



Feuer und wilde Küche

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

Ziele und Inhalt

Im Zentrum des Kurses stehen das Feuer und das Kochen, angereichert mit dem, was die Natur uns anbietet. Wie in vergangenen 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.

Die Natur bietet eine Vielfalt an feinen essbaren Wildpflanzen, Pilzen und Beeren. Unter fachkundiger Führung lernen wir einige davon kennen und sammeln diese zur weiteren Verarbeitung. 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? Einige Rezepte und Mythologie und Geschichten zum Thema runden den Ausflug ab.

Teilnehmerzahl

5 – 20 Personen

Termin und Dauer

Nach Vereinbarung

Gebühr

CHF 150.- pro Stunde

Leitung

Lorenza Marconi
Biologin und Wildnistrainerin

Treffpunkt

Nach Vereinbarung

Mitnehmen

- Der Witterung angepasste Kleidung
- Campingbesteck (Teller, Service, Tasse)
- Taschenmesser
- Kleines Schneidebrett

Besondere Hinweise

Bitte beachten Sie die Hinweise für Lehrerweiterbildungen.
Der Kurs wird bei jedem Wetter durchgeführt. Bitte wetterfeste Kleidung mitnehmen. Bei Sturm oder Gewitter behalten wir uns das Recht vor, den Kurs kurzfristig abzusagen.

Bei Fragen

078 233 30 35

info@natur-schule-see-land.ch