category/tagsambiente>
- [3] <https://jurtenland.eu/category/tagseinrichtung>
- [4] <https://jurtenland.eu/category/tagsatmosph%C3%A4re>
- [5] <https://jurtenland.eu/category/tagsjurtenburg>
- [6] <http://www.flickr.com/photos/bennil>
- [7] <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.0/>
- [8] <https://jurtenland.eu/shop/Feuerstelle>
- [9] <https://jurtenland.eu/feuer>
- [10] <https://jurtenland.eu/category/tagsjurte>
- [11] <https://jurtenland.eu/category/tagsfeuer>

- [AGB](#)
- [Impressum](#)
- [Datenschutz](#)

- [12] <https://jurtenland.eu/category/tags/jurtenland>
- [13] <http://mameluken.de/>
- [14] http://mameluken.de/index.php?seite_show=bilder_show.php
- [15] <https://jurtenland.eu/category/tags/mameluken>
- [16] <https://jurtenland.eu/category/tags/kochen>
- [17] <https://jurtenland.eu/shop/Kerzenhalter-mit-Schraube-fuer-Kerzen-ca-20-mm>
- [18] <https://jurtenland.eu/category/tags/licht>
- [19] <https://jurtenland.eu/category/tags/kerzenst%C3%A4nder>
- [20] <https://jurtenland.eu/category/tags/kerzen>
- [21] <http://www.dpsg-kapellen.de>
- [22] <https://plus.google.com/photos/109283284891179095016/albums/5637405099795989665>
- [23] <https://plus.google.com/photos/109487074959789593610/albums/5629945814053540177>
- [24] <http://www.jurtenland.de/?q=node/add/recipe>
- [25] <https://jurtenland.eu/category/tags/rezepte>
- [26] http://www.jurtenland.de/wiki/index.php/Brezeln_mit_Lauge_aus_Buchenasche
- [27] <https://jurtenland.eu/shop/Therm-a-Rest>
- [28] <https://jurtenland.eu/shop/Felle>
- [29] <https://jurtenland.eu/category/tags/felle>
- [30] <http://www.flickr.com/photos/michael-beat/>
- [31] <https://jurtenland.eu/category/tags/lagerfeuer>
- [32] <https://jurtenland.eu/category/tags/backen>
- [33] <https://jurtenland.eu/category/tags/rezept>
- [34] <http://www.tents4elements.co.uk/>
- [35] <https://jurtenland.eu/jurtengeruest>
- [36] <https://jurtenland.eu/category/tags/naturell>
- [37] <https://jurtenland.eu/category/tags/weihnachtsmarkt>
- [38] <http://www.simonswolde.net/>
- [39] <https://jurtenland.eu/category/tags/winter>
- [40] <https://jurtenland.eu/category/tagssimonswolde>