



## Liebe Wildnisfreunde,

der Sommer steht in seiner vollen Pracht, die herrlichsten Früchte laden zum Naschen ein und wenn man genau hinschaut, sieht man in den lauen Nächten die Feen tanzen - in diesen Nächten fliegen die Männchen des Johannis-Glühwürmchens...

Wir wünschen euch allen einen ganz wunderbaren Sommer

euer Corvus Team

### In dieser Ausgabe:

Ausbildung Wildnispädagogik .....	1
Corvus Sommerfest-Impressionen.....	2
Feine Dip-Ideen für ein Potluck .....	3
Herbst-Programm 2013 .....	4
Wildnisabenteuer mit einer Schulklasse...	4
Dutch Oven Kartoffelgratin .....	6
Interessantes .....	7

## Ausbildung Wildnispädagogik 2013/2014

Es gibt nur noch wenige Restplätze für unsere Wildnispädagogikausbildung !!

Anmeldung bei der vhs Friedrichshafen  
Tel.: 07541 – 203 3434 / info@vhs-fn.de

Termine der 6 Wochenendblöcke:  
(jeweils von Donnerstag, 19 h – Sonntag, 12 h)

- 24. – 27. Oktober 2013 (Einführung und Grundlagen)
- 05. – 08. Dezember 2013 (Bäume)
- 23. – 26. Januar 2014 (Säugetiere)
- 13. – 16. März 2014 (Netze in der Natur)
- 08. – 11. Mai 2014 (Wildpflanzen)
- 26. – 29. Juni 2014 (Vogelsprache und Abschluss)

## Corvus–Sommerfest – Impressionen

*Tina Kuhn aus Davos*

Meine Kinder und ich waren diesen Sommer das erste Mal an dem Sommersonnwendfest von Corvus.

In der Einladung stand, dass es schön wäre, wenn jeder etwas mit Wildkräutern mitbringen könnte. Ladina, meine 11-jährige Tochter, bereitete einen Gänseblümchensalat zu und Sebastian, mein 9-jähriger Sohn, half mir beim Fichtensprösslinge pflücken für einen süßen Dip.

Da war die Vorfreude schon groß, und die Kinder waren sehr gespannt, was das denn für ein Fest sei.

Ich erzählte Ihnen, dass früher die Menschen dieses Fest jedes Jahr aufs Neue feierten und dies aber leider in Vergessenheit geriet.

Meine Kinder wurden sehr herzlich begrüßt und fühlten sich auch gleich wohl.

Sebastian entfachte mit Unterstützung von Alex zum ersten Mal mit Feuerstein und Schlageisen ein Feuer. Er war ja so begeistert und ist es immer noch!

Ladina suchte noch ein paar Wildkräuter für ihren Salat, und als dann alle da waren, gab es ein herrliches Buffet voller

Wildkräuterköstlichkeiten, leckeres Wildschwein, Gemüse vom Grill und selbstgemachtem Holunderblütenwein von Rainer.

Dann trommelte Ilona alle zu einem Kreis zusammen und wir begannen mit der Zeremonie. Ladina gefiel das Lied vom Sommer sehr gut und Sebastian das Feuerspringen.

Danach saßen wir noch am Feuer und feierten gemeinsam weiter und übernachteten dann in einem Tipi.

Die friedliche Stimmung, gemeinsam im Kreis sein mit einem Feuer in der Mitte und eine uralte Zeremonie wieder aufleben zu lassen, empfanden wir als sehr schön und als etwas ganz Besonderes. Es war wirklich ein gelungenes Fest, das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird.

*Tina Kuhn*



## Feine Dip-Ideen für ein Potluck – Wildnisleckereien

Zu unserem Sommerfest brachten die Gäste feine Speisen für unseren Potluck mit. Eine kleine Auswahl möchten wir euch gerne weitergeben...die Wahl fiel uns wirklich schwer, so köstlich waren die Gerichte aus der Wildnisküche. Aber alle wiederzugeben, würde den Rahmen dieses Newsletters sprengen...

*Rezept von Meret Bissegger aus dem Buch „Meine Wilde Pflanzenküche“:*

### Süsse Fichtensprossensauce

100g Fichtensprosse  
2 EL Tannenhonig (oder ein anderer flüssiger oder halbflüssiger Honig)  
2 EL Orangen-Olivenöl (ich nahm Sonnenblumenöl)  
4-5 EL kaltes Wasser  
8 Salzkörner (ich nahm keine)

alles im Mixer pürieren, bis eine feine Masse entstanden ist.

1 TL Mandelpüree (ich nahm 2 EL geschälte gemahlene Mandeln) dazugeben und nochmals kurz mixen, damit es bindet.  
Sofort als Beigabe zu einem Dessert servieren (ich denke diese Masse trennt sich gerne wieder, aber dann kann man es ja wieder rühren)  
Dazu Erdbeeren mit Akazienblüten reichen, bestimmt passen auch gehackte Pistazien gut.

Guten Appetit, Tina Kuhn



*Dieses Rezept war aus dem ganz schönen Kräuterkochbuch "Wildpflanzen" von Celia Nentwig:*

### Brennesselpaste

Für die Brennesselpaste brauchst du zu gleichen Volumenanteilen

Brennesselsamen

Tomaten

Zwiebeln

(wir haben zwei Zwiebeln genommen und Kirschtomaten und dann zwei Schälchen mit Brennesselsamen gesammelt)

Olivenöl und Balsamico Essig.

Die Samen in der Pfanne solange anrösten, bis sie anfangen zu springen. Mit Olivenöl angießen und kross braten. Die ganz fein gehackten Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten. Die ebenfalls klein geschnittenen Tomaten und den Balsamico-Essig hinzugeben und so lange unter Rühren einkochen lassen, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Mit Salz abschmecken.

In dem Buch schlägt Celia Nentwig vor, die Paste in die Blüten von zum Beispiel von Kapuzinerkresse, Gurke, Kürbis oder in ausgehöhlte kleine Tomaten zu füllen und so zu servieren.

Gutes Gelingen

Annika Taube

## Herbst-Programm 2013

(detaillierte Beschreibungen findet Ihr unter [www.corvus-bodensee.de](http://www.corvus-bodensee.de))

Frauen-Wildnis	Ilona	31.08.-01.09.2013
Die Weisheit der Schildkröte	Peter Bauer	13.09.-15.09.2013
Basis-Kurs	Alex + Rainer	20.09.-22.09.2013
Sohn und Vater	Wolf+Linus	27.09.-29.09.2013
Storytelling	Rainer	18.10.-20.10.2013

*Bitte meldet euch spätestens 4 Wochen vor Kursbeginn an, damit wir gut planen können...danke!*

## Ein Wildnisabenteuer mit der Schulklasse – ein kleiner Reisebericht von Horst Kirschner

Für unsere Klasse 6c habe ich einen Ort gesucht, an dem die Schüler eine ungewöhnliche Erfahrung machen sollten. Da stieß ich auf Corvus und war von der Beschreibung eurer Aktivitäten begeistert. Gerade die Zeit in der Natur und der Bau von einfachen Behausungen sprachen mich an. Auch die Nahrung aus biologisch dynamischem Anbau sprechen für euch.

Der Platz hat eine sehr schöne Ausstrahlung, es fließt sogar ein kleiner Bach hindurch. Die Sommerküche ist erfrischend einfach gestaltet, bot aber alles, sogar unser vergessenes Kochgeschirr.

Der Versammlungsplatz war von einer Zeltplane überspannt und mit einer Feuerstelle versehen, kleine Holzbänke konnten variabel eingesetzt werden.



Zu Beginn hat unsere Leiterin Ilona erklärt, was wir hier überhaupt machen, denn ich wollte die Kinder damit überraschen.

Was machst du, wenn die Welt zusammenstürzt?

Ich muss schon sagen, darauf waren meine Schüler nicht vorbereitet, konnten dann nach langem Anlauf aber schöne Antworten liefern. Mit ihrer sehr ruhigen Art konnte sie die Schüler überraschend lange in ihren Bann ziehen.

Danach gab es Nudeln mit Tomatensauce und Salat.



Die selbstgemachte Salatsauce begeisterte viele Esser. Anschließend gingen wir in den Wald und ließen die Schüler Waldschlafsäcke bauen.



Ich war erstaunt, wie schnell und problemlos die zwei Gruppen ihre Aufgabe lösen konnten. Ich durfte nebenbei aus Brennnesseln eine Kordel flechten oder zwirbeln. Die folgende Wahrnehmungsübung ging direkt in eine Badeparty in der Argen über, die aufgrund der hohen Temperaturen von 27 Grad Celsius allen Beteiligten sehr viel Freude bereitete.



Am Abend wurde nach dem Grillen von Pizza und Bratwürsten mit Nudelsalat die Holzschälchen mit kleinen Glutstücken und sanfter Puste hergestellt.



Es wurde leider dunkel, daher konnten nicht alle Schalen fertig gemacht werden. Aber die Lust am Feuer war derart groß, dass viele Schüler am



Feuer schlafen wollten.

Am nächsten Morgen gab es eine Gruppe, die eine Stelle an der Argen aufsuchten, an der man mit viel Glück Eisvögel betrachten konnte.



Das anschließende Frühstück war hervorragend.

Nach dem Packen und Reinigen des Platzes wurden noch einige ernste und schöne Worte gewechselt und liebevoll Abschied genommen. Und heute, als wir euch einen Brief schreiben, summen einige Schüler das Lied. Ela, Ela Schela.....

Liebe Grüße und vielen Dank für die schöne Zeit bei dir und Delia

Die Klasse 6 c, Gertrud und Horst



## Dutch Oven – *mmmh...ein exzellentes Kartoffelgratin*

Simon

*Der Dutch Oven ist ein gusseiserner Topf mit drei kurzen Beinen und einem Deckel mit hochgezogenem Rand. Er ist ideal für das Kochen am Feuer geeignet und kann direkt in die Glut gestellt werden. Auf den Deckel wird ebenfalls Glut geschaufelt für die Oberhitze. Der Dutch Oven eignet sich zum Kochen, Backen, für Eintöpfe, Frittieren, Braten, Schmoren und vielem mehr. Er war sehr beliebt bei Siedlern und Kolonialisten und so wertvoll, dass er sogar oftmals testamentarisch erwähnt wurde.*



### Kartoffelgratin

Zutaten:

- 1kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Speckwürfel (wer möchte)
- 2 Becher Sahne oder Gratinsoße
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Im Dutch Oven über dem Feuer oder der Glut etwas Öl oder Butter erhitzen und gewürfelte oder in Ringe geschnittene Zwiebeln darin andünsten. Wer möchte kann auch Speckwürfel hinzugeben. Nun die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzugeben, und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und umrühren. Jetzt nur so viel Sahne hinzugeben, dass die oberste Schicht Kartoffeln nicht untergeht, sonst klappt es nachher mit dem Gratinieren nicht! Mit mäßiger Unterhitze die Kartoffeln garen, bis sie fast durch sind. Regelmäßiges Probieren ist Pflicht. Dann geriebenen Emmentaler darüber geben und Muskatnuss, und viel heiße Glut auf den Deckel des Dutch Oven geben, damit die Oberhitze den Käse schmilzt und bräunt. Fertig! Das Kartoffelgratin kann als Beilage oder Hauptgericht gegessen werden. Am besten schmeckt es aber draußen am Feuer aus kleinen Schälchen!

Simon Merkle

## Interessantes

### Wildnistreffen in der schönen sonnigen Pfalz

Wann? 27.-29.09.2013

Wo? Trekkingplatz Vorderweidenthal /Lindelbrunn  
Diesen Platz haben wir bereits für uns reserviert. Weitere Infos findet ihr unter [www.trekking-pfalz.de](http://www.trekking-pfalz.de)

Verpflegung: Für genügend Nahrung, inklusive Kochutensilien wird gesorgt. Wir werden die Kosten für das Essen und die Trekkingplatzgebühr am Ende des Wochenendes untereinander aufteilen.

Nicht vergessen: Zelt, Schlafsack, Isomatte, Teller, Besteck, Tasse

Was euch erwartet:

ein wunderschöner Wald, der uns viel Freiraum für kleine Wildnisprojekte bietet  
eine große Feuerstelle, an der lecker gekocht werden kann. Natürlich darf dabei der Austausch und das Erzählen von Geschichten nicht fehlen  
bei Interesse tolle Wanderungen z.B. zur Burgruine Lindelbrunn  
... und noch vieles mehr!

Wir hoffen, dass viele von Euch vorbeischauen und gemeinsam mit uns schöne Tage im Wald verbringen werden!

Bei Fragen: Mareike ([mareike.helfer@web.de](mailto:mareike.helfer@web.de) / 0722 – 91539441)  
Helen ([eulenhause@web.de](mailto:eulenhause@web.de) / 06349 – 962554)

