

Mikroorganismen und die wundersame Welt der Fermentation



Veranstaltungsreihe mit dem Zentrum für Fermentation Leipzig (ZfF)

Im nächsten halben Jahr tauchen wir mit dem Zentrum für Fermentation in die wundersame Welt der Fermentation ein und bieten einmal im Monat spannende Workshops zum Mitmachen an. Das Zentrum für Fermentation sind Lisa Erdmann, Björn Vondran und jede Menge freundliche Mikroorganismen! Bei ihnen blubbert, gärt und gammelt es an allen Ecken, da beide seit vielen Jahren begeistert fermentieren. Bei der Fermentation werden Lebensmittel mit Hilfe von verschiedenen Mikroorganismen umgewandelt: Kohl wird zu Sauerkraut, Milch wird zu Joghurt oder Trauben zu Wein... In ihren Workshops zeigen sie, wie einfach und spannend es sein kann, fermentierte Lebensmittel wie Limonade, Sauerkraut, Kombucha oder Kefir selber herzustellen. Mit viel Praxis und Hintergrundwissen werden sie verschiedene Fermentationsmethoden vorstellen, neue Geschmackshorizonte eröffnen und dadurch Möglichkeiten zeigen, sich unabhängig von industrieller Lebensmittelproduktion selbstbestimmt zu ernähren. Klingt ernst, macht aber vor allem Spass. Im August starten wir passend zum sommerlichen Wetter mit erfrischenden, fermentierten Limonaden für Groß und Klein...



Foto: Petr Eremin



Foto: Petr Eremin

Sommerferienprogramm

Anmeldung unter: 0341 982210
Max. 20 TeilnehmerInnen
Mit und ohne Sommerferienpass



• **Di. 07.08.**

Tiere am und im Wasser Von Eisvogel bis Höckerschwan

09:00 und 10:30 (nur für Gruppen)
13:30 (nur für Einzelbesucher)
Führung durch die Dauerausstellung
und anschließende Kreativarbeit: Kratzbild
Kosten: mit FP 1,00 €, ohne FP 1,50 €

• **Mi. 01.08./ 08.08.**

Bernstein - Fossilien des Leipziger Raumes

9:00 und 10:30 (nur für Gruppen)
Führung, durch die Dauerausstellung
und anschließende Kreativarbeit
Kosten: mit FP 1,00 €, ohne FP 1,50 €

• **Do. 02.08./ 09.08.**

Offenland - Sachsens Vogelwelt und Landwirtschaft

09:00 und 10:30 (nur für Gruppen)
13:30 (nur für Einzelbesucher)
Führung durch die Sonderausstellung
und anschließendes Quiz
Kosten: mit FP 1,00 €, ohne FP 1,50 €

• **Fr. 03.08./ 10.08.**

Menschen der Stein- und Bronzezeit Von Faustkeilen, Beilen und Schmuck

9:00 und 10:30 (nur für Gruppen)
13:30 (nur für Einzelbesucher)
Führung durch die Dauerausstellung
und anschließende Kreativarbeit:
Pferdezeichnung auf Ton
Kosten: mit FP 1,00 €, ohne FP 1,50 €



2018
Naturkundemuseum
Leipzig
August
Veranstaltungen



Impressum:
Herausgeber - Stadt Leipzig
Kulturamt / Naturkundemuseum

Neue Sonderausstellung



Öffnungszeiten	Sonderausstellung	Dauerausstellung
Di - Fr	09:00 - 18:00	nur für Gruppen
Sa / So	10:00 - 18:00	10:00 - 18:00
Mo	geschlossen	

Achtung: In den Sommerferien (2.7.-10.8.) sind Dauer- und Sonderausstellung für alle BesucherInnen geöffnet. Durch eine Besucherbeschränkung der Dauerausstellung kann es zu Wartezeiten kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Eintrittspreise

Ermäßigt / Erwachsene..... 0,50 / 1 €
Jugendliche bis einschließlich 18 Jahre..... 0 €
Letzter Sonntag im Monat für alle eintrittsfrei!
Führungen & Museumspädagogik..... + 0,50 / 1 €

Postanschrift

Naturkundemuseum Leipzig
Lortzingstr. 3 • 04105 Leipzig
Tel: 0341 98221-0 • Fax: 0341 98221-22
E-Mail: naturkundemuseum@leipzig.de
www.naturkundemuseum.leipzig.de

Auch auf Facebook, Twitter und Instagram!



Veranstaltungstipp

Fermentierte Limonade

Workshop aus der Veranstaltungsreihe „Mikroorganismen und die wundersame Welt der Fermentation“

- So. 19.08. / 15:00 - 17:00 Uhr (für Familien)
- Do. 30.08. / 19:00 - 21:00 Uhr (für Erwachsene)

Das Zentrum für Fermentation zeigt euch die wunderbare Welt der fermentierten Getränke: Ihr könnt lernen, was es mit Wasserkefir und Ingwerbier auf sich hat, wie man mit diesen selber zu Hause Limonade herstellen kann und warum das überhaupt eine gute Idee ist. Lisa und Björn vom ZfF leiten die Workshops, haben Kostproben dabei und wollen auch mit euch zusammen fermentieren. Gemeinsam wird eine leckere lebendige Limo hergestellt, die ihr nach Lust und Laune mit den mitgebrachten Kräutern, Blüten und Gewürzen aromatisieren könnt und die dann nach einigen Tagen Fermentation fertig ist. Alles ist vegan und am Ende bekommt jeder einen Ableger mit nach Hause. Preis: 20 € pro Person / Kinder 10 € (inkl. Kostproben, Anleitung, Ableger und einer eigenen Limokreation zum mit nach Hause nehmen). Bezahlung vor Ort.

Anmeldung nur unter: zff@posteo.de
Infos: www.zff-leipzig.de



Foto: Petr Eremin



Foto: Petr Eremin

Öffentliche Veranstaltungen

- Di. 14.08. / 18:00 Uhr
Videoabend: Naturerlebnis Skandinavien - Teil 2 Norwegen
Referent: R. Weiß
Ornithologischer Verein zu Leipzig e. V.
- Di. 16.08. / 16:00 Uhr
Waldexkursion von Böhlitz-Ehrenberg nach Gundorf
Treff: Haltestelle Südstraße Tram 7
Leitung: Frau Albrecht
Fachgruppe Botanik
- Fr. 17.08. / 19:00 Uhr
Vortrag: Mexiko im Frühjahr 2017
Referent: Andreas F. Berthold
Deutsche Kakteengesellschaft e.V.
- Sa. 18.08. / 10:00 Uhr
Sammlertreff u.a. mit Mineralien- und Fossilienangebot
Vorbereitung der Exkursion nach Chemnitz zum „Museumsmarathon“
Fachgruppe Geologie und Paläontologie
- Mi. 22.08. / 17:00 Uhr
Arbeitsabend
Leitung: Werner Häußler
Fachgruppe Mykologie
- Sa. 25.08.
Exkursion nach Chemnitz (mit der Eisenbahn) u.a. Führung zum versteinerten Wald, Sonderausstellung „Amethyste Sachsens“, Mittagspause, Führung durch Archäologische Sammlung
Verantwortlicher: André Gloger
Informationen unter: andre-gloger@gmx.de
Fachgruppe Geologie und Paläontologie
- Di. 28.08. / 17:00 Uhr
Abendexkursion: Wildpark
Leitung: Herr Stelzner und Herr Rößger
Treffpunkt: 17 Uhr Haltestelle Wildpark Koburger Str., Buslinie 70
Ornithologischer Verein zu Leipzig e. V.



Auflösung der Titelseite vom Juli: Fuß eines Geckos