



Im Wald findet man sich nicht nur selber, sondern auch Geocaches.

**DIE WELTWEIT GRÖSSTE SCHATZSUCHE**

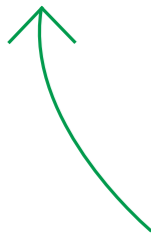
6797 Geocaches sind in und um Zürich versteckt. Ein Geocache ist ein wasserdichter Behälter, in dem sich ein Logbuch befindet. Findet man einen Geocache, trägt man im Logbuch seinen Namen und das Datum ein. Bei grösseren Caches können die Kinder mitgebrachte Gegenstände gegen solche tauschen, die sich bereits im Geocache befinden. So wird auch der grösste Bewegungsmuffel aus seinen Reserven gelockt. Und ganz nebenbei entdeckt man neue Strassenabschnitte, Quartiere und Waldstücke. Mit der kostenlosen Geocaching-App gehts auf GPS-Schnitzeljagd.

INFOS: WWW.GEOCACHING.COM

**URWALD UND FORELLEN**

Gerade mal eine knappe Stunde ausserhalb Zürichs liegt das Restaurant Sihlmatt. Die Lichtung lädt Wandervögel, Familien und hippe Städter zum Entschleunigen ein. Dass hier die besten lebensfrischen Forellen auf den Teller kommen, ist längst kein Geheimnis mehr. Hier kann man mit Eseln und Hühnern Freundschaft schliessen und die Natur geniessen. Eins ist klar: Wer einmal hier gewesen ist, kommt wieder. Mit dem ÖV bis Sihlbrugg, danach etwa 1,5 Stunden zu Fuss die Sihl entlang durch den Urwald. Eine Reservation wird empfohlen.

INFOS: WWW.SIHMATT.CH



**SCHIFFE VERSENKEN EINMAL ANDERS**

Die Spielidee eignet sich fürs Wohnzimmer und den Parkbesuch. So gehts: Acht Doppelseiten aus der Zeitung zu einem Rechteck auslegen und mit Malerlebeband verbinden. Dann werden zwei grosse Schiffe gefaltet. Ein Schiff pro Mannschaft. Für die Munition verwendet man die restlichen Seiten der Zeitung und zerknüllt sie. Welche Mannschaft trifft zuerst mit allen Kugeln ins Schiff?



Schiffli versenken in der XXL-Version.



**BRENNNESSEL-WILDROSEN-SALZ**

Neuland beginnt vor der Haustür. Regula Jaeger von Wildwechsel.ch verrät, dass Spitzwegerich gegen Brennnesselstiche hilft und dass man mit allen essbaren Blüten im Handumdrehen ein einfaches Kräutersalz zaubern kann. Die Kräuter sollten nicht gespritzt sein.

Dafür braucht es je eine Handvoll Salz, zarte Brennnesselblätter und wilde Rosenblüten. Wer keine Rosen findet, verwendet andere essbare Blüten, etwa Holunderblüten oder Waldnelken. Brennnesselblätter waschen und anschliessend mit dem Wallholz darüberwallen. Mit dem Küchenmesser fein schneiden. Die Rosenblüten ebenfalls hacken, mit den Brennnesseln und dem Salz vermischen und alles auf einem Backpapier auslegen. Einen Tag trocknen lassen. Wenn die Mischung raschelt, in die Einmachgläser abfüllen, schön beschriften und verschenken. Oder selber behalten.

**MIT SCHATTEN NEUE WESEN ERSCHAFFEN**

Dafür braucht man Gegenstände aus der Natur oder dem Alltag. Zum Beispiel Blätter, einen Kamm oder Steine. Mit einer Lampe wird der Gegenstand beleuchtet und der Schatten auf ein Papier geworfen. Mit einem Stift fährt man diesem ganz nach oder nur einem Teil davon. Was könnte das für ein Wesen sein, das man da begonnen hat zu zeichnen? Der Fantasie freien Lauf lassen und weitermalen. Beispiele gibt es auf der Website vom Bourbaki Panorama zu sehen.

INFOS: WWW.BOURBAKIPANORAMA.CH

**DIE STADT IST ESSBAR**

Wer in der Pfadi war, kennt die Mutprobe: Atem anhalten und mit kurzen Hosen durch die Brennnesseln sprinten. Dass das Kraut noch viel mehr kann, als uns zu plagen, weiss der Stadtzürcher Wildkräuterexperte Maurice Maggi. Er schwört auf den Alleskönner. Ob als Heilpflanze oder in Form von Apéro-Chips. Aber das Pflücken! Auch dafür hat Maggi einen Tipp: Einfach die Triebspitzen von unten mit Zeigefinger und Daumen anfassen und abschneiden. Zu Hause rüsten, waschen und mit einem Wallholz platt drücken. So brechen die Nesselblätter und brennen nicht mehr. Wer in Zukunft beim Stadtspaziergang Grünzeug ernten möchte, findet ungewöhnliche Rezeptideen in Maurice Maggis Buch «Essbare Stadt».

BRUNO MAGGI: ESSBARE STADT, AT-VERLAG, 2014, 29.90 FR.



Anfassen erlaubt. Man sollte aber wissen, wie.