



Feuer und wilde Küche: zurück zur Natur

Im Zentrum des Kurses steht das Feuer und das Kochen, angereichert mit dem, was uns die Natur 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.

Stufe

Werkstatt ab Kindergarten

Das Angebot eignet sich auch als Weiterbildung für Lehrpersonen.

Inhalt

- Ein Feuer anzünden und hüten
- Die Natur entdecken und erleben
- Zusammenarbeiten in und mit der Natur
- Kochen und geniessen

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler

- entdecken verschiedene Möglichkeiten, um ein Feuer anzuzünden: von der Steinzeit, durch das Mittelalter bis in unsere Zeit
- lernen verschiedene Baumarten kennen: Welches Holz brennt am schnellsten? Welches am längsten?
- bereiten gemeinsam eine «wilde» Mahlzeit zu
- passen sich dem Rhythmus des Feuers an und erleben seine Magie
- verbringen eine erlebnisreiche Zeit in der Natur.

Dauer

ab 2 Stunden bis ganztägig möglich

Kosten

CHF 100.— pro Stunde

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Finanzierung.

Leitung

Lorenza Marconi

Biologin und Outdoorguide

**Lernort**

ein «Waldsofa» oder eine Feuerstelle in der Nähe der Schule

Jahreszeit

ganzjährig möglich

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