



## Wilde Pflanzenküche

Gemeinsam entdecken wir neue Gaumenfreuden mit der Kraft der Wildpflanzen. Geschichten begleiten uns in dieses kulinarische Abenteuer.

Stufe	alle Schulstufen  Das Angebot eignet sich auch als Weiterbildung für Lehrpersonen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die grüne Suppe auf dem Holzfeuer</li><li>• Kräuterbrot</li><li>• Blütenzauber</li><li>• Geschichten zum Thema</li><li>• Kreationen der Teilnehmenden</li></ul>
Ziele	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"><li>• lernen geniessbare und essbare von ungeniessbaren und giftigen Wildpflanzen unterscheiden</li><li>• können beim Sammeln, Zubereiten und experimentellen Anwenden einzelner Wildpflanzen neue Erfahrungen machen. Dabei werden alle Sinne angesprochen und die Eigenverantwortung gefördert</li><li>• erleben sich als Teil der Natur</li><li>• kennen empfehlenswerte und mögliche Sammelorte.</li></ul>
Dauer	3 – 4 Stunden  auch ganzer Tag möglich
Kosten	CHF 100.— pro Stunde  Für Schulen übernimmt in der Regel éducation21 die Hälfte der Kosten.
Leitung	Prisca und Hans Peter Müller-Zuber Berufsbildner, Kräuterkursleitende und Hersteller von naturbelassenen Kräuterprodukten
Lernort	nach Absprache
Jahreszeit	April – Oktober
Besondere Hinweise	Detailplanung und evtl. inhaltliche Anpassungen erfolgen nach Absprache.  Bitte beachten Sie die Bestimmungen und Hinweise für Schulen.