



## Wilder Herbst-Wiesen-Schmaus

Die Schülerinnen und Schüler ernten mit uns essbare Wildkräuter, graben nach Wurzeln, knabbern und kosten und sammeln so wertvolle Kräfte für den Winter.

### Stufe

ab Kindergarten

Das Angebot eignet sich auch als Weiterbildung für Lehrpersonen.

### Inhalt

- Mit allen Sinnen den Herbst erleben
- Kräuter ernten, nach Wurzeln graben und daraus einen kleinen Herbst-Znüni zaubern
- Herstellung eines Wildkräutersalzes zum Mitnehmen

### Ziele

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen einige einheimische, essbare Wildpflanzen und deren Kraft
- erhalten Tipps zur Haltbarmachung für den Wintervorrat
- erfahren den respektvollen Umgang mit der Natur
- schenken einander Zeit und gemeinsames Erleben.

### Dauer

3 bis 4 Stunden

auch ganzer Tag möglich

### Kosten

CHF 100.— pro Stunde

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Finanzierung.

### Leitung

Prisca und Hans Peter Müller-Zuber

Berufsbildner, Kräuterkursleitende und Hersteller von naturbelassenen Kräuterprodukten

### Lernort

nach Absprache

**Jahreszeit**

September bis Oktober

**Besondere Hinweise**

Detailplanung und evtl. inhaltliche Anpassungen erfolgen nach Absprache.  
Bitte beachten Sie die Hinweise für Schulen.

**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**

032 322 37 08

[info@natur-schule-see-land.ch](mailto:info@natur-schule-see-land.ch)