

DAS ELEMENTARE KOCHERLEBNIS : FIRE KITCHEN YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

1/3

Stans, August 2026



Interaktive Ernährungs- und Beziehungs- atmosphäre im gemeinsamen Kreis am offenen Feuer in archaischer Natur

Wahre Definitionshoheit im High-End-Segment operiert über den radikalen Kontrast der antizyklischen Autarkie und des spürbaren und messbaren realen Erlebnisses. Das Format des **Kochens am offenen Feuer** transformiert das reaktive Funktionieren der Masse in ein **unnahbares, elementares Teambuilding für Firmen, Institutionen und exklusive Gemeinschaften von 8 bis 30 Personen**. Im geschlossenen Naturraum Nidwaldens exekutieren die Teilnehmer die handwerkliche Erschaffung eines erstklassigen Mehrgänge-Menüs mit der Glut als einzige Hitzequelle. Unter professionell getakteter Anleitung erfährt das kollektive System eine sofortige, erlösende neurobiologische Co-Regulation im Fleisch der Realität – fernab von digitaler Überreizung und dem unruhigen Takt der postdigitalen Epoche.

DAS INTERDISZIPLINÄRE EXEKUTIONS-PROTOKOLL

- ▶ **Die territoriale Selektion** Das Mandat wird an exklusiven, offiziell verriegelten Feuerstellen in der alpinen Kulisse Nidwaldens vollstreckt – in absoluter Harmonie mit der Natur.
- ▶ **Professional Outdoor Leading** Unsere multidimensionalen Artisten für Sensorik & Rhythmik deklarieren die Gesetze des Feuers, steuern die Temperaturzonen im gusseisernen Feuertopf und leiten die Teams bestimmt an.
- ▶ **Die rauchfreie Materialhoheit** Wir liefern die vollständige, schwere Infrastruktur an die Basis: Gusseisenpfannen und -töpfe, Dreibeinkonstruktionen, Feuerschalen, Hackbeile und feuerfeste Rüstungen.
- ▶ **Axiom der Diskretion** Das elementare Mandat der Intimität unterliegt im geschlossenen Refugium des Naturraumes der absoluten, zeitlich unbeschränkten vertraglichen Schweigepflicht nach dem Non-Disclosure-Axiom von NEYEN⁹ resonance.
- ▶ **Axiom der visuellen Transparenz & biologischen Sicherheit**
An der mobilen Tafel im Freien gilt das eherne Gesetz.
Jedes Gericht erhält auf dem Buffet oder Tisch ein verständliches Prädikat.
- ▶ **Die spurenfreie Evakuierung** Nach dem Wildnis-Bankett hinterlassen wir das Areal sauber. Das Löschen der Glut nach dem Sicherheits-Protokoll, die Tiefenreinigung des Equipments und die komplette evakuierung der Rückstände werden von uns vollstreckt.



DAS ELEMENTARE KOCHERLEBNIS : FIRE KITCHEN

YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

2/3



Interaktive Ernährungs- und Beziehungs-
atmosphäre im gemeinsamen Kreis am offenen Feuer
in archaischer Natur

DER RAUMZEITLICHE ABLAUF DES WILDNIS-MANDATS (BEISPIEL)

- 🕒 16.30 Uhr **Das Welcome On Fire** Eintreffen am Naturgrillplatz. Synchronisation mit regionalem gekühltem Most vom Hof oder saisonalem Bier. Das ventrale System schaltet im ersten Takt den Alarm aus.
- 🕒 17.00 Uhr **Das Fire & Safety Briefing** Frakturierung der Alltagsschablonen des Eledigungsdenkens. Einführung in das kognitive Beherrschen der Glut, Holzhacken mit Sorgfalt und Entfachen der verschiedenen Feuerstellen für die jeweiligen Gänge.
- 🕒 17.30 Uhr **Das Schöpfen über der Glut** Die Crews übernehmen die thermischen Posten. Suppen brodeln im Hängetopf, gusseiserne Deckel werden mit Glut bedeckt und die Steaks werden direkt auf die glühenden Steine gelegt.
- 🕒 19.30 Uhr **Das Wildnis-Bankett** Die Schürzen fallen. Das Kollektiv nimmt auf rustikalen Holzbänken rund um das wärmende Knistern Platz. Das Menü wird als unnahbarer Monolith auf Holzbrettern und in handgetöpften Schalen in der integrierten Beziehungsatmosphäre gemeinsam genossen.

KAUFMÄNNISCHE BEDINGUNGEN & TARIFSTRUKTUR (RICHTWERTE)

Die Abrechnung erfolgt rein netto, ausschliesslicher Gerichtsstand Stans, Nidwalden:

- ▶ **Erlebnis-Pauschale** CHF 145.– bis 185.– pro Person
Je nach Menüauswahl. Inklusive Lebensmittel, Profi-Betreuung, Dossier mit Tipps, Brennholz, Leih-Equipment und Platzreinigung.
- ▶ **Getränke-Zentrale** CHF 24.– pro Person, inklusive unlimitiert regionaler Most, Mineralwasser, Kaffee aus der Feuerschale für eine Taktung von 4 Stunden. Alkoholische Komponenten (Wein und Bier) werden im Sinne unseres Axioms der biologischen Sicherheit ausschliesslich auf Vorbestellung bereitgestellt und auf eine vernünftige Menge limitiert, um den ungestörten Erlebnis-Flow des Kollektivs zu gewährleisten.
- ▶ **Logistik- & Materialpauschale** CHF 250.–, für den aufwendigen Transport des schweren Equipments und den Aufbau der exklusiven Location für den gesamten Abend.

NEYEN⁹ resonance : yamie

Das Ensemble: Ralph Zimmermann & Michèle Shorter mit Dominique



DAS ELEMENTARE KOCHERLEBNIS : FIRE KITCHEN YAMIE : NEYEN⁹ RESONANCE

3/3

Stans, August 2026



Interaktive Ernährungs- und Beziehungs-
atmosphäre im gemeinsamen Kreis am offenen Feuer
in archaischer Natur

DIE OPTIONALE AUDITIVE FREQUENZTAKTUNG

Nach dem Wildnis-Bankett, wenn die Nacht über Nidwalden einbricht, transformieren wir das Lagerfeuer in ein hochfrequentes, therapeutisches Klang-Refugium. Das Ensemble exekutiert eine individuell kalibrierte Live-Improvisationsmusik und Klangreise zur gezielten Thetamodulation.

Über hypnotische Ostinati, archaische Rhythmen und das physikalische Amplituden-Rauschen des Ozeans wird das überreizte Salienz-Netzwerk der Teilnehmenden synchronisiert. Diese akustische Atmosphäre bewirkt eine lückenlose Phasenkopplung (Entrainment) und führt das ventrale System des Kollektivs in eine tiefe, biologische Sicherheit, Entspannung und zelluläre Sanierung – komplett frei von projektiver Entwertung oder künstlichen Betäubungssubstanzen.

ERWEITERTE TARIFSTRUKTUR (RICHTWERTE)

Auditive Resonanz Session CHF 450.– bis 750.–

Beinhaltet: Konzeption der Klangreise, Bereitstellung des akustischen Instrumentariums vor Ort in der Natur sowie das 45- bis 60-minütige auditive Dirigat. Eine überwältigende Kombination aus unterhaltsamem Konzert und gemeinsamer Improvisation im freiem Willen.

NEYEN⁹ resonance : yamie

Das Ensemble
Ralph Zimmermann mit Florian und Sylvie

Sehen Sie sich neben **Fire Kitchen und dem Audio-Resonanz-Monument** auch folgende Einladungen aus yamie's triologischer Charta an: **Private Chef** und **Kitchen Table**. Der Privatkoch und das gemeinsame Kocherlebnis.

