

Sommerangebote am Umweltzentrum

Unsere Kinderferienprogramme sind größtenteils ausgebucht. Daher nutzen wir die Gelegenheit, Sie auf die abwechslungsreichen **Veranstaltungs-Angebote für Erwachsene aufmerksam zu machen.**



Foto von Rosi Brandt

Kräuterführung: Doldenblütler

Eine Pflanzenfamilie die es in sich hat. Einzelne Arten können oft schwer auseinander gehalten werden. Wir nehmen die Pflanzenfamilie genauer unter die Lupe. Kleiner Imbiss inklusive.

- **Samstag 30. Juli 2022, 10:00 - 13:00 Uhr**
- **Zielgruppe: Jugendliche und Erwachsene**
- **Kosten: 13 €**
- **Veranstalter: Markus Siefer**
- **Anmeldung bis Donnerstag 28. Juli unter wildpflanze@posteo.de**
- **Informationen unter www.umweltzentrum-schmuttertal.de**

Kinder-Umweltwoche: Kochen mit Wildkräutern

Hast du schon mal grüne Chips probiert? Viele unserer Wildkräuter sind nicht nur essbar, sondern sie schmecken auch richtig lecker. Wir stellen selber Gänseblümchenaufstrich her und genießen dazu selbstgemachte Schmutterwiesen-Limo. Natürlich kommt auch eine kleine Kräuterkunde nicht zu kurz. Neugierig geworden? Dann freuen wir uns auf deine Anmeldung.

- **Freitag 5. August 2022, 09:30 - 13:00 Uhr**

- **Alter ab 8 Jahren**
- **Kosten: 12 € inklusive Material**
- **Leitung: Ernestine Verdura (www.blume-im-wind.de)**
- **Anmeldung unter umweltzentrum@markt-diedorf.de oder 08238 3004-27**
- **Informationen unter www.umweltzentrum-schmuttertal.de**

In diesem Workshop sind nur noch RESTPLÄTZE vorhanden! Alle anderen Angebote für Kinder sind aktuell ausgebucht.

Raku-Workshop

Jeder Mensch verfügt in seinem Haushalt über eine Vielzahl von industriell hergestellten Produkten aus Keramik, aber das Individuelle, das Besondere hat nur, wer selbst töpft.

Am ersten Tag gestalten wir in ca. sechs Stunden verschiedene Objekte mit einem speziellen Raku Ton. Dazu benützen wir entweder entsprechende Gipsformen für Deko-Schale, oder gestalten eigene Skulpturen in der Aufbautechnik (maximale Höhe 25-30 cm).

Die gefertigten Stücke können mit Terra sigillata (einer Engobenlasur) im Rohzustand überzogen oder poliert werden. Dabei entsteht ein wunderschöner Glanz ganz ohne Glasur.

In diesem Zustand sind die gestalteten Werke sehr zerbrechlich.

Am zweiten Tag sind die Werke geschrüht (erster Brand) und stabil.

In die polierten Stücke können z.B. Rosshaar oder wenn Sie haben Hundehaar und Federn eingebrannt werden und die anderen Stücke werden glasiert und anschließend im mobilen Raku Ofen gebrannt.

- **Samstag 20. August und Samstag 03. September, jeweils 10:00 - 17:00 Uhr**
- **Maximal sechs Teilnehmer*innen**
- **Veranstalterin: Roswitha Brandt (www.eingebrandt.info)**
- **Kosten: Kursgebühr 80 €, Material 30€, Verpflegung 16 € (8€/Tag) es gibt ein einfaches vegetarisches Mittagsgeschicht und Kaffee/Tee**
- **Anmeldung bis 17. August unter roswitha.brandt@eingebrandt.info oder 0173 58 00 920**
- **Informationen unter www.umweltzentrum-schmuttertal.de**

Kräuterführung: Samenernte und altes Gemüse

Viele Samen verschiedener Wildpflanzen sind nun reif und können zum Gebrauch geerntet werden. Wir schauen uns alte Gemüsepflanzen an, die in unserer Wildbahn schon lange vorhanden sind. Kleiner Imbiss inklusive.

- **Samstag 10. September 2022, 10:00 - 13:00 Uhr**
- **Zielgruppe: Jugendliche und Erwachsene**
- **Kosten: 13 €**
- **Veranstalter: Markus Siefer**
- **Anmeldung bis Donnerstag 8. September unter wildpflanze@posteo.de**
- **Informationen unter www.umweltzentrum-schmuttertal.de**

Kochen mit unseren einheimischen Wildkräutern

Einheimische Wildkräuter bieten eine wertvolle und wohlschmeckende Ergänzung zu unserem Speiseplan. Ihr hoher naturbelassener Gehalt an Vitaminen, Eiweiß, Mineral-, Bitter- und Gerbstoffen sind wichtig für unsere Gesundheit.

Wir entdecken die Fülle essbarer Wildkräuter und ihren köstlichen Geschmack. Leicht sind sie in unser tägliches Essen zu integrieren. Wie werden die Pflanzen richtig gesammelt, aufbewahrt und verarbeitet? Auch darauf gibt es Antworten.

Zusammen kochen und genießen wir ein 5 - Gänge - Menü mit Getränken. Sie erhalten ein Manuskript mit den Rezepten der von uns zubereiteten Speisen und Getränke. Zum Essen sind dann auch Ihre Partner*innen herzlich eingeladen.

- **Donnerstag 29. September 2022, 17:30 - 21:30 Uhr**
- **Leitung: Ernestine Verdura (<https://www.blume-im-wind.de/>)**
- **Mitbringen: Schreibzeug**
Besonderheit: „Partner*innen-Essen“ (Eine Person nimmt an der gesamten Veranstaltung teil, zum Essen kann ab 20 Uhr eine weitere Person eingeladen werden)
- **Anmeldung bis Montag 26. September unter 08238 3004 27 oder umweltzentrum@markt-diedorf.de**
- **Kosten: 29 € (inkl. 10 € für Material), zusätzliche Kosten für das Essen der Partner*in 10 €**



Foto von [kakuko](#) auf [Pixabay](#)

Ausblick weitere Veranstaltungen

DRACHENFEST IM SCHMÜTTERTAL
Samstag 08.10.2022, 14:00 - 18:00 Uhr

Informationen zu dieser Veranstaltung folgen im nächsten Newsletter.

Umweltzentrum Schmuttertäl
Augsburger Straße 24
86420 Diedorf / OT Kreppen
umweltzentrum@markt-diedorf.de

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} versandt.
Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich auf Umweltzentrum Schmuttertäl
angemeldet haben.

[Abmelden](#)



© 2020 Umweltzentrum Schmuttertäl