



# Holz-Öfeli-Raclette

## Gourmet Erlebnis mit Ambiente



**So schön kann "kochen" sein!** Das "Haus der Bäume" in Zofingen lädt zu einem gemütlichen Raclette-Erlebnis ein. Die Raclette-Holzständer sind Blickfang und Kochgerät zugleich. Die Kerzen heizen dem Käse so richtig ein und sorgen für ein besonderes Ambiente. Allerlei "bäumige Zutaten" aus verschiedenen Baumprodukten bereichern das Essen. Die Gäste schmelzen den Käse auf den Holzöfelis selbst - **es funktioniert, freuen Sie sich auf dieses Raclette-Erlebnis!**

**Sie bestimmen Datum und Anlass** und wir bieten ein Gourmet-Erlebnis mit Willkommensgetränk, Raclette à discrétion, Kräutertee, Süssmost und Sorbetglace für pauschal **Fr. 40.00 pro Person**. Auf Wunsch wird der keltische Baumkalender interpretiert und ein umfassender Input (Bildpräsentation) zum Verbindenden von Baum und Mensch angeboten.

Beat Burren und Rita von Arb  
[www.natur-raum.ch](http://www.natur-raum.ch)

Aeppenholdenstrasse 10  
079/ 625 46 78

4800 Zofingen  
[lernen@natur-raum.ch](mailto:lernen@natur-raum.ch)

# Holz - Raclette - Ständer



**Kuh "Perla 2016" (RvA)**

Das "Haus der Bäume" in Zofingen bietet verschiedene Motive von "HolzRacletteStänder", aus Obst- und Waldholz zum Kauf an. Die Holzöfelis sind einzigartig, attraktiv und funktional. Die Preise variieren je nach Attraktivität des Holzes leicht und enthalten Holzständer, Pfännli mit Holzgriff, Glas, Kerzen, Filzgleiter. Die Öfelis werden im Haus der Bäume designt und zusammen mit einer Integrationswerkstatt produziert. **Die Kuh Perla wird ab Herbst 2016 das bisherige Sortiment erweitern.** Als Gast eines Gourmet-Raclette-Anlasses (5-25 Pers.) erhalten sie die Hölzöfelis um 10% günstiger.

Beat Burren und Rita von Arb  
[www.natur-raum.ch](http://www.natur-raum.ch)

Aeppenholdenstrasse 10  
079/ 625 46 78

4800 Zofingen  
[lernen@natur-raum.ch](mailto:lernen@natur-raum.ch)