



Japan-Garten Feldberg KEISSU-EN - ein Garten der seelichen Freude und Gelassenheit

Der einzige Ort in Europa, wo man Garten, Architektur und kulinarische Genüsse Japans erleben kann.

„KEISSU-EN“ - ein japanischer Garten in der Feldberger Seenlandschaft, ist streng nach der historischen Architektur- und Gartenphilosophie Japans gebaut und bietet Ihnen eine alternative Möglichkeit, einen Garten zu erleben.

Der Eintritt in einen japanischen Garten ist das Erlebnis, in eine Umgebung zurückzukehren, in der die Menschen Ruhe, Harmonie und innere Gelassenheit finden können. Es hat alles eine symbolische Bedeutung an diesem meditativen Ort. Ein Teich, ein steiniger "Fluss" und weitere wichtige Elemente drücken die Erneuerung des Universums aus und umfassen Ästhetik, künstlerische Prinzipien, verschiedene Gartentypen, Gestalter, Erbauer und die Übertragung dieses Wissens.

Mit Gleichgesinnten aus verschiedenen Ländern, die dieses Gartenerbe Japans kennen und schätzen, haben Waldemar und Ramona Keiss, damit begonnen einen japanischen Garten auf ihrem Land zu reproduzieren. Sie beendeten in diesem Jahr den Bau von Steingarten, Teegarten und Cha-Shitu (Tee-Pavillon) sowie einer Halle, wo kulturelle Veranstaltungen und kulinarische Highlights angeboten werden.

**Modernes japanisches Kochen ganz authentisch.
Lernen und genießen.**

Und selbst die kulinarischen Momente spielen eine entscheidende Rolle im Gartenleben. Zutaten, ausgewählt um die vier Jahreszeiten zu spüren, bringen Ihren Körper und Ihre Seele in Balance. Sie erfahren mit allen Sinnen, wie Ihr Leben mit der individuellen Umgebung und der Natur in Verbindung steht.

Akiko Hashimoto – Produzentin von japanischen, kulinarischen Events - orientiert sich am Geschmack und Kultur der traditionellen Küche. Sie als Gast werden ihre luxuriös einfachen und dennoch sehr gesunden Gerichte in einer sog. Bento-Box im wunderschönen Garten präsentiert bekommen... oder Sie konzentrieren sich auf „How to“ Kochkurse und erlernen dabei die authentische Zubereitung von japanischen Gerichten.

Mehr über Frau Hashimoto:
www.dasrosencafe-uckermark.de



Programm und Termine Sommer 2019

-Tag der offenen Gärten MV-

01 und 02. Juni

Gartenbesichtigung 09 - 18 Uhr
Cafe 11 – 16 Uhr

-Garten, Essen und Lernen-

1. Tagesprogramm:

Gartenbesichtigung und OTEMAE
Tee Zeremonie (kompakte Ausführung)
inkl. 3 japanische Konfekte,
japanischer Kaffee/Tee 30,- EUR pro
Teilnehmer

Mit Bento-Box 65,-
Mit Kochkurs ab 85,-

2. Kochkurse:

Buchung ab 6 Personen

Teppanyaki: 45,- EUR pro Teilnehmer
Sushi: 35,- EUR pro Teilnehmer

3. Bento Lunch Catering

25,- EUR pro Person

-Sonntag Event Café-

geöffnet sonntags Juli und August 2019

kleines Mittagsessen und Kaffee,
Kuchen 12.00 - 17.00 Uhr

Tageskarte

(Mittagsessen, Kuchen und japanischer Tee) 15,- EUR

Set-Menü als Beispiel:

- Tempura mit Reismehl aromatisch frittiertes Gemüse aus der Region plus Fleisch oder Tofu mit würziger Sesamsauce serviert
- 5 Korn-Reis, eingelegtes Gemüse, Miso-Suppe, Kuchen, japanischer Tee
- Café Set: japanischer Kaffee/Tee und Kuchen Buffet: ab 6,- EUR (1 Getränk und 2 Kuchen)
- Kuchen Buffet: zarte bunte Kuchen "die Farbe der Natur", unter anderem berühmte Rosentorte, auch vegan

Reservierung
0151-54730754

Bitte helfen Sie uns die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
Weltweit mit durchschnittlich 30% wird das vorgefertigte Essen weggeschmissen, es sollte nicht schlimmer werden!