

Outdoor – zu jeder Jahreszeit

Tipp von Esther Kern



Mit Kids den Wald entdecken ist wohl etwas vom schönsten, das es gibt. Draussen sein, schnitzen, Feuer machen. Wie wärs, statt eine Wurst zu braten mal eine Art natürlichen Römertopf zu basteln?

Das Fürele im Wald zählt für viele zu einer der bleibenden Erinnerungen, wenn sie an die Kindheit zurückdenken. Darum kann es eigentlich fast nicht genug davon geben! Auch in den etwas kühleren Jahreszeiten ist ein Spaziergang zwischen Bäumen schön.

Ich war neulich im Wald mit Outdoor-Experte Felix Immler, bekannt für seine Taschenmesser-Bücher. Der Bestsellerautor zeigte uns, wie man mit Lehm Speisen einpackt, die dann ins Feuer wandern. Lehm gibt es an vielen Stellen, vor allem in der Nähe von Bächen. Dort kann man ihn sammeln. Dann heisst es: Kneten! Je nachdem, wie trocken er ist, gibt man Wasser dazu. Man knetet so lange, bis der Lehm geschmeidig ist. Dann sammelt man Blätter oder Tannenzweige. Damit wickelt man Speisen wie etwa Pouletschenkel oder Gemüse ein. Drumrum kommt eine dicke Lehmschicht.

Nun wirft man die Lehmpakete mitten ins Feuer, das man nochmals gut einheizt. Die Pakete werden auch



mit glühenden Kohlen zugedeckt. Rund zwei Stunden und viele Schnitzsteckchen später kann man dann essen. Und schliesslich mit verrauchten Kleidern und mit Haaren, die noch tagelang nach Feuer riechen, nach Hause zurückkehren.