



Am Anfang war das Feuer – *Ihr natürlicher Genuss –für uns ein Muss*

Das Feuer entzünden, beherrschen und gemeinschaftlich Speisen am, im und mit dem Feuer zubereiten steht dabei im Fokus.

Am Anfang war das Feuer

Erst seit der Mensch seit Urzeiten das Feuer kennt und nutzt – im besten Fall beherrscht, war es ihm möglich sich zu wärmen sowie Speisen nicht nur im rohen Zustand zu sich zu nehmen, sondern zu garen und geschmacklich anzupassen.

Dieses urtypische Glückgefühl holt uns auch heute „im normalen“ Leben immer wieder ein.

Flammen haben etwas Mystisches und Beruhigendes, manchmal sogar etwas Romantisches, aber stets Respekt einflößendes.

Feuer kann uns nicht nur helfen in vielen Situationen, es spendet auch Licht und Wärme.

Diese Faszination „Feuer“ möchten diese beiden Workshop Angebote vereinen.

1. Im ersten Block geht es um Sicherheitsaspekte, Grundwissen und das Entzünden eines Feuers ohne Streichholz und Feuerzeug.

Wenn die Flammen lodern ist der erste Block vollbracht und die TN können auf Wunsch selbstverantwortlich z.B. Stockbrot oder ähnliches am Feuer zubereiten. Achtung hierfür wird dann eine Feuerstelle vor Ort sowie die benötigten Materialien und Lebensmittel benötigt. Unsere Anwesenheit endet dann mit Ende Block 1

2. Im zweiten Block nutzen wir die vorhandenen Flammen um gemeinsam mit den TN etwas zum Verspeisen zu zubereiten. **S. dazu auch Feuerküche**

„Am Anfang war das Feuer....“

Zweigeteilter Workshop für Gruppen

Genehmigung für Veranstaltung über Einrichtung / Veranstalter einzuholen – meist nur Feuerentzündung / Lagerfeuer beantragen bei zuständigen Stellen

ca. 120 min „Feuerwissen“

Vom Kalten zur Flamme

- Umgang und Sicherheitsaspekte
- Materialvorbereitung
- Feuerarten
- Feuer entzünden ohne Feuerzeug

Anschl. selbstverantwortlich bei vorhandener Feuerstelle z.B. Stockbrot Teig durch Einrichtung mgl.