

## NATURWERKSTATT

### WILDE KÜCHE

Kochen am Feuer in und mit der Natur ist verbunden mit Abenteuer, Sinnlichkeit und Ursprünglichkeit. Ein Feuer zu entzünden, Kräuter und andere Dinge zu ernten und zu sammeln sind tief in uns verwurzelt. Kinder sind fasziniert von der Vielfalt und den Möglichkeiten, aus Kräutern und Wildfrüchten Leckereien herzustellen, die heilenden Kräfte der Kräuter und kinderleichte Rezepturen kennenzulernen und auszuprobieren.

Lernen Sie typische Wildkräuter und andere Gaben der Natur kennen. Auch Brot und Pizza können am Feuer gebacken, Forellen in Astgabeln gegrillt, Kräuterpfannkuchen und Brennesselchips hergestellt werden... die wilde Küche bietet viele Möglichkeiten für eine genussvolle und nachhaltige Ernährungsbildung in und mit der Natur. Nicht zuletzt werden soziale Kompetenzen und das Miteinander gestärkt.

---

⇒ **BIKO-MODUL: 2.2/4**

⇒ **ALTER: 3 - 12 J.**

#### DATUM

nach Vereinbarung

#### ZEIT

April - Oktober

#### ORT

in Ihrer Einrichtung

#### DOZENT/-IN

Maika Hoffmann

#### KOSTEN

Angebotsanfrage

