

TIPPS FÜR'S WINTERPICKNICK

Mal was Besonderes erleben?

Wie wär's mit Winterpicknick?

Es kann, muss aber nicht gleich der Eintopf auf dem Feuer sein, manchmal geht's auch eine Nummer kleiner.

Woran Sie bei der Vorbereitung denken sollten?

1. Kleidung

- **Warme Kleidung** ("Zwiebellook", d.h. mehrere Schichten dünner Kleidung übereinander, dann kann man sein Wohlbefinden der Temperatur prima anpassen.
- **Kopfbedeckung** (den über den Kopf strahlt der Körper am meisten Wärme ab.)
- **Warme Socken und dichte Schuhe.**

2. Nützliche Utensilien:

- **Rucksack:** Wer draußen picknicken möchte, sollte bereits zu Hause einige Vorbereitungen getroffen haben. All da passt prima in einen Rucksack
- **Sitzunterlage:** Isomatte, Sitzkissen (und im Notfall geben eine einfache trockene Zeitung oder trockene Zweige eine isolierende Unterlage)
- **Je nach Art des Picknick-Vespers:** Messer, Gabeln, Löffel, Campingteller oder Vesperbrettchen.
- Und, da es im Winter um fünf Uhr bereits dunkel sein kann, ist eine kleine Taschenlampe von Vorteil.

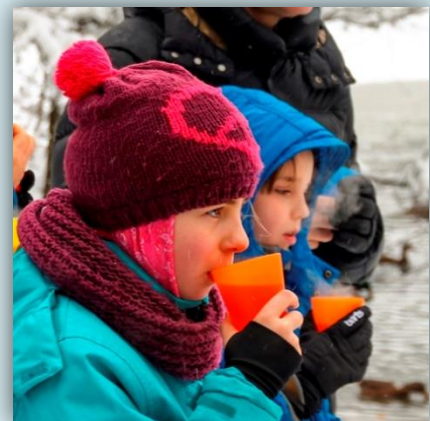
3. Getränke:

Wenn's draußen wirklich winterlich ist, ist ein dampfend heißer Kräutertee etwas Herrliches, entweder daheim gekocht und in eine Thermoskanne abgefüllt oder in einem Topf an einer zugelassenen Feuerstelle frisch zubereitet. Und wer nicht mit dem Auto unterwegs ist, kann sich auch ein Tässchen Glühwein, für die Kinder Früchtepunsch mitnehmen.

4. Vesper:

Auch hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt:

- Irgendwo im Wald, wo kein Feuer erlaubt ist, kann man in einer Thermoskanne eine zu Hause vorbereitete heiße Suppe (oder auch ein deftiger Fleisch- oder Gemüse-Eintopf ist eine tolle Überraschung aus dem Rucksack) in mitgebrachte Blech- oder Kunststoffteller geben oder auch aus großen Tassen löffeln oder trinken



- Der Klassiker: Am "Lagerfeuerchen" Grillwürstchen braten. Das geht übrigens auch mit Äpfeln und anderem Obst oder auch Gemüse. Bei Kindern die Renner sind Stockbrot (*Teig zu Hause vorbereiten*) oder auch mal am Stock gegrillte "Marshmallows".
- Aber auch ein "kaltes" Picknick auf einem umgefallenen Baumstamm mit Landjäger, einem Stück Speck oder Käse und einem kräftigen Bauernbrot ist ein schnell vorbereitetes Vesper und trotzdem ein unglaublich uriges Erlebnis.

5. Feuerholz:

- Wer draußen an einer Grillstelle grillen will, sollte sich nicht darauf verlassen, dass der "Wald ja voller Holz" liegt. Zum einen ist die Umgebung um die Grillstellen meist durch Vorgänger leergefegt (*dadfür Bäume, auch Bäumchen oder Sträucher zu fällen, ist verboten*); zum anderen ist das Holz, gerade in der kalten Jahreszeit meist feucht und brennt deshalb schlecht oder gar nicht.



Wer also ein Feuer möchte, sollte etwas Anfeuerholz (z.B. *dünn gespaltenes Fichtenholz*) und trockene Laubholzscheite von zu Hause mitbringen (*zur Not gibt es das auch im Baumarkt*). Dann braucht man auch keine Säge oder Axt mitzunehmen.

- Wer "A" sagt, muss auch "B" sagen; das heißt, wer unbedingt grillen will, muss auch an Feuerzeug oder Streichhölzer, an Grillstöcke oder Zangen oder sogar an eine einfache Pfanne denken.

6. Und zum Schluß: Ein Tipp für Genießer!

- Eine Picknickdecke oder ein einfaches Tischdeckchen sorgt auch und gerade im Wald für ein richtig stimmungsvolles Ambiente, und Letzteres ist nicht schwer mitzutragen. Die Fotos von diesem Ereignis werden Sie noch ihren Enkeln stolz präsentieren.

SELBSTVERSTÄNDLICHES, ABER NICHT FÜR JEDE/N:

Damit alle ihre Freude haben, sollten Sie einige grundsätzliche Regeln draußen in der Natur beachten, die wir für Sie unter <https://www.sdw-rem-murr.de/waldpaedagogik/wald-knigge/> zusammengefasst haben.

Kurz gefaßt: Nehmen Sie draußen im Wald und Feld Rücksicht auf Tiere und Pflanzen und auch auf andere Waldbesucher, die den Wald ebenso genießen möchten wie Sie. Machen Sie keinen Lärm und nehmen Sie alles, was Sie mitgebracht haben, auch wieder mit nach Hause.

*Und jetzt wünscht Ihnen ganz viel Vergnügen
bei Ihrem Winterpicknick
Ihre*



**Schutzgemeinschaft
Deutscher Wald**
Kreisverband Rems-Murr e.V.

info@SDW-Rems-Murr.de
www.SDW-Rems-Murr.de