



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	ab Kindergarten Das Angebot eignet sich auch als Weiterbildung für Lehrpersonen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Ein Feuer anzünden und hüten• Die Natur entdecken und erleben• Zusammenarbeiten in und mit der Natur• Kochen und geniessen
Ziele	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">• 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 Für Schulen übernimmt in der Regel éducation21 die Hälfte der Kosten.
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 Bestimmungen und Hinweise für Schulen.