



Wilder Herbst-Wiesen-Schmaus

Die Schülerinnen und Schüler ernten mit uns essbare Wildkräuter, graben nach Wurzeln, knabbern und kosten und sammeln so wertvolle Kräfte für den Winter.

Stufe

ab Kindergarten

Das Angebot eignet sich auch als Weiterbildung für Lehrpersonen.

Inhalt

- Mit allen Sinnen den Herbst erleben
- Kräuter ernten, nach Wurzeln graben und daraus einen kleinen Herbst-Znüni zaubern
- Herstellung eines Wildkräutersalzes zum Mitnehmen

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen einige einheimische, essbare Wildpflanzen und deren Kraft
- erhalten Tipps zur Haltbarmachung für den Wintervorrat
- erfahren den respektvollen Umgang mit der Natur
- schenken einander Zeit und gemeinsames Erleben.

Dauer

3 bis 4 Stunden

auch ganzer Tag möglich

Kosten

CHF 100.— pro Stunde

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Finanzierung.

Leitung

Prisca und Hans Peter Müller-Zuber

Berufsbildner, Kräuterkursleitende und Hersteller von naturbelassenen Kräuterprodukten

Lernort

nach Absprache

**Jahreszeit**

September bis Oktober

Besondere Hinweise

Detailplanung und evtl. inhaltliche Anpassungen erfolgen nach Absprache.
Bitte beachten Sie die Hinweise für Schulklassen.

Werden Sie Mitglied der Natur Schule See Land.

Die Natur Schule See Land ist ein gemeinnütziger Verein. Über 100 Einzel- und Kollektivmitglieder unterstützen unser vielfältiges Angebot und profitieren von attraktiven Rabatten. Jahresbeiträge für Mitglieder:

CHF 50.– Einzelmitglied

CHF 80.– Familie und/oder Paar

CHF 150.– Kollektivmitglied

Bei Fragen

078 233 30 35

info@natur-schule-see-land.ch