

• Wilde Küche am Feuer der Jahreszeiten •

Wir möchten Sie zur Feuerstelle unter freiem Himmel mitnehmen und Sie in den Wald und auf die Wiese rund um Alt Rosenthal einladen mit uns zu sammeln, zu kochen und zu verweilen. An vier Samstagen über das Jahr verteilt wollen wir mit Ihnen je nach Jahreszeit Wildkräuter, Beeren und Blüten sammeln und diese mit Gemüse, Eier und Mehl vom regionalen Bio-Bauern zu köstlichen vegetarischen Mahlzeiten verwandeln. Dabei probieren wir verschiedene Kochmethoden am offenen Feuer aus. Wir experimentieren mit der Asche, der Glut und der Flamme - ob Ei im Brot, Kuchen im Topf oder Gemüse aus dem Erdofen. Nebenbei erfahren Sie viel Wissenswertes über die Kraft unserer Wildkräuter.



Naturheilpraxis
Antje Kierstein



• ZÜNDHOLZ



Mitzubringen: Verpflegung für den Tag außer Abendessen, wetter- und feurgemäße Kleidung, Sitzkissen

Es begleiten Sie **Antje Kierstein**, Heilpraktikerin seit 2006 mit dem Schwerpunkt auf Pflanzenwesen, Inhaltsstoffe und praktische Anwendungen für zu Hause und **Andrea Künnemann**, Naturpädagogin und Dipl. Ing. Landschaftsnutzung/Naturschutz mit der Leidenschaft für das Feuer und der Wildnisküche.

Termine 2016:

16.01. | Der Winter
16.04. | Der Frühling
16.07. | Der Sommer
15.10. | Der Herbst
11.00 – 18.00 Uhr

Ort:

15374 Trebnitz
45 min von Berlin Lichtenberg
mit der NEB Richtung Küstrin

Kosten pro Person:

70 € - 1 Termin
250 € - 4 Termine
(inkl. 1 vegetarische Bio-Mahlzeit pro Termin, Teilnahmebescheinigung)

Anmeldung:

Andrea Künnemann
Trebnitzer Bahnhofstraße 5
15374 Müncheberg OT Trebnitz
andrea_kuennemann@gmx.de
0176-96060318