

## B 3 Wildnisküche – Outdoorkochen

### Tagesworkshop (sieben Stunden)



Die Wildnisküche startet mit einer kleinen Kräutertour entlang des Wald-, Wiesen- und Feldrandes in der Umgebung des Landheimes. Welche Blätter, Knospen, Kräuter und Früchte kann man sammeln? Wie unterscheiden sich essbare von den giftigen Wildpflanzen? Aus den gesammelten Zutaten und einfachen Mitteln werden wir ein leckeres und abwechslungsreiches Essen je nach Jahreszeit zubereiten. Beim Kochen auf dem offenen Feuer wird der Kreativität keine Grenzen gesetzt: heißer Beerenpunsch aus der Cowboykanne, knusprige Waldchips, Cowboysuppe aus dem „Dutch oven“, Wildkräuterdip und Bärlauchpesto, Steinzeit-Popcorn, geröstete Maroni und Bratkartoffeln aus der finnischen Murrika, Löwenzahnwurzelsalat mit frischen Hagebutten und Bucheckern, gefüllte Wildkräuterpizza vom Rost. Zum Nachtisch gibt es Bratäpfel vom Stock und ihr hört noch ein paar lustige und spannende Geschichten von Wurzelgnomen und Kräuterhexen.



#### Programm:

- Sammeln von essbaren Kräutern und Wurzeln, mit kleiner Kräuterkunde
- Sammeln von Zundermaterial, Anzünden des Lagerfeuers nach unterschiedlichen Feuermethoden (z.B. Ötzi, Jack London)
- Zubereiten von jahreszeitlichen Wildnisgerichten

**Altersgruppe: ab Klasse 4**

**Preis: 4 €/TN** (wird mit 11 €/TN aus privaten Spenden oder öffentlich gefördert)

Ort: Landheimgelände

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

**Ansprechpartner: Milan Naturseminare Christine Koziol**

Tel: 05060-608562 [www.milan-naturseminare.de](http://www.milan-naturseminare.de)

