



## KOCHEN IN UND MIT DER NATUR

Der vielfältige und lustvolle Umgang mit Lebens-Mitteln und deren Zubereitung in der Natur verbindet auf einzigartige Weise vielfältige naturkundliche und pädagogische Lernprozesse mit einer besonderen Erlebnisqualität.

Das kennen lernen und Finden verschiedenster Kräuter samt deren Inhaltstoffen und Verwendungsmöglichkeiten, die Initiierung und Begleitung spannender Arbeits- und Gruppenprozesse auf unterschiedlichen Ebenen bis hin zur Begegnung mit interessanten Menschen, Natur- und Kulturräumen.

Wir widmen uns im Rahmen dieser Unternehmung den geistigen und leiblichen Genüssen rund ums Essen. Auf besondere Weise bewegen wir uns weg von „Heim und Herd“ hinein in den Wald, auf die Wiese und an das Wasser und lassen uns dort inspirieren von den unterschiedlichen Platzqualitäten, von beeindruckenden Augenblicken und genussvollen Momenten.

Wir freuen uns auf Sie!

### Aus dem Inhaltetopf

kennen lernen von unterschiedlichen Kochfeuerarten  
Wildgemüse und -kräuter (Bestimmung und Zubereitung)  
Vielfältiger und lustvoller Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung  
Logistik rund ums Kochen im Freien  
Gestaltungsformen von Solo- bis Gemeinschaftsessen  
Lagerbau und Essplatzgestaltung

### Begleitung

#### **Wolfsegger Peter**

Koch und Kellner  
Outdoor-Guide  
Natur- Waldpädagoge  
Outdoor-Traininger  
Systemischer Erlebnispädagoge  
Systemische Gesprächsführung

#### **Peter Schütz**

Outdoor-Guide  
Canoe-Instructor (CRCA)  
Outdoor-Trainer  
Systemischer Erlebnispädagoge  
Systemische Gesprächsführung

**Ort:** Waldschule Grünau  
**Termin:** 30.4.2010 - 2.5.2010  
**Kosten:** 180,-/Person  
**Anmeldung: bis spätestens 19.4.2010**  
[wolfsegger@schrittweiser.at](mailto:wolfsegger@schrittweiser.at)

---

### Kontakt Österreich

Peter Wolfsegger  
Tel +43 / 676 / 77 84 422

Reinulf Liebhart  
Tel + 43 / 676 / 33 69 185

office@schrittweiser.at  
www.schrittweiser.at

### Kontakt Deutschland

Peter Schütz  
Telefon +49.9628.92 92 29