

Back to the roots – Teamanlass bei Mutter Natur



Kevin Nobs, Botaniker, Buchautor und Querdenker nimmt Sie mit «back to the roots». Wie ernst es uns damit ist, merken Sie spätestens, wenn er Sie in die Welt der heimischen Wildkräuter einführt. Nach der Theorie kommt die Praxis und diese endet in einem leckeren selbstgemachten Menü direkt aus Mutter Naturs Küchenschrank. Outdoor Kochen mit Waldhüttenfeeling an Ihrem etwas anderen Firmenessen.

Saison:	1. April bis 31. Oktober	
Durchführung:	Täglich auf Voranmeldung, bei jeder Witterung möglich	
Dauer:	Tages- oder Halbtagesprogramm	
Gruppengrösse:	15 – 30 Personen	
Durchführungsorte:	Forsthaus Hettiswil, Link Waldhütte Bärswil, Link Waldhaus Seedorf, Link	
Anforderungen:	Keine besonderen Anforderungen an körperliche Fitness oder Vorkenntnisse nötig.	
Regenwetter:	Eine Regenjacke und gutes Schuhwerk genügen. Gekocht wird bei Regen im Waldhaus und über der gedeckten Feuerstelle der Waldhütte. So kann der Event bei jeder Witterung durchgeführt werden.	
Programmbeispiel:	<i>Zeiten variabel</i>	
	Individuelle Anreise zur Waldhütte ihrer Wahl. Parkplätze im Wald sind vorhanden.	
16.00 Uhr	Begrüssung durch den Kräuter-Spezialisten, kurze Information und schon geht's los zum gemeinsamen Kräuter und Pflanzen sammeln.	
17.00 Uhr	Feuerkochen Unter fachkundiger Anleitung stellen Sie Ihr Abendessen selber zusammen. Gekocht wird das ganze direkt über dem Feuer	
19.00 Uhr	Gemeinsames Abendessen draussen in der Natur oder in der Waldhütte.	
21.00 Uhr	Programmende.	
Preis:	Grundpauschale bis 10 Personen	CHF 1150.00
	Jede weitere Person	CHF 45.00
Im Preis inbegriffen:	Feuerkochen, saisonale Wildkräutersuche, Zutaten, Betreuung, Waldhausmiete, Eventorganisation, MwSt.	

Im Preis nicht inbegriffen: An- und Rückreise der Teilnehmer, Getränkekonsumationen