

Mit Kindern am Lagerfeuer kochen und Nahrung in der Natur sammeln

Feuer zieht Kinder magisch in seinen Bann. Es wird zum Mittelpunkt des Geschehens, weckt Experimentierfreude und gibt gleichzeitig klare Grenzen.

Kochen auf offener Flamme von Speisen, bereichert durch selbst gesammelte Wildpflanzen, ist nicht nur für Kinder spannend und besonders. Diese archaische Tätigkeit fördert Sinne, Wissen und Verantwortungsbewusstsein für die Natur.

Wir sammeln und bestimmen gesunde, kulinarische Schätze der Natur. Zubereitet werden die Wildkräuter und -früchte am, im und auf dem Lagerfeuer. Wir testen verschiedene Zubereitungsarten und Grundrezepte vom Hauptgang bis zum Dessert, die schnell mit Kindern umgesetzt werden können – so wird die Wildnisküche zum Erlebnis mit allen Sinnen.

Weitere Inhalte

- Feuerkunde: wie gestalte ich einen sicheren Rahmen?
- Einführung in die Wildkräuterkunde
- Verarbeitung von Wildpflanzen auch ohne Feuer
- Spiele und Gruppenaktionen zum Thema Feuer und Wildpflanzen
- Hinweise zur Ausrüstung und Literaturtipps

Die Fortbildung findet auf einem pflanzenreichen Privatgrundstück zwischen Weinbergen und Wald in der Nähe von Malterdingen statt. BAGAGE stellt einen Suttleservice vom Bahnhof Malterdingen-Riegel zur Verfügung.

Kursnummer:	30-2026
Datum:	07./ 08. Mai 2026
Uhrzeit:	9.00 – 16.30 Uhr
Ort:	In der Natur
Kosten (€):	340,-
Kursleitung:	Blankenburg, Stefanie
Belegung:	Noch Plätze frei (10.01.2026)