Feuer und wilde Küche

Feuer machen wie in vergangenen Zeiten, Kräuterwanderungen, «wilde» Kochtechniken, alte Rezepte neu entdeckt und vieles mehr.

Zielpublikum	Erwachsene und Kinder ab 7 Jahren in Begleitung 4 – 12 Personen
Sprache	zweisprachig (deutsch und französisch)
Ziel und Inhalt	Im Zentrum des Kurses stehen das Feuer und das Kochen, angereichert mit dem, was die Natur uns anbietet. Wie in vergangen Zeiten feuern und kochen wir mit einfachen Mitteln. Wir entdecken, wie man mit Feuerstein und Schlageisen oder Feuerbohrer ein Feuer entfacht. Dies ist nicht immer ganz einfach, bringt aber eine ganz besondere Befriedigung, wenn es gelingt. Auch lernen wir, wie man ein Feuer macht, ohne in der Natur Spuren zu hinterlassen. Die Natur bietet uns eine Vielfalt an feinen essbaren Wildpflanzen, Pilzen und Beeren. Unter fachkundiger Führung lernen wir einige davon kennen und sammeln diese zur weiteren Verarbeitung. Wir kombinieren diese mit bekannten Rezepten und entdecken sie so neu. Dabei gibt es viel Freiraum für Fantasie und Kreativität. Wie wäre es zum Beispiel mit ein paar Brennnessel-Chips oder einem Kuchen im Topf über dem Feuer gebacken ? Im Einklang mit der Natur passen wir uns dem Rhythmus der Jahreszeiten an. Und natürlich gibt auch das Feuer seinen eigenen Rhythmus vor. Das Programm kann auch spontan nach Interesse der Teilnehmenden angepasst werden.
Termin	Mittwoch, 17.03., 12.05. und 22.09.2021 16:00 – 20:00 3 x
Gebühr Kurs bzw. Abend	CHF 165.— bzw. CHF 55.— Erwachsene CHF 150.— bzw. CHF 50.— Mitglieder (Erwachsene) CHF 75.— bzw. CHF 25.— Kinder und Jugendliche Lebensmittel im Wert von CHF 10.- pro Person und Abend sind inbegriffen.
Leitung	• Lorenza Marconi, Biologin und Outdoor Guide • Martin Brüngger, Biologe, Spezialist für essbare Wildpflanzen
Treffpunkt	Chärnholzweg 10 2553 Safnern
Mitnehmen	• der Witterung angepasste Kleidung • Campingbesteck (Teller, Service, Tasse) • Taschenmesser
Besondere Hinweise	Der Kurs findet bei jeder Witterung statt. Bitte beachten Sie die Bestimmungen und Hinweise für Teilnehmende.

Natur Schule See Land
Chemin du Coteau 34
2533 Evilard

032 322 37 08
info@natur-schule-see-land.ch
www.natur-schule-see-land.ch