



# HÄMMERLEINSMÜHLE

Werkstatt für Ökologie und Sozialarbeit e.V.



## *Jahresdokumentation*

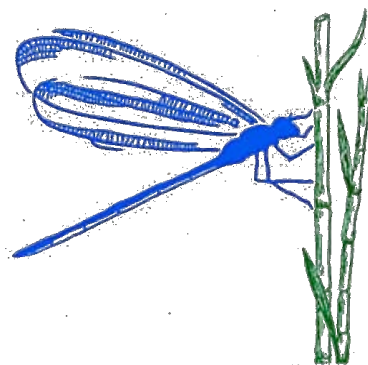


# 2012

Kampagne 2012  
**Gscheidt essen** –  
mit Genuss und Verantwortung

Umweltbildung  
.Bayern

Umweltbildung



**HÄMMERLEINSMÜHLE**  
Werkstatt für Ökologie und Sozialarbeit e.V.

**Unsere Welt braucht  
Kinder, Jugendliche und Erwachsene  
die mit Kopf, Herz und Hand  
Zukunft gestalten.**



**Bayerisches Qualitätssiegel seit 2006**  
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit



**Bayerische Umweltmedaille 2007**  
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit



**Goldmedaille 2011**  
**- Grüne Begegnungs- und Erlebnis(t)räume -**  
Bayerischer LV Gartenbau- und Landschaftspflege e.V.

## UMWELTSTATION

**HÄMMERLEINSMÜHLE**  
Werkstatt für Ökologie & Sozialarbeit e.V.

Am Mühlbuck 4  
91166 Georgensgmünd  
Telefon: 09172 - 66 77 86 3  
Mobil: 0160 - 26 91 28 5  
Email: [info@haemmerleinsmuehle.de](mailto:info@haemmerleinsmuehle.de)  
oder [haemmerla@aol.com](mailto:haemmerla@aol.com)  
Internet: [www.haemmerleinsmuehle.de](http://www.haemmerleinsmuehle.de)

Unser Spendenkonto:  
Sparkasse Mittelfranken-Süd  
BLZ: 764 500 00 \* Kt.Nr.: 278333

Projektbüro Hämmerleinsmühle e.V.  
c/o Doris Hautum  
Volkacher Str. 5  
90427 Nürnberg

© Hämmerleinsmühle e.V. Georgensgmünd  
Gestaltung: Dieter Rose Schöbel

### Der Naturnahe Seminarraum



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit



# Jahresdokumentation 2012

---

Titelbilder: Internationales Jugend-Workcamp / Eröffnung Kampagne 2012 / "Eat in" - Brunch unter freiem Himmel

## "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein?"

<i>Bayernweite Kampagne: "Gscheit essen ..."</i> .....	Seite 4
<i>Auftaktveranstaltung: "Wo der Pfeffer wächst ..."</i> .....	Seite 5
<i>Kultur-Garten: "Eat in Aktion"</i> .....	Seite 5
<i>Jugend-Workcamp: "Suppen-Rezepte aus aller Welt"</i> .....	Seite 6
<i>Grünes Glück: "Suppen-Kasper in Aktion"</i> .....	Seite 7
<i>Die Kooperationspartner: "Vielfalt ist unsere Stärke"</i> .....	Seite 7
<i>Die Zahlen</i> .....	Seite 8

## Unsere Vereinsaktivitäten

<i>Werksatt-Termine</i> .....	Seite 9
<i>Kurse – Seminare – Workshops</i> .....	Seite 9
<i>Kindergartenkooperation: "Natur erleben"</i> .....	Seite 14

## Unser Modellprojekt

<i>"Wo der Pfeffer wächst – Gewürze und Kräuter aus aller Welt"</i>	
<i>Die Grundidee – Öffentlichkeitsarbeit – Statistik</i> .....	Seite 16
<i>Auftaktveranstaltung: "Wo der Pfeffer wächst ..."</i> .....	Seite 16
<i>Internationales Jugend-Workcamp: "hot and spicy"</i> .....	Seite 18
<i>Abschlussveranstaltung: "Der Suppen-Kasper in Aktion"</i> .....	Seite 22

**Der Pressespiegel** Seite 23

**Die Publikationen** Seite 28

# "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein?"

## Bayernweite Kampagne: "Gscheit essen ..."

Kampagne 2012

**Gscheit essen –**  
mit Genuss und Verantwortung

Umweltbildung  
.Bayern



Mit dem Projektthema "Wo der Pfeffer wächst – Gewürze und Kräuter aus aller Welt" beteiligte sich die Umweltstation im vergangenen Jahr an der landesweiten Kampagne "Gscheit essen - mit Genuss und Verantwortung" der über 128 Träger des Qualitätssiegels des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit. Damit wurde das Jahresthema "Ernährung" der UN-Weltdekade aufgegriffen.

So fanden in ganz Bayern Veranstaltungen rund um dieses Motto statt. Bei Aktionen in Fußgängerzonen, auf Kulturfesten, Kochveranstaltungen, in Seminaren und bei zahlreichen weiteren Veranstaltungen luden die Träger des Qualitätssiegels zum Genießen, Ausprobieren, Entdecken und Diskutieren ein und boten nicht nur dem Gaumen Neues rund um nachhaltige Ernährung.

Ernährung ist nicht nur die Aufnahme von Nahrung. Ernährung beinhaltet sowohl soziale und kulturelle, als auch ökonomische und ökologische Aspekte. Essen muss jeder, aber wie und was gegessen wird, das ist von den jeweiligen Lebensstilen, Einstellungen und Ansprüchen ebenso geprägt wie von kulturellen, sozialen sowie geografischen Aspekten.

Ernährung hat viel mit dem persönlichen Konsum, dem eigenen Lebensstil und sozialer Herkunft zu tun. Nicht nur die Frage, ob man Erdbeeren im Winter oder Äpfel aus Neuseeland braucht oder ob man Bio oder Fair konsumiert spielt hier eine Rolle. Auch persönliches Wohlbefinden, die Kosten des eigenen Handelns, Gewohnheiten, kulturelle Aspekte und die Zugehörigkeit zu einer Lebensstilgruppe spielen beim Ernährungsverhalten eine wichtige Rolle.

Ziel aller Veranstaltungen war es, dass die jeweilige Zielgruppe ihr Ernährungsverhalten reflektiert und Handlungsalternativen entwickelt. Hinzu kam die Erkenntnis, dass ein nachhaltiger Lebensstil auch einen Gewinn, etwa an Zeit, Ruhe, Geschmack oder Gesundheit, mit sich bringen kann.

In den Veranstaltungsangeboten der Umweltstation Hämmerleinsmühle spiegelte sich das Thema gesunde Ernährung bereits schon immer wider. Da gab es in der Vergangenheit verschiedenste Kurse zu (Wild-)Kräutern und deren Zubereitung, zu den Vorzügen alter Obstsorten oder zu dem unschlagbaren Genuss selber gebackenen Brotes und Pizza beim Backofen-Treffen und vielem mehr.



Wie unser Projekt-Untertitel "Gewürze und Kräuter - Kostbarkeiten aus aller Welt" verriet, wollten wir möglichst vielen Menschen in der Region eine gesunde, natürlich aromatische und abwechslungsreiche Ernährung näher bringen. Spaß, Freude und Genuss bei der Zubereitung von Speisen sollte im Mittelpunkt stehen und die Qualität der verwendeten Produkte und deren Anbau thematisiert werden. Über die Frage nach der Herkunft exotischer Gewürze gelangt man unweigerlich zu anderen Kulturen und den Lebensbedingungen der Menschen vor Ort und erkennt die Notwendigkeit des Fairen Handels.

## Auftaktveranstaltung: "Wo der Pfeffer wächst ..."

Bei der Auftaktveranstaltung im Rahmen des "Wasserradfestes" der Gemeinde Georgensgmünd mit mehreren tausend Besuchern stimmten wir, unter dem Motto "Gewürze und Kräuter - Kostbarkeiten aus aller Welt", mit kreativen Mit-Mach-Aktionsständen auf unser Jahresprojekt "Wo der Pfeffer wächst" ein.

Mit sinnlich-spielerischen Methoden und einer ästhetisch ansprechenden Umsetzung gelang es uns, mit viel Spaß und Freude für die kleinen und großen Besucher, einen Bezug zu dem vielfältigen Thema "Ernährung" herzustellen. Dabei ging es in den Gesprächen um die Zutaten und Zubereitung von Speisen, das damit eigene Ernährungsverhalten und die Auswirkungen auf die Gesundheit. Auch ging es um die Zusammenhänge bei der Herstellung von Lebensmitteln hier und in fernen Länder und den damit verbundenen Lebensbedingungen der Menschen oder die Auswirkungen auf das Weltklima.



Bei den "Kostbarkeiten aus aller Welt" galt es 36 gefüllten Gewürz-Schälchen aus aller Herren Länder den jeweiligen richtigen Namen des Gewürzes zuzuordnen, verbunden mit der Frage nach Geschmack, Wirkung und Herkunft. Die vielfältigsten Düfte, Aromen, Farben und Geschmäcker konnten bei den "Pfeffersäcken" bestaunt und mit allen Sinnen erlebt werden. Dazu wurden spannende Quizfragen rund um die Vielfalt der Gewürze beantwortet und als Preis winkte unsere kleine Broschüre Kräuter-Träume. Beim "Suppen-Kasper" kam es darauf an, aus zwei frisch gekochten Suppen die verwendeten Zutaten herauszuschmecken und Gewürze und Kräuter nur durch Geschmack und Geruch zu bestimmen.



## Kultur-Garten: "Eat in Aktion"

Mit bunt geschmückten Tischen lud die Umweltstation zusammen mit dem Team des Jugendtreff Don Camillo am 17. Juni zu einem "Brunch unter freiem Himmel" ein. Ob auf der lauschigen Veranda oder vor dem Lehmbackofen genossen die Gäste im Kultur-Garten gesunde und kulinarische Köstlichkeiten.

### "EAT IN AKTION" IM KULTUR-GARTEN

## BRUNCH

"UNTER FREIEM HIMMEL"

Termin: Sonntag den 17. Juni  
Beginn: 10.30 Uhr bis 13.30 Uhr  
Ort: UMWELTSTATION HÄMMERLEINSMÜHLE E.V.  
Am Mühlbuck 4 91166 Georgensgmünd



Zusammen essen! Schmeckt noch mal so gut und macht lustig!



"Eat-In-Aktion" bedeutet: "Es treffen sich Menschen an einem möglichst öffentlichen Platz zum Essen. Ein Eat-In ist eine Forderung nach gutem, sauberem und fairem Essen. Es ist eine Hommage an die Menschen, die Nahrungsmittel anbauen, herstellen, verkaufen und zubereiten und an die Menschen, die Essen mit anderen teilen."



So entstanden in diesem entspannten Rahmen so manche neue Gedanken und ein angeregter Austausch zum Thema Ernährung. Wie bereite ich gesunde und geschmackvolle Nahrung zu, wie ist unser Umgang mit Lebensmitteln, wie produzieren wir Lebensmittel, ist uns das Privileg "immer genug zu essen zu haben" bewusst und wie gehen wir mit all dem verantwortungsvoll um. All dies und viel Freiraum zum zwanglosen Zusammensein mit knusprigen Brötchen aus dem Holzbackofen, fair gehandelten Kaffee, einem Frühstücksbuffet mit Süßem und Herzhaftem, einer Regenbogen-Salatbar, internationalen Suppenkreationen, ofenfrischen Pizzavarianten, hausgemachten Kuchen und vielen Leckeren mehr, lies die Gäste einen genussvollen Aufenthalt im Kultur-Garten verbringen. Getreu dem Motto: Zusammen essen! Schmeckt noch mal so gut und macht lustig!

## *Jugend-Workcamp: "Suppen-Rezepte aus aller Welt"*

Auch beim sechsten Internationalen Jugend-Workcamp drehte sich unter dem Titel "Hot and Spicy" alles rund um Kräuter und Gewürze und natürlich um gutes Essen aus aller Herren Länder. In Kooperation mit der Gemeinde und vielen anderen Helfern gelang es wieder drei erlebnisreiche und von nachhaltigen Themen geprägte Wochen zu gestalten. Bei den täglich fünfstündigen Arbeitseinheiten war Kreativität, Durchhaltevermögen, Improvisation und Teamarbeit gefragt.

Da wurde ein mobiler Suppen-Gewürz-Karren gebaut, die Recycling-Kräuter-Mauer befestigt, neu mit Kräutern bepflanzt und mit Metallprägeschildchen gekennzeichnet. Das Küchenteam zauberte jeden Tag eine schmackhafte Suppe als Vorspeise und ein Hauptgericht aus der jeweiligen Nation der Köche. Die so zubereiteten Suppen wurden in einem originell gestalteten Rezeptheftchen "Suppen aus aller Welt" gesammelt und ist in gedruckter Form Ende des Jahres bei der Umweltstation erschienen.



So wird manche Suppe zusammen mit Freunden und Familie in fernen Ländern gekocht und an den Aufenthalt in Deutschland erinnern. "Nach drei Wochen des intensiven Zusammenseins entsteht viel Nähe und der Abschied fällt dann nicht so leicht" beschreibt Dieter Schöbel von der Umweltstation die Stimmung am letzten Tag des Workcamps.



## Grünes Glück: "Suppen-Kasper in Aktion"

Am Sonntag den 23. September strömten über fünfhundert große und kleine Gäste das Gelände der Umweltstation und genossen bei strahlendem Sonnenschein einen gemütlichen Nachmittag unter dem diesjährigen Motto "Wo der Pfeffer wächst? - Gewürze und Kräuter - Kostbarkeiten aus aller Welt".



"Wir wollen Menschen die Vielfalt und Faszination der Kräuter und Gewürze näher bringen, sie anregen wieder selbst zu Kochen und dies als Genuss und Lebensqualität zu erfahren" versuchte Doris Hautum, Mitarbeiterin der Umweltstation, das Jahresmotto zu erklären. Ein Genuss für den Gaumen war die Verkostung zweier Suppen am mobilen "Suppen-Kasper". Dieser mobile Kräuter-/Suppenstand wurde im Internationalen Workcamp von den Jugendlichen Teilnehmern aus verschiedensten Nationen gebaut.

Neben den kulinarischen Genüssen konnte man bei einem Spaziergang über das Gelände des Kultur-Gartens auch die anderen Ergebnisse des sechsten Jugend-Workcamps bestaunen. Besonders die neu bepflanzte Kräutermauer mit ihrer kreativen Metall-Beschilderung erhielt viel Aufmerksamkeit.



Natürlich gab es wie immer viele kleine bunte Markt- und Aktionsstände verstreut über den Kultur-Garten. Da saßen die Spinnerinnen untern Apfelbaum und der Schmied hielt glühendes Eisen im Feuer. Am Lehmbackofen konnten sich die Besucher zur Stärkung eine knusprige Pizza bestellen oder ein Stück Zucchini-Nusskuchen mit einer heißen Tasse Kaffee genießen. Das Zusammensein von Familien, Kindern jeden Alters bis hin zu Senioren mit anregenden Gesprächen, spiegelte eine entspannte und harmonische Atmosphäre wider. Heinrich Meier, Vorstandsmitglied des Vereins, umschreibt dies so: "Am heutigen Tag sehe ich, dass unser Anliegen mit dem Kultur-Garten ein Ort für Menschen allen Alters zu schaffen, Begegnung zu ermöglichen, gepaart mit der Verbindung zur Natur und Umwelt, gelungen ist".

## Die Kooperationspartner: "Vielfalt ist unsere Stärke"

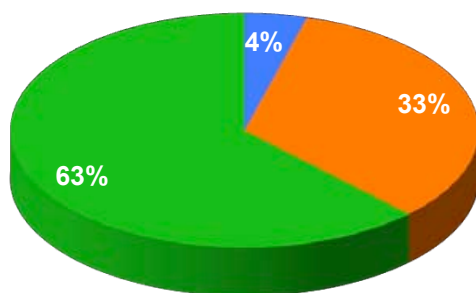
Über die vielen Jahre hinweg hat sich ein buntes Netzwerk an Kooperationspartnern und Unterstützern entwickelt und wächst stetig. Dieses Netzwerk spiegelt die Vielfalt und damit ein wesentliches Motiv des Vereins wider. Das heißt: Menschen und Gruppierungen verschiedensten Alters, unterschiedlicher Weltanschauung, politischer und religiöser Ausrichtungen unter der gemeinsamen Klammer der "Bildung für nachhaltige Entwicklung" oder kurz gesagt dem Begriff "Nachhaltigkeit" zusammen zu bringen. Nachhaltigkeit im Sinne der Balance zwischen ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten bei der Entwicklung und Gestaltung einer gemeinsamen Zukunft, um den nachfolgenden Generationen einen lebenswerten und faszinierenden Planeten Erde zu erhalten. *Auf der nächsten Seite finden sie eine kleine Auswahl der Kooperationspartner.*



## Die Zahlen

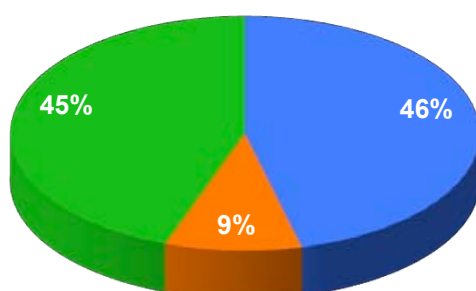
Die Statistik zeigt eine Stabilität in der Anzahl der Aktivitäten und bei den Teilnehmer/Besucherzahlen in den vergangenen Jahren (Details siehe unten!). Auch bei der Finanzierung der Arbeit hat sich nichts Wesentliches geändert. Diese wird nach wie vor zum überwiegenden Teil vom Ehrenamt und Idealismus getragen bzw. geprägt. In diesem Zusammenhang auch vielen herzlichen Dank den einzelnen Spendern.

### 93 Aktivitäten der Umweltstation



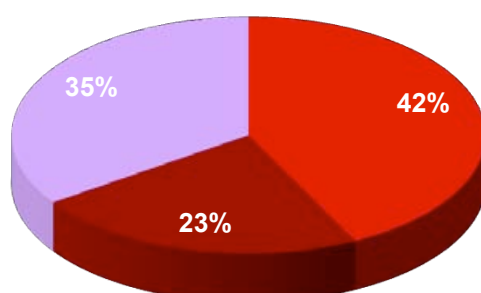
- 4 Wo der Pfeffer wächst ...
- 31 Umweltbildung & Kultur
- 58 Vereinsaktivitäten

### 5037 Teilnehmer / Besucher



- 2322 Wo der Pfeffer wächst ...
- 474 Umweltbildung & Kultur
- 2241 Vereinsaktivitäten

### Zielgruppen: Erwachsene / Jugendliche / Kinder



- 2143 Erwachsene
- 1150 Jugendliche
- 1744 Kinder



# Unsere Vereinsaktivitäten

---

## Werkstatt-Termine

Auch in diesem Jahr trafen sich engagierte Vereinsmitglieder und Gäste unter dem Motto "Gemeinschaft aktiv erleben – Natur genießen" um am Vereinsleben mitzuwirken bzw. es kennenzulernen. Vor allem im Kultur-Garten bei der Geländepflege, an der Kräutermauer, dem Mähen der Wiese, dem Reinigen des Wasserlaufs oder beim Zurückschneiden der Büsche waren die hilfreichen Hände willkommen.



Auch bei Reinigungsarbeiten und Vorbereitungsarbeiten für die Veranstaltungen halfen einige Mitglieder und Interessierte mit. So wurden Fenster geputzt, die Dachrinnen gesäubert, Holz für den Backofen gestapelt oder die Photovoltaik-Anlage geprüft. Auch die Vorarbeiten für das sechste Internationale Jugend-Workcamp wurden von mehreren ehrenamtlichen Helfern unterstützt und so manche Idee im Vorfeld bei den Werkstatt-Terminen geboren. Gemeinsam wurden die Planungen des Suppen-Karrens und der Solar-Kochkisten vorbereitet und auch Möglichkeiten für die Kräuterbezeichnungen ausprobiert.

Neben den praktischen Arbeiten gab es einen regen Austausch über aktuelle Themen und wie immer setzten sich die ehrenamtlichen Helfer auch gerne zum gemeinsamen Essen zusammen, im Sommer auf der Holzterrasse oder wenn es draußen zu kalt war vor den knisternden Kaminofen im Holzlehmbau.

## Kurse – Seminare – Workshops

Zu den insgesamt 93 Kursen und Veranstaltungen des Vereins kamen in diesem Jahr wieder zahlreiche Kinder, Jugendliche, Familien und Erwachsene zur Umweltstation. Ein Teil dieser Angebote wurde unter dem so genannten "Basis-Projekt: Umweltbildung&Kultur" durchgeführt, dies beinhaltet bereits bewährte Veranstaltungen aus Projekten der letzten Jahre.

### Das Basis-Projekt: "Umweltbildung & Kultur"

#### 27. April bis 30. November / Die Kunterbunte Kinder-Werkstatt – Kinder

In Anlehnung an die Kampagne "G'scheit essen - mit Genuss und Verantwortung" standen in diesem Jahr leckere Speisen und Getränke im Mittelpunkt der Kinder-Aktionen. Zusätzlich wurden auch Farben aus Naturmaterial wie Kohle, Lehm oder Blüten hergestellt. An den zehn Nachmittagen für Kinder im Grundschulalter drehte sich alles rund ums Kochen, Backen, Mixen und Experimentieren. Dabei wurden ausschließlich Lebensmittel aus Ökologischem Anbau und Fairem Handel verwendet.



Die Kinder lernten so nebenbei wie sich Vollkornmehl von Weißmehl unterscheidet oder wie sich die Hühnerhaltung bei Bio-Eiern im Gegensatz zur konventionellen Hühnerhaltung verhält. Am Beispiel der

verwendeten Gewürze aus Fairem Handel konnten die Kinder den Zusammenhang von Fair gehandelten Lebensmitteln aus der ganzen Welt nachvollziehen. Sie befassten sich mit den Lebensbedingungen der Menschen in anderen Ländern und lernten die verwendeten Produkte Wert zu schätzen.



Im April wurde eine Frühlings-Kräuter-Suppe im Kessel am Lagerfeuer gekocht, dazu wurden frische Kräuter von der Kräutermauer geerntet, zerkleinert und am Schluss in die Suppe gegeben. Während des Garens wurden verschiedene Kräuter-Rätsel gelöst und am Ende die Suppe im Freien verspeist. Im Mai backten die Kinder Brötchen aus Vollkorn-Dinkelmehl im Holzbackofen und mischen Kräuterbutter aus selbst geernteten Kräutern zusammen und im Juni wurde ein Blüten-Zaubertrank aus Holunderblüten, Rosen- und Lavendelblüten, Zitronenmelisse und Pfefferminze zusammengemischt. Im Sommer wurden Johannisbeeren und Stachelbeeren geerntet, leckere Marmeladen daraus gekocht und schmackhafte Fruchtsaft-Mixgetränke aus verschiedenen farbigen Fruchtsäften kreiert. Bratäpfel aus dem Holzbackofen und einen Wunschpunsch am offenen Feuer gab es dann im Herbst und natürlich durfte auch die Weihnachtsbäckerei nicht fehlen.

Um Eitempera-Farben zum Malen selbst herzustellen zerkleinerten die Kinder Kreide, Lehm, Kohle und Asche im Mörser und siebten die Materialien. Anschließend wurde das Pulver mit Eigelb verrührt und so eine wasserfeste Farbe hergestellt. Daraus gestalteten die Kinder eindrucksvolle Erdbilder. Bei einem anderen Verfahren wurden Farben aus Spinat, Blaukraut, Zwiebschalen oder Tagetes-Blüten zusammen gerührt, experimentiert und farbenfrohe Bilder gemalt.



So wurden die Kinder angeregt, eigenes schöpferisches Handeln zu erproben und diese Erfahrungen in den eigenen Alltag mitzunehmen. Dabei stand das Gemeinschaftserlebnis in der Gruppe im Vordergrund. Die Kinder kommen bereits seit mehreren Jahren zur Kunterbunten Kinder-Werkstatt zusammen.

### **10. und 11. September / Frisch und braun gebrannt - Kinder**

An den beiden Ferienaktionen drehte sich alles um verschiedene Getreidesorten und deren Zubereitung. Spielerisch setzten sich die Kinder mit acht Getreidesorten auseinander und lernten sie nach Fotos zuzuordnen. Dabei befassten sie sich mit den Herkunftsländern und den Lebensbedingungen der Kinder in diesen Ländern. Die Kinder lernten den Unterschied von Vollkornmehl zu fertig gemahlenem Weißmehl kennen, dabei wurde mit der elektrischen Getreidemühle und mit der Handmühle gemahlen. Im Experiment wurden Getreidekörner mit Steinen zerkleinert und festgestellt wie mühsam dies ist. Zusätzlich stellten die Kinder Haferflocken für Körnerbrötchen her, kneteten Hefeteig und backten ihre selbst gestalteten Brötchen im Holzofen. Am zweiten Tag stand dann die Pizzazubereitung im Mittelpunkt neben der Teigherstellung wurden auch zahlreiche Zutaten zum Belegen aus Ökologischem Anbau vorbereitet. Nach dem Essen stand der Austausch über umweltfreundlich und ökologisch hergestellte Lebensmittel im Mittelpunkt. Dabei stellten die Kinder fest, dass auch gesunde Lebensmittel lecker schmecken.

## 24. März / 05. Mai / 30. Juni / 20. Oktober / Backofentreffen - Familien

Bei vier Aktionen für die ganze Familie standen die Freude und der Spaß beim gemeinsamen Zubereiten und Genießen von hochwertigen Lebensmitteln im Vordergrund. Die Teilnehmer lernten verschiedene Getreidearten kennen, vom Dinkel bis zum Einkorn, die Körner wurden mit der Getreidemühle oder auch von Hand gemahlen und zu individuellen Backwaren verarbeitet. Alle Verarbeitungsschritte, wie das Zubereiten eines Hefeteigs oder eines Sauerteigs wurden in Kleingruppen durchgeführt, dabei trugen die sinnlichen Erlebnisse mit Geschmack, Duft und Handarbeit zum ganzheitlichen Gemeinschaftserlebnis bei. So entstanden Brötchen in den verschiedensten Formen, viele Sauerteigbrote mit duftenden Brotgewürzen und auch Kräuterbrote oder Pizza in vielen Varianten wurden im Holzbackofen gebacken. Das Generationenübergreifende Angebot wurde von Großeltern mit Enkelkindern genauso genutzt, wie auch von einzelnen Erwachsenen oder Familien. Das Backofen-Treffen ist inzwischen ein fester Bestandteil des Programms und einige Teilnehmer kommen auch regelmäßig zu den Treffen.



## Weitere Kurse – Seminare – Workshops 2012

### Januar bis Dezember / "Spinnstube" – Erwachsene

An 10 Terminen trafen sich die fleißigen Spinnerinnen um Wolle zu spinnen und sich auszutauschen. Zu den regelmäßig kommenden "Stammgästen" meldeten sich auch immer wieder neue Interessierte, die das Spinnen mit der Handspindel oder dem Spinnrad lernen wollten, einige davon sind dabei geblieben. Je nach Jahreszeit setzten sich die Frauen im gemütlichen Raum am wärmenden Holzofen zusammen oder sie genossen den Sommerabend im Freien auf der Holzterrasse.

### 30. März / "Each raindrop is a kiss from heaven" – Veranstaltung

Zu der Abschlussveranstaltung des letztjährigen Modellprojektes "Each raindrop is a kiss from heaven" kamen politische Mandatsträger (Bürgermeister, Landrat, Gemeinderat) und Multiplikatoren der Kinder- und Jugendarbeit. Verschiedene Wasser-Aktionsstände informierten über das Projekt, an der Wasser-Bar konnte man den geschmacklichen Unterschied von Mineralwasser aus den verschiedensten Quellen und Brunnen testen. In einer Powerpoint-Präsentation wurden die Inhalte des Projektes anschaulich und abwechslungsreich dargestellt und die beiden Broschüren "Wasser-Welten – Gedanken-Spiegelungen um das Element Wasser" mit Wasserbildern, poetischen und informativen Wassertexten und die Kinderbroschüre "Hundert-Wasser-Tropfen – Kreatives rund um das Element Wasser" mit spannenden Informationen und Wasserexperimenten für Kinder vorgestellt. Den Besuchern wurden am Ende der Veranstaltung Exemplare für ihre Einrichtungen übergeben und bei einem Rundgang über das Gelände der Umweltstation konnten die Gäste die im Internationalen Jugend-Workcamp neu entstandenen Objekte, wie den Hundert-Wasser-Flechtzaun, die künstlerische Bemalung des Hauses und den mit Holzrinnen und Skulpturen gestalteten künstlerischen Wasserlauf begutachten.



### 05. April / "Nadelbinden – Grundlagenkurs" – Erwachsene

Eine der ältesten Techniken um eine textile Fläche aus gesponnener Wolle herzustellen wurde in diesem Kurs vermittelt. Die Verarbeitung mit einer Holznaedel ergab eine ästhetisch ansprechende Struktur, die nach einigem Üben von den Teilnehmerinnen nachvollzogen werden konnte. Die begonnenen Werkstücke mussten nach dem Kurs noch selbständig fertig gestellt werden und können dann in einem weiteren Arbeitsschritt gefilzt werden. Die interessante und fast meditative Arbeit trug zu einem entspannenden und ganzheitlichen Abend mit Naturmaterial und einem gemeinsamen Miteinander bei.



### 14. April und 02. Juni / "Vom Baumstamm zum eigenen Objekt" – Erwachsene

An zwei Terminen kamen Interessierte in die Holzbildhauer-Werkstatt um sich von einem erfahrenen Künstler in die Bearbeitung eines Holzstammes einführen zu lassen. Mit viel Schweiß und zähem Durchhalten entstanden die ersten Holzkunstwerke, die stolz mit nach Hause genommen wurden.

### 21. April / "Kräuterspirale im Hausgarten" – Erwachsene

In Teamarbeit gestalteten die Teilnehmer unter der Anleitung eines Gärtnermeisters eine Kräuterspirale, die Schritt für Schritt aufgebaut wurde, um die Arbeitsgänge auch für sich im eigenen Garten umsetzen zu können. Nach dem Legen der Steine wurden die Zwischenräume mit Erde gefüllt und verschiedene Kräuter eingepflanzt. Je nach Kräuterart wurde der richtige Standort ausgewählt, die Wärmeliebenden Kräuter aus dem Mittelmeerraum wurden in die Sonne gesetzt und andere Kräuter mehr in den Halbschatten. Da alle tatkräftig mit anpackten, war die Kräuterspirale schnell gebaut und die Teilnehmer waren motiviert das neu Gelernte selbst in die Tat umzusetzen.

### 28. April und 20. Oktober / "Schmieden von keltischen Messern" – Erwachsene

Eine neues Angebot in diesem Jahr waren die beiden Schmiedekurse. So wurde an unterschiedlichen Schmiedeeisen ein Feuer entfacht und die Teilnehmer lernten in kleinen Gruppen Eisen zu erhitzen und mit Hammerschlägen auf den Ambos zu verformen. Die Faszination des Schmiedens packte so manchen Teilnehmer und er Respekt vor dieser alten Handwerkskunst wurde unmittelbar erfahren, denn Übung macht den Meister. Doch am Ende konnte jeder ein geschmiedetes Ringknaufmesser sein Eigen nennen.



### 28. April bis 08. Dezember / "Filzworkshops" – Erwachsene & Familien

Mehrere Workshops luden zum Nadelfilzen oder Nassfilzen ein. So entstanden "Gefilzte Herzlichkeiten" zum Muttertag, "Filz-Taschen" wurden gewalkt und zu tragfähigen Begleitern für den Alltag. Bei "Schals, Kragen und Stulpen" stellten sich die Teilnehmerinnen wärmende und farbenfrohe Kleidungsstücke in ihren Lieblingsfarben her, andere gestalteten sich Hüte für die kalte Jahreszeit. Auch der "Hausschuh-Kurs" war wieder ausgebucht, hier filzten sich sogar Männer die wärmenden Lieblinge für ihre Füße. Am Jahresende wurden "Himmlische Boten" für die Weihnachtszeit gestaltet und das Filz-Jahr gemütlich und entspannt beendet.



### 11. bis 12. Mai / "Historischer und moderner Lehmbau" – Erwachsene

Zum Einstieg in das Thema Lehmbau erfuhren die Teilnehmer Interessantes über die Geschichte des natürlichen Baustoffes und über die traditionellen Techniken in den verschiedenen Kulturen. Am Praxistag konnten sie dann selbst mit dem hautfreundlichen Material arbeiten, Lehm-Staken-Wickel herstellen, mit Lehmsteinen bauen, Strohlehm oder Flechtwerk mit Bewurf ausprobieren. Leider reichte die Zeit gar nicht aus, alle möglichen Techniken zu üben und so mancher wünschte sich noch mehr sinnliche Erlebnisse mit diesem angenehmen Material.

### 13. Mai / "Wildkräuter-Erwachen mit Picknick" - Erwachsene

Nach einem Kräuterspaziergang ins Steinbachtal, wo verschiedene Pflanzen gesammelt und über ihre Wirkweise informiert worden war, stellten die Teilnehmer leckere Speisen aus Wildkräutern zusammen und machten ein gemeinsames Picknick auf der Wiese. Dabei erfuhren sie Wichtiges über die Nährstoffe und reinigende Funktion mancher Kräuter und ließen sich die gesunde Kost im Freien schmecken.



### 07. Juli / "Naturkosmetik und Kräuterspaziergang" – Erwachsene

Für die Herstellung von Naturkosmetikprodukten sammelten die Teilnehmer Wiesenkräuter und Pflanzen am Wegesrand. Danach wurden aus Brennnesseln, Schachtelhalm oder Heckenrosenblüten Aufgüsse zubereitet und anschließend für Masken und Kompressen weiterverarbeitet. Die Frauen genossen die Kräuterbehandlungen im Freien, entspannten sich im Liegestuhl und erfuhren so nebenbei Wissenswertes über die Verwendung von Pflanzen und Kräutern in der Naturkosmetik. Sogar ein Jugendlicher beteiligte sich interessiert und ließ sich Tipps zu Hautunreinheiten (Akne etc.) geben.

### 01. und 02. August / "Hüttenbau und Wildnistraining" – Kinder

Beim Ferienangebot der Gemeinde Georgensgmünd waren die beiden Erlebnistage schnell ausgebucht. Im nahen Wald bauten die Kinder unter Anleitung einen Unterschlupf aus Ästen und Laub und richteten sich in ihrer Behausung gemütlich ein. Beim Wildnistraining lernten sie ihre Wahrnehmung zu schulen, Tierspuren in der Wildnis zu erkennen und sich in der Natur zurecht zu finden. Natürlich waren diese Tage ein besonderes Ereignis für die Abenteurer und sicher konnten sie Unbekanntes entdecken.

## 08. September und 12. – 13. Oktober / "Flechtwerke und Korbflechten" – Erwachsene

Aus Weidenruten wurden im September kleine Objekte wie Füllhörner oder Windlichter gestaltet und auch Rankhilfen für Kletterpflanzen hergestellt. Im Oktober machten sich die Teilnehmer ans Korbflechten und fertigten sich unter fachkundiger Anleitung der Korbflechterin einen eigenen Gartenkorb. Schritt für Schritt wurden alle Arbeitsgänge gelernt und Flechttechniken vermittelt. Das Arbeiten mit dem angenehmen Naturmaterial verzauberte die Teilnehmer und alle wollten noch viele Flechtwerke auch in Zukunft gestalten.



## 01. November / "Kräuter & Sinne – gute Atmosphäre" – Erwachsene

Zum Räuchern mit heimischen Wildpflanzen lud der Kurs im November ein. Hier konnten sich die Teilnehmer ihr eigenes Räucherwerk zusammenstellen und erfuhren Wissenswertes über die Geschichte des Räucherns und den Nutzen für den Alltag. Die verschiedenen Räucherzutaten, wie getrocknete Pflanzenteile, Rinden, Beeren und Wurzeln wurden vorgestellt und ausprobiert und damit eine würzige, gute Atmosphäre geschaffen.

## *Kindergartenkooperation: "Natur erleben"*

Das sechste Jahr in Folge kamen die vier Gruppen des Kindergartens Arche Noah aus Georgensgmünd zu regelmäßigen Aktionen in den Kultur-Garten. Die 15 Termine, also pro Gruppe fast 4 Aktionen, trugen zur Entwicklung einer nachhaltigen Pädagogik bereits im Kindergartenalter bei.

Vor allem in diesem Alter wird die kindliche Entdeckerlust für die Natur und ihre Zusammenhänge geweckt und sinnliche Erlebnisse können ermöglicht werden. Ganz nebenbei werden auch wertvolle Kompetenzen im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung vermittelt. Die regelmäßigen Besuche im Kultur-Garten der Umweltstation zeigen bei den Kindern eine Offenheit gegenüber ihrer Umwelt, mit Sensibilität und Achtsamkeit gehen sie mit Kräutern, Blüten und Früchten um, nehmen Farben und Formen in der Natur wahr und fühlen sich in der beschützten Atmosphäre sichtlich wohl.

In diesem Jahr beteiligten sich drei der Kindergarten-Gruppen mit Ihrem Themenschwerpunkt an der Bayernweiten Kampagne "G'scheit essen – mit Genuss und Verantwortung" d.h. hier standen Inhalte zur "Gesunden Ernährung" im Mittelpunkt. Die vierte Gruppe hatte sich den Schwerpunkt "Experimente mit Feuer, Erde, Wasser, Luft" gewählt.

Von Februar bis Juli beschäftigten sich die Kita-Kinder mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Gemüse und Früchten. So lernten sie auf spielerische Weise die Zubereitung gesunder Lebensmittel kennen. Zu jeder Aktion hatte die "Ratte Rosa" ein köstliches Rezept mitgebracht, das mit den Kindern zubereitet wurde.



So wurden eigene Teemischungen aus getrockneten Kräutern und Blüten zusammengemischt und zum "Energietränk" zubereitet oder eine "Frühlings-Kräuter-Suppe" im Kessel über dem offenen Feuer gekocht und genussvoll verspeist. Im Mai ernteten die Kinder in Kleingruppen Kräuter und Blüten für eine Blüten-Bowle, sie lernten die Pflanzen mit Bildvorlagen kennen, genossen die vielseitigen Gerüche der Zutaten und wurden am Schluss mit der geschmackvollen Bowle belohnt.



Ein farbenfrohes Früchte-Büfett begeisterte im Juli die Sinne der Kinder. In jeder Farbe des Regenbogens wurden Früchte und Gemüse in den Kleingruppen vorbereitet und dann zusammengestellt. Anschließend fand der Geschmackssinn volle Beachtung, jedes Kind probierte nach und nach die Früchte- und Gemüsesorten. So wurden Geschmacksunterschiede von gelben, roten und grünen Paprika bewusst wahrgenommen oder auch die unterschiedliche Süße von Beeren. Nebenbei lernten die Kinder auch, sich in Kleingruppen zu orientieren, Arbeitsaufträge im Team zu erfüllen oder Küchengeräte-/materialien zu handhaben. Wichtig dabei war der Austausch in der Kleingruppe und Gesamtgruppe, die Kinder lernten über ihre Erfahrungen zu berichten und präsentierten ihre Gruppenergebnisse im Plenum.



Die Gruppe "Experimente mit den Elementen" befasste sich ausführlich mit Feuer machen, den Gefahren und Nutzen von Feuer und lernten zwischen offenem Feuer, Glut, Rauch und Asche zu unterscheiden. In Sinnesübungen nahmen sie die Hitze des offenen Feuers wahr, beobachteten die Farben der Flammen beim Verbrennen verschiedener Materialien und waren fasziniert von den brausenden Geräuschen, den Gerüchen und der Rauchbildung (wie die Indianer-Rauchzeichen) beim Löschen des Feuers mit Wasser.



Beim Thema Erde experimentierten die Kinder mit Erdfarben. So wurden aus Lehm, Kreide, Kohle und Asche mit Eigelb Farben hergestellt, mit Paprikapulver und Gelbwurz ergänzt, so dass sechs Farben zum Malen zur Verfügung standen. Die Kleingruppen malten anschließend Erdbilder und befassten sich mit den verschiedenen Erdschichten. Zu den Themen Luft und Wasser wurden Experimente mit Luftballons durchgeführt, Wasserspiele "Was schwimmt?" gemacht und Flugobjekte gebaut. Diese wurden am Schluss von der Aussichtsplattform im Kultur-Garten zum Fliegen gebracht. Die Kinder setzten sich intensiv mit den Elementen auseinander und machten bei den Experimenten gespannt und aktiv mit.

## "Wo der Pfeffer wächst – Gewürze und Kräuter aus aller Welt"



### Grundidee - Öffentlichkeitsarbeit - Statistik

Mit diesem Projektthema beteiligte sich die Umweltstation an der Kampagne "G'scheit essen – mit Genuss und Verantwortung" der Bayerischen Umweltbildungseinrichtungen. Ziel war es mit sinnlich-spielerischen Methoden, gepaart mit einer ästhetischen Umsetzung des Themas "Gewürze und Kräuter" einen Bezug zum eigenen Ernährungsverhalten (Essverhalten, Vollwertigkeit, Zubereitung, Gesundheit) herzustellen. Auch die Auswirkungen auf die Welternährungssituation mit den Lebensbedingungen der Menschen in anderen Ländern und die Zusammenhänge auf das Klima etc. wurden thematisiert.

Im Vorfeld wurden das Thema "Gewürze & Kräuter" didaktisch und konzeptionell aufbereitet und Informationen zu folgenden Fragen zusammengestellt: Wo wachsen diese Gewürze? Wie werden die Pflanzen angebaut (Biologisch-Ökologisch /Fairer Handel)? Welche Arbeits- und Lebensbedingungen haben die Menschen in diesen Ländern? Wie können wir diese Gewürze verwenden? Welche Wirkung haben Kräuter und Gewürze?

Die Großveranstaltungen stellten ein niederschwelliges Angebot dar. So wurde das Projektthema einer großen Besucherzahl in der Region mit anregenden Informationen näher gebracht. Zu der Auftaktveranstaltung beim Wasserradfest der Gemeinde Georgensgmünd mit mehreren tausend Besuchern wurden Interessierte aus der Region Nürnberg-Fürth-Erlangen erreicht. Zu der Abschlussveranstaltung "Der Suppen-Kasper in Aktion" kamen hunderte von Besuchern und so gelang es bei den verschiedensten Mit-Mach-Aktionen die unterschiedlichsten Zielgruppen anzusprechen und für das Thema zu sensibilisieren. Mit dem Internationalen Jugend-Workcamp gelang es eine attraktive Form der Außendarstellung der Umweltbildung im öffentlichen Raum zu erreichen.

Auch über das Projekt hinaus wurden zahlreiche Aktionen zum Thema Ernährung durchgeführt, von der "Eat-In-Aktion" bis zu den Kindergarten-Angeboten, Kinder-Ferienaktionen und der Kunterbunten Kinder-Werkstatt (siehe auch Basis-Projekt "Umweltbildung und Kultur").

Über die Veranstaltungen und das Internationale Jugend-Workcamp wurde in mehreren Presseartikeln berichtet, die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Kooperationspartnern trug zum Gelingen des vielseitigen Projektes bei. Es nahmen insgesamt 2.322 Personen teil; davon waren 650 Kinder, 638 Jugendliche und 1.034 Erwachsene. Insgesamt wurden 5.546 Teilnehmerstunden gezählt.

### 20. Mai / Auftaktveranstaltung – "Wo der Pfeffer wächst"

Bei den Aktionsständen am Wasserradfest der Gemeinde Georgensgmünd kamen die vielen Besucher auf persönliche, unterhaltsame Art und Weise mit dem Themen "Kräuter und Gewürze" in Berührung, sie konnten sich aktiv beteiligen und somit unmittelbare Erfahrungen machen.

So konnte man beim "Suppen-Kasper" die Zutaten von zwei verschiedenen Suppen herauschmecken. Da gab es eine "Kräuter-Kartoffel-Suppe" mit regionalen Zutaten und eine "Asiatische Süßkartoffel-Suppe". Für jede der Suppen konnte man aus 10 möglichen Zutatenkarten die sechs Richtigen auswählen. Für manch einen war es gar nicht so leicht den Geschmack von Schnittlauch, Sauerampfer oder Majoran zu schmecken oder bei der Asiatischen Suppe Ingwer, Knoblauch oder Kurkuma herauszufinden.



Während des Schmeckens konnten die Besucher über die verwendeten Zutaten aus ökologischem Anbau und Fairem Handel informiert werden. Besondere Aufmerksamkeit erhielt auch die umweltfreundliche Verpackung. Die Suppen-Schüsselchen und Löffel aus Palmblättern, die als Abfallprodukt keine Ressourcen verschwenden, können nach der Benutzung verkompostiert werden. Einige nahmen sie zur Weiterverwendung auch mit nach Hause.



Beim "Pfeffer-Stand" konnten die Besucher die Vielfalt von 22 verschiedenen Pfeffersorten bestaunen. Von den bekannten Sorten, schwarzer, weißer und grüner Pfeffer bis zu pfefferähnlichen Gewürzen wie Piment, Urwaldpfeffer, Mohrenpfeffer oder Mönchspfeffer. Zusätzlich konnte jeder sein Wissen über Kräuter und Gewürze bei einem Quiz testen und Fragen beantworten, wo der Pfeffer herkommt oder mit welchen Pflanzen die Vanille verwandt ist. Hier erfuhren die Besucher Hintergründe über die Anbauländer oder setzten sich mit der Geschichte von Kräutern und Gewürzen auseinander.



Der Stand "Was ist was? – Bestimmen Sie Gewürze" lud zum Gewürze raten ein. Dabei konnte man den 36 verschiedenen Gewürzen und getrockneten Kräutern die richtigen Gewürzkarten zuordnen. Neben dem Riechen und Erkennen es Gewürzes bekamen die Mitspieler weitere Informationen über die Anbauländer, den typischen Geschmack und die Wirkung des jeweiligen Gewürzes. Dabei entstand ein intensiver Austausch über die Lebensbedingungen der Menschen in diesen Ländern, es wurden nur Kräuter und Gewürze aus Ökologischen Anbau und Fairem Handel verwendet. Der intensive Duft und die Vielfalt der Produkte regten die Besucher dazu an, über ihre eigenen Vorlieben zu sprechen, bis hin zum Austausch über Kochrezepte und Verwendung der Kräuter und Gewürze in der eigenen Küche.



Ein besonderer Genuss erwartete die Besucher bei der Blüten-Bowle. Die in Apfelsaft und Mineralwasser angesetzten Blüten und Kräuter wie Lavendelblüten, Ringelblumen, Rosenblüten, Holunderblüten oder Apfelminze weckten ungewohnte Geschmackserlebnisse, das erfrischende Getränk wurde begeistert getrunken und regte zum Austausch über die verwendeten Zutaten an. Viele wollten diese leckere Getränkevariante selbst ausprobieren und nahmen gerne ein Rezept mit.

## 28. Juli -18. August / Internationales Jugend-Workcamp: "hot and spicy"

Das Projekt für junge Leute zur Kampagne "Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung" erzielte sowohl in der Bevölkerung als auch in den Medien eine große Resonanz. Wie auch bei den Workcamps, die in den letzten fünf Jahren bereits durchgeführt wurden, hoben die Kooperationspartner die pädagogische Umsetzung im Bereich Umweltbildung die kulturelle Integration und die Entwicklung der Kompetenzen nachhaltiger Bildung mit den Jugendlichen positiv hervor.



Unter dem Motto "Die Welt zu Gast bei Freunden" trafen sich junge Menschen im Alter von 16 bis 26 Jahren um an dem Projekt "hot & spicy" mit zu arbeiten. In diesem Jahr kamen die 16 Jugendlichen aus Armenien, Aserbeidschan, Russland, Weißrussland, Spanien, Tschechien und Deutschland. Das Engagement und die Internationalität der teilnehmenden Jugendlichen zeigten ein positives Bild von Jugendlichen und ein zukunftsweisendes Konzept für eine internationale Umweltbildung. So wurden die Inhalte zur gesunden Ernährung mit Kräutern und Gewürzen über die Ländergrenzen hinweg in die Herkunftsländer transportiert. Das zentrale Element des Internationalen Workcamps verknüpfte nachhaltige Inhalte mit einer unmittelbar erlebten und gelebten Völkerverständigung. Die Begegnung von ausländischen Jugendlichen mit Jugendlichen und Erwachsenen aus der ländlichen Region (rund um Georgensgmünd) machte den persönlichen Austausch und einen unmittelbaren Eindruck über kulturelle Unterschiede und Gemeinsamkeiten hinweg möglich. So entstanden Verständnis, Respekt und Toleranz.

In den diesjährigen Workcamp drehte sich alles um Kräuter und Gewürze; verbunden mit dem Spaß und der Freude am natürlichen und aromatischen Kochen und dem Genuss an gesundem Essen. Mit sinnlich-spielerischen Methoden und einer ästhetisch ansprechenden Umsetzung des Themas "Kräuter und Gewürze" konnte sowohl ein Bezug zum eigenen Ernährungsverhalten als auch zu dessen Auswirkungen auf die Welternährungssituation, die Lebensbedingungen in anderen Ländern, die Zusammenhänge auf das Klima usw. hergestellt werden. Neben dem handwerklichen Tun in den verschiedenen Workshops fand ein Austausch über gesunde Ernährung, Ökologische Landwirtschaft und Fairem Handel statt.

### Die Ziele

- Spaß und Freude an der Zubereitung von Speisen / Genuss bei gemeinsamen Mahlzeiten
- Austausch über kulturelle Ernährungsgewohnheiten und Zusammenhänge
- Individuelle und kulturelle Wertschätzung von Speisen aus den Herkunftsländern
- Bedeutung und Wirkung von Kräutern und Gewürzen für die Ernährung und Gesundheit
- Verwendung von Fair Trade Produkten und Lebensmitteln aus Ökologischem Anbau
- Generationsübergreifende Aspekte: Jugendliche gestalten modellhaft kreativ für Andere
- Exemplarisch und konkret: ... gemeinsam Leben, Lernen und Arbeiten verschiedener Nationen
- Verknüpfung von Nachhaltigen Themen mit kulturellen Aspekten – verschiedene Lebenswelten
- Reflexion über den eigenen Lebensstil
- Auseinandersetzung mit den Lebensbedingungen und Zusammenhängen in anderen Kulturen
- Gestaltungskompetenz entwickeln durch das Arbeiten im Team
- Individueller Ausdruck durch eigenes künstlerisches Tun

## Die Umsetzung



Dieter Schöbel / Dipl. Soz.päd. Gesamtleitung

Die Jugendlichen arbeiteten in Kleingruppen (max. 6 Teilnehmer) in den verschiedenen Workshops. Dort wurden sie durch Fachpersonal angeleitet und erzielten so hochwertige Endprodukte. Sie wurden in die praktischen Arbeitsfelder eingearbeitet, die handwerklichen und künstlerischen Anleitungen wurden in der Campsprache Englisch vermittelt, sowie auch ein reger Austausch in den Teams angeregt. Nach einer Einführung in das Projektthema "Gewürze und Kräuter" wurden die Inhalte der verschiedenen Workshops vorgestellt und die Kleingruppen eingeteilt. Ein wöchentlicher Wechsel ermöglichte den Jugendlichen den Einblick in verschiedene Tätigkeitsfelder. Folgende Workshops wurden durchgeführt:

### Joiners Workshop / Mobiler Suppen-Karren "Suppen-Kasper"

Der Bau eines mobilen Suppen-Kräuter-Karrens war die Aufgabe dieser Arbeitsgruppe. Die Jugendlichen lernten unter Anleitung eines Schreinermeisters verschiedene Arbeitstechniken in der Holzbearbeitung kennen. So wurden in Teamarbeit der Korpus des Karrens zusammengebaut, große Materialschubladen, Ablageflächen und viele kleine Kästen für die zahlreichen Aktionsmaterialien geschaffen. Für frische Kräuter entwickelte die Gruppe praktische Tragekästen, in denen die Pflanzentöpfe sicher transportiert werden können. Für verschiedene getrocknete Kräuter und Gewürze wurden Materialkästen zusammengestellt und kleine Karteikästen für die unterschiedlichen Kräuter- und Gewürzkarten gebaut.

Eine zusätzliche Herausforderung für diese Arbeitsgruppe stellten die Kochkisten für Suppentöpfe dar. So bauten diese eine Kochkiste, in der ein mit Kochgut befüllter und von einer anderen Hitzequelle aufgeheizter Topf Platz findet. Durch die Isolierung mit Dämmplatten gart das Kochgut in der verschlossenen Kiste oder es kann für mehrere Stunden warm gehalten werden. Eine vorbereitete Suppe kann darin während einer Aktion für lange Zeit warm bleiben.



Stefan Fuchs / Schreinermeister

Mit der zweiten Kochkiste "Kochen mit der Sonne" kann ein Gericht sogar vollständig ohne zusätzliche Hitzequelle zubereitet werden. Die Jugendlichen setzten sich unter Anleitung mit dieser Variante auseinander und bauten eine Solar-Kochkiste. Hier wurde ein Spiegel so an der Kiste angebracht, dass das Sonnenlicht in das Innere der Kiste reflektiert werden kann. Als Abdeckung diente eine Glasscheibe und die isolierten Wände der Kiste wurden mit dünnen Metallplatten ausgekleidet, so dass eine Entzündung durch Überhitzung vermieden wird. Das Kochgut im Topf wird durch Sonnenwärme erhitzt und gegart, bei dieser Variante verlängert sich die Zubereitungszeit. Die Jugendlichen zeigten großes Interesse an diesen Möglichkeiten der Nahrungszubereitung, sie setzten sich in diesem Zusammenhang auch mit den Nutzen dieser "Koch-Möglichkeiten" für Sonnenreiche arme Länder auseinander, die eine Ressourcensparende Zubereitungsform von Speisen bietet.

### Creativ Design / Pflanzschilder - Rezeptbüchlein - Kräuterkarten

In der ersten Woche gestaltete diese Arbeitsgruppe die zahlreichen Pflanzschilder für die neuen Kräuterpflanzungen. Aus Alurohlingen entstanden geschmackvolle und Wetterbeständige Schilder, auf denen die Pflanzennamen mit Prägebuchstaben eingeschlagen wurden. In Teamarbeit stellten die Jugendlichen sowohl die Schilder als auch die Aufhängung und Verankerung im Boden her. Da wurde gesägt, gefeilt und gebogen und in mühevoller Kleinarbeit stellten sie die über 80 verschiedenen Kräuterschilder zusammen.

Die beiden anderen Wochen standen vor allem in der Gestaltung der "Scrapbook-Rezeptbüchlein". Die Jugendlichen stellten 18 selbst kreierte Rezeptbüchlein in Teamarbeit her. So wurden die Suppenrezepte, die von Teilnehmern mitgebracht worden waren, registriert, bearbeitet und auf Rezeptkarten gedruckt. Jede Seite der Büchlein wurde individuell gestaltet mit Schriften, Bildern, Ornamenten und verschiedenen

Hintergrundvarianten. Als Grundform wurde der Umriss einer Küchenschürze verwendet und in die angedeutete Schürzentasche konnte die jeweilige Rezeptkarte eingesteckt werden. Für jeden Teilnehmer des Jugend-Workcamps gestaltete diese Gruppe ein Rezeptbüchlein, das am Ende von den Jugendlichen in die entsprechenden Herkunftsländer mitgenommen wurde. Ein Rezeptbüchlein diente als Vorlage für die Druckversion, die nun in größerer Auflage zur Verfügung steht.



Beim Zusammenstellen der Suppenrezepte beschäftigte sich die Arbeitsgruppe ausführlich mit den Kräutern, den Gewürzen und verschiedenen Zutaten der jeweiligen Suppe. So tauschten sie sich über die kulturellen Unterschiede in den verschiedenen Ländern auseinander, befassten sich mit den unterschiedlichen Anbauformen der verwendeten Produkte sowie mit Ökologischem Anbau und der Förderung von Fair Trade Produkten. Für die verwendeten Kräuter und Gewürze wurden Karten zusammengestellt und laminiert, sowie auch für die Materialien des Suppen-Karrens (Informationen zu den Pfeffersorten, Zutatenkarten für die Suppenvarianten, Gewürze-Quiz).

### **Building & Craft / Neugestaltung der Kräutermauer und des Holzbackofens**

Von dieser Arbeitsgruppe wurde die bereits bestehende Kräutermauer neu überarbeitet. Die Steine der nur lose aufgeschichteten Trockenmauern wurden nach ästhetischen Gesichtspunkten neu zusammengestellt und befestigt. Mit ihrer Arbeit schufen die Jugendlichen zahlreiche Pflanznischen für Kräuter und Mauerpflanzen und erreichten eine zusätzliche Festigkeit der Mauer durch Verputzarbeiten. Um verschiedene Standorte für die Kräuter zu ermöglichen, wurden zusätzliche Pflanzzonen hinzugefügt, sowohl für Schattenliebende Pflanzen und als auch für eher trockene, sonnige Standorte mit mageren Boden und Steinen. Von einem erfahrenen Holz- und Steinbildhauer angeleitet, lernten die Jugendlichen die unterschiedlichen Steine (Natursteine und Recyclingmaterial) in ansprechender Weise anzuordnen und praktisch zu bearbeiten.



Beim Holzbackofen wurden handwerkliche Veränderungen durchgeführt um die Benutzungsmöglichkeiten zu verbessern. So wurden Stein- und Verputzarbeiten getätigt, Holzarbeiten zur Überdachung ergänzt und Lagermöglichkeiten für Material und Feuerholz geschaffen. Die Jugendlichen lernten den Umgang mit den verschiedenen Materialien und setzten sich gleichzeitig mit dem Verwendungszweck,

dem Backen und Kochen mit einem Holzbackofen auseinander. In vielen anderen Kulturen werden solche Holzbacköfen noch häufiger verwendet, als bei uns. Der Austausch über verschiedene Brotsorten, Brotgewürze und die unterschiedlichen Zubereitungsformen von Brot stand hier im Mittelpunkt.

### **Gardening & Craft / Gartengestaltung und Kräuterpflanzungen**

Die gestalterische Anordnung der Pflanzen nach Größe und Wuchsform, sowie die Standortwahl war Inhalt dieser Arbeitsgruppe. Die Kräuter, Gewürze und Wildpflanzen wurden in Gruppen zusammengefasst und nach Verwendung und Gebrauch in die verschiedenen Regionen der Kräutermauer eingepflanzt. So wurden im hinteren Bereich eher große Pflanzen im Halbschatten gesetzt wie Beinwell und Andorn davor Waldmeister, Bärlauch und Sauerampfer. Im Küchenkräuterbereich wurden würzige Kräuter angesiedelt wie Basilikum, Majoran, Schnittlauch, Petersilie, Oregano und auch Kapuzinerkresse. In den sonnigen Lagen fanden Lavendelsorten, Thymian, Bergbohnenkraut und Salbeisorten ihren Platz und im Schatten verschiedene Minzesorten, Lungenkraut und Farne.



Vor den Pflanzarbeiten füllten die Jugendlichen die verschiedenen Mauerebenen und Nischen mit Erde und je nach Pflanzenart mit nahrhaftem Humus. Alle verwendeten Kräuter wurden in der Kleingruppe ausführlich besprochen, Duft und Geschmack sinnlich wahrgenommen und die Wirkungsweise bzw. Verwendung hervorgehoben. So wurden die Erfahrungen der einzelnen miteinbezogen und die kulturellen Unterschiede im Umgang mit Gewürz- und Heilpflanzen thematisiert. Mit künstlerisch kreativen Gestaltungen ergänzten die Jugendlichen einen Teil mit einem Weidenflechtwerk, sie befüllten die Ränder mit Natursteinen und schufen Sitzgelegenheiten aus Holz zum nahen Verweilen. Zum Abschluss wurden die von der Gruppe "Creativ Design" hergestellten Pflanzenschilder eingesetzt und verankert.

### **Cooking & Recipes / Kochen - Suppenrezepte - Backofenrezepte**

Während des Workcamps kam jeder Teilnehmer mindestens an zwei Terminen zum Kochen an die Reihe. Das Kochteam legte das Essen für diesen Tag fest, jeden Tag wurde eine der Suppen zubereitet, deren Rezepte die Teilnehmer mitgebracht hatten, zusätzlich wurde ein Hauptgang zubereitet. Nach dem gemeinsamen Essen wurden die jeweiligen Suppenrezepte von jedem Teilnehmer in einem Ranking bewertet. Die besten Suppenrezepte wurden dann in das Rezeptbüchlein aufgenommen und noch weitere Lieblingsrezepte der Jugendlichen.



An mehreren Tagen experimentierten die TeilnehmerInnen auch mit dem Holzbackofen, sie probierten verschiedene Ofenrezepte und Brotvarianten aus wie Pizza, Flammkuchen, Vollkornbrötchen und Fladenbrote. Als besondere Attraktion war ein alter Küchenherd mit Holzbefuerung im Freien aufgestellt, auf diesem wurde sowohl gekocht als auch die Gerichte warm gehalten. Die "Küche im Freien" und die gemütliche Aufmachung für das gemeinsame Essen regte die Jugendlichen dazu an, die Speisen attraktiv anzurichten, die Tische ansprechend zu decken und auch den Tischschmuck nicht zu vergessen. Auch hier wurden gesunde Lebensmittel vorwiegend aus Ökologischem Anbau und Fair Trade Produkte verwendet.



### Resümee

Das sechste Internationale Jugend-Workcamp war für alle Beteiligten wieder ein großer Erfolg. Über dieses Projekt wurde in der Regionalpresse in mehreren ausführlichen Artikeln berichtet (Näheres siehe Pressespiegel). Insgesamt wurden für diesen Projekt-Teil 572 Teilnehmertage für Jugendliche und Erwachsene gezählt, es wurden 3.246 Teilnehmerstunden geleistet.

### 23. September / Abschlussveranstaltung – "Der Suppen-Kasper in Aktion"

Beim "Grünen Glück", dem Tag der offenen Tür der Umweltstation, wurden die Ergebnisse des Internationalen Jugend-Workcamps der Öffentlichkeit präsentiert. Der von den Jugendlichen gebaute Suppen-Karren wurde hier zum ersten Mal eingesetzt. In den großen Schubladen des Aufbaus finden alle Materialien der verschiedenen Aktionsstände Platz. So konnten die Besucher am Suppenstand die Zutaten zweier verschiedener Suppen erschmecken und über die verwendeten Zutaten informiert werden. Die frischen Kräuter der Suppen wurden in praktischen Transportkästen bereitgestellt und konnten durch Riechen und Schmecken bestimmt werden.

Auch die verschiedenen Pfeffersorten finden nun ihren Platz im Transportkarren, sowie die Kräuter und Gewürze zum Raten oder auch das Quiz über Kräuter und Gewürze. Alle diese Mit-Mach-Aktionen wurden den Besuchern präsentiert und regten zu intensiven Austausch über diese Themen an. Zusätzliche Möglichkeiten zum Kochen und Garen wurden den Besuchern durch die beiden Kochkisten vorgestellt: In der herkömmlichen Variante findet ein aufgeheizter Topf mit Inhalt Platz. Durch die gute Isolierung der Holzkiste wird das Kochgut im Inneren des Topfes schonend gegart. So können Kartoffeln, die im Topf zum Kochen gebracht wurden, in ca. zwei Stunden ohne zusätzliche Hitzezufuhr zubereitet werden. Bei der erweiterten Variante bietet ein angebrachter Spiegel und die Deckplatte aus Glas sogar das Kochen mit der Sonne. Diese Kochkisten bieten eine energiesparende Möglichkeit der Essenszubereitung. Vor allen in Sonnenreichen Ländern können die Menschen von diesen praktischen Lösungen profitieren und Ressourcen sparen.

Die neu gestaltete Kräutermauer mit den über 80 gepflanzten Kräutern fand bei den Besuchern besondere Beachtung. Die von den Jugendlichen hergestellten Pflanzenschilder bieten nun einen Überblick über die Kräutervielfalt. Auch die Neu-Gestaltung des Holzbackofens wurde gewürdigt. Vor allem die hergestellten Backwaren, wie Pizza, Fladenbrot und Brötchen aus Vollkornmehl und Bio-Zutaten schmeckten vorzüglich und boten die Gelegenheit zu Gesprächen über Ökologisch erzeugte Lebensmittel, den guten Geschmack und gesunde Ernährung. Die verwendeten Zutaten wie Brotgewürze und frische Kräuter wurden häufig hervorgehoben und die Rezeptbüchlein gerne mitgenommen.

Zu dieser öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung, die in Kooperation mit dem Jugendhaus Don Camillo und vielen Künstlern, Handwerkern und Engagierten durchgeführt wurde, kamen viele Besucher aus dem Landkreis und dem Großraum Nürnberg. Für Kinder gab es verschiedene Mit-Mach-Aktionen und die Kulturellen Angebote trugen für einen kurzweiligen Tag bei.

Seite 4 / HRV

## SERVICE

### Frisch und gesund

Hämmerleinsmühle 2012: Genuss und Verantwortung

**GEORGENSGMÜND** – Vielfältig präsentiert sich das Jahresprogramm der Umweltstation Hämmerleinsmühle. Teilgenommen wird beispielsweise an der landesweiten Kampagne „G'scheit essen – mit Genuss und Verantwortung“ des Qualitätssiegels „Umweltbildung.Bayern“ des Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit.

Ernährung soll ausgewogen, genussorientiert, bedarfsgerecht, nachhaltig und der Gesundheit förderlich sein. Ernährung beinhaltet aber auch soziale und kulturelle, als auch ökonomische und ökologische Aspekte. Mit ihrem Programm versucht die Umweltstation die unterschiedlichen Aspekte herauszuarbeiten.

Im April kann man beim Kurs „Kräuterspirale im Hausgarten“ praktische Erfahrungen sammeln. Danach folgt das „Wildkräuter-Erwachen“ im Frühjahr. Hier werden frische Wildkräuter geerntet und zubereitet. Bei „Kräutersaft & Blütenschmaus“ werden Blüten und Kräuter in der Kräutergourmet-Küche verarbeitet und zu einem festlichen Mahl für die Sinne zusammengestellt.

Mit Kinder ab sechs Jahren sucht die „Hexe Herba“ in Wald und Flur

nach Kräutern, und bei „Pizza & Co.“ erfahren sie, wie knusprig-lecker eine Pizza aus selbst gemahlenem Getreide und frischen Zutaten – im Holzofen gebacken – schmecken kann.

Auch in der „kunterbunten Kinder-Werkstatt“ wird über das Jahr verteilt geerntet, geschnitten, gewürzt, gepresst, genascht, gekocht und mit Genuss gemeinsam gegessen.

Zusammen mit dem Team des Jugendtreffs Don Camillo lädt die Umweltstation im Juni die ganze Familie in den Kultur-Garten zum „Brunch unter freiem Himmel“ ein. Diese „Eat-In-Aktion“ ist eine Hommage an die Menschen, die Nahrungsmittel aufbauen, herstellen, verkaufen und zubereiten, und an die Menschen, die Essen mit anderen teilen.

Beim diesjährigen internationalen Jugend-Workcamp dreht sich unter dem Motto „Hot and Spicy“ ebenfalls alles um Kräuter und Gewürze und natürlich um gutes Essen aus aller Herren Länder. Da soll ein mobiler Suppen-/Kräuter-/Gewürzstand entstehen. Für die Besucher der Umweltstation bepflanzen die Jugendlichen eine Kräutermauer auf dem Gelände der Umweltstation und gestalten eine fantasievolle Beschilderung. Daneben werden gemeinsam internationale



Rund um die Ernährung geht es im Jahresprogramm 2012 der Umweltstation Hämmerleinsmühle bei Georgensgmünd. Foto: oh

Suppengerichte und Brotrezepte aus den Heimatländern der Jugendlichen ausprobiert und damit ein kleines Kochbuch mit dem Titel „Bread, Soup & More“ gestaltet.

Im Jahresprogramm 2012 findet man auch Altbewährtes, wie die Spinnstube, die regelmäßigen Backofen-Treffen, die verschiedensten Filz Workshops, die Holzbildhauer-Werk-

statt oder einen Lehmbackkurs, aber auch Neues, wie das Schmieden von keltischen Messern, Naturkosmetik mit Wildkräutern, Informationen zur netzunabhängigen Stromversorgung oder einen Wildholz-Möbelbaukurs.

Infos und das Programm unter [www.haemmerleinsmuehle.de](http://www.haemmerleinsmuehle.de) per Telefon (091 72) 667 7863.

## „Ein Kuss vom Himmel“

Umweltstation Hämmerleinsmühle widmete sich ein Jahr lang dem Thema Wasser

Von Jürgen Leykamm

**Georgensgmünd (HK)** Ein Jahr lang hat sich die Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd dem Thema Wasser gewidmet. Die Quintessenz dieser Auseinandersetzung findet sich nun in zwei Broschüren wieder.

Vorgestellt wurden die beiden Broschüren bei der Abschlussveranstaltung zu dem einjährigen Wasserprojekt. Dabei kamen die zahlreichen Ehrengäste erst einmal in den etwas anderen Thekengenuss: Zwölf verschiedene Mineralwässer gab es an einer „Wasser-Bar“ zu testen. Dazu Brote mit Kräuterquark und Sprossen. Denn auch die können nur quellen und für Wachstum sorgen, wenn sie genügend mit dem frischen Nass getränkt werden, so die Botschaft. Mit solcherlei Verköstigung fanden sich die Gäste auch gleich mitten in den Aktionen des Projektes wieder, für das der Künstler Friedensreich Hundertwasser Pate stand. „Jeder Regentropfen ist ein Kuss vom Himmel“ ist ein legendäres Zitat von ihm, mit dem das Projektjahr betitelt wurde.

Alle Veranstaltungen in jenem Zeitrahmen befassten sich mit dem Wasser. So fertigten die Teilnehmer am internationalen Jugendworkcamp kreative Wasserläufe an und am Georgensgmünder „Wasserradfest“ präsentierte sich die Umweltstation mit vielen Aktionen, die an das Element erinnerten. Die Annäherung an das Thema geschah dabei auf sehr vielfältige Art, wie der pädagogische Mitarbeiter der Hämmerleinsmühle Dieter Schöbel bei der Abschlusspräsentation erläuterte. So konnten die Besucher selbst auskosten, wie es sich an-



In den kreativen Wasserläufen steckt viel Liebe zum Detail.

Foto: Leykamm

fühlt. Krüge mit zehn Litern Wasser auf dem Kopf zu tragen: Alltag in so vielen Ländern unserer Erde. Interessant sei es auch gewesen zu erfahren, wie viele Liter des Lebenselixiers bei der Herstellung verschiedener Produkte benötigt würden. 15.000 Liter sind es für die Anfertigung eines Steaks und 20.000 Liter braucht es für einen Computer. Wissenswert sei ebenso, dass die UN schon 2010 den Zugang zu sauberem Wasser als ein Menschenrecht deklariert hat.

Die Strahlkraft der Umweltstation in Georgensgmünd reicht übrigens nicht nur in den Landkreis, sondern in internationale Jugendworkcamps in

der ganzen Welt. Bei der letztjährigen Gruppe seien Teilnehmer von Spanien bis China zur Hämmerleinsmühle angereist, so Schöbel.

„Ich bin absolut begeistert von dem, was ihr hier leistet“, so das Lob von Georgensgmünder Bürgermeister Ben Schwarz. „Wir sind froh, die Umweltstation unterstützen zu können“, sprach er für die Gemeinde, „denn wir bekommen einen Biesegenwert zurück“. Ähnlich positiv werteten die Arbeit der Umweltstation auch die anderen Empfänger der beiden Broschüren wie Gemeindejugendpfleger Bernd Neeb oder die beiden Geistlichen Erwin Westemeier von der katholi-

schen Kirche und sein evangelischer Amtskollege Johannes Arendt. „Was hier passiert ist unglaublich gut – eine tolle Arbeit an der Basis“, so der Tenor der beiden. Im Rahmen der Abschlussveranstaltung standen auch ein Rundgang durch den Kulturgarten der Hämmerleinsmühle sowie ein Blick in die Broschüren auf dem Programm. In den „WasserWelten“ finden sich harte Fakten und lyrische Betrachtungen. Eine zweite Broschüre namens „Hundert Wasser Tropfen“ widmet sich den Kindern. In ihr sind auch zahlreiche Aktionen zu finden, die den Jüngsten den Zugang zum Wasser erleichtern sollen.

## „Jeder Regentropfen ist ein Kuss vom Himmel“

Die Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd widmete sich ein Jahr lang dem Thema „Wasser“

**GEORGENSGMÜND** – Einst sorgte die „Ursuppe“ für die Entstehung des Lebens, das bis auf den heutigen Tag durch das Wasser erst ermöglicht wird. Grund genug für die Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd, sich ein Jahr lang diesem nassen Element thematisch zu widmen. Die Quintessenz dieser Auseinandersetzung findet sich nun in zwei Broschüren wieder.

Vorgestellt wurden die beiden bei einer Abschlussveranstaltung zu dem einjährigen Wasserprojekt. Dabei kamen die zahlreichen Ehrengäste erst einmal in den etwas anderen Thekenraum: Zwölf verschiedene Mineralwässer gab es an einer „Wasser-Bar“ zu testen. Dazu Brote mit Kräuterkäse und Sprossen, denn auch die können nur quellen und für Wachstum sorgen, wenn sie genügend mit

dem frischen Nass getränkt werden, so die Botschaft. Mit solcherlei Verköstigung fanden sich die Gäste auch gleich mitten in den Aktionen des letztjährigen Projektes wieder, für das niemand anderes als der Künstler Friedensreich Hundertwasser Pate stand, der bezeichnenderweise das nasse Element in seinem Namen trägt. „Jeder Regentropfen ist ein Kuss vom Himmel“ ist ein legendäres Zitat von ihm, unter dem auch das Projektjahr 2011 der Hämmerleinsmühle stand. Alle Veranstaltungen befassten sich auf irgendeine Art mit dem Wasser oder transportierten dessen Bedeutung in die Öffentlichkeit.

Die Teilnehmer am internationalen Jugendworkcamp fertigten kreative Wasserläufe an, der Tag der offenen Tür hatte besagtes Thema zum Mittelpunkt, und natürlich präsentierte sich die Umweltstation am Gründertag „Was-

serradfest“ mit Aktionen, die an das Element erinnerten, ohne welches jene Veranstaltung diesen Namen erst gar nicht hätte.

### Menschenrecht „ohne Wirkung“

Die Annäherung an das Thema geschah dabei auf sehr vielfältige Art, wie der pädagogische Mitarbeiter der Hämmerleinsmühle Dieter Schöbel, bei der Abschlusspräsentation erläuterte. So konnten die Besucher selbst einmal testen, wie es sich anfühlt, Krüge mit zehn Litern Wasser auf dem Kopf zu tragen: Alltag in so vielen Ländern unserer Erde.

Interessant sei für die Besucher auch gewesen zu erfahren, wie viele Liter des Lebenselixiers bei der Herstellung verschiedener Produkte benötigt würden. 15.000 sind es für die Anfertigung eines Steaks, 20.000 braucht es für einen Computer. Wis-

senswert sei ebenso, dass die UN schon 2010 den Zugang zu sauberem Wasser als ein Menschenrecht deklariert hat. „Leider hat das aber kaum Auswirkungen“, bedauerte Schöbel.

Im Gegensatz zu dem, was die Umweltstation in Georgensgmünd leistet. Denn ihre Strahlkraft reicht nicht nur in den Landkreis, sondern über die internationalen Jugendworkcamps in die ganze Welt. Bei der letztjährigen Gruppe seien Teilnehmer von Spanien bis China zur Hämmerleinsmühle angereist, so Schöbel. „Ich bin absolut begeistert von dem was ihr hier leistet!“ so das Lob von Georgensgmünder Bürgermeister Ben Schwarz. „Wir sind froh, die Umweltstation unterstützen zu können“, sprach er für die Gemeinde, „denn wir bekommen einen Riesengegenwert zurück“, so der Rathauschef weiter, nämlich junge Menschen, die Prinzipien wie Nachhaltigkeit und ökologisches Bewusstsein verinnerlicht haben und sich nach ihnen ausrichten.

Ähnlich positiv werteten auch die anderen Empfänger der beiden Broschüren wie Gemeindejugendpfleger Bernd Neeb oder die beiden Geistlichen Erwin Westermeyer von der katholischen Kirche und sein evangelischer Amtskollege Johannes Arendt die Arbeit der Umweltstation. „Was hier passiert, ist unglaublich gut – eine tolle Arbeit an der Basis“, so der Tenor der beiden. Ins gleiche Horn stieß auch Peter Jordack, Sozialpädagoge beim Awo-Jugendwerk.

Ein anschließender Rundgang durch den Kulturgarten der Hämmerleinsmühle durfte solcherlei Ansichten nur noch bestätigt haben. Ebenso wie ein Blick in die überreichten Broschüren, die beide förmlich überquellen vor Ideen, Gedanken und Bildern. In den „WasserWelten“ finden sich harte Fakten und lyrische Betrachtungen zum Thema wieder.

Eine zweite Broschüre namens „Hundert Wasser Tropfen“ widmet sich den Kindern. In ihr sind auch zahlreiche Aktionen vorzufinden, die den Jüngsten der Gesellschaft den Zugang zu einer buchstäblich elementaren Flüssigkeit erleichtern sollen.



Ein Jahr lang drehten sich die Angebote der Umweltstation Hämmerleinsmühle rund um das Wasser. So fertigten die Teilnehmer des internationalen Jugendworkcamps zum Beispiel ganz besondere Wasserläufe. Foto: Leykamm

## Von Flechtwerk und Flammen

Fantasievolle, ökologische Kurse in der Hämmerleinsmühle

**Georgensgmünd (HK)** Die Verbindung von Handwerk, Ökologie und Ästhetik bestimmen die Kurse der Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd.

Die Teilnehmer können am 28. April von 9 bis 17 Uhr Feuer, Flamme und Metall begegnen. Beim „Schmieden von keltischen Messern“, unter Anleitung des erfahrenen Kunstschlossermeisters Günter Mainka, lernen die Kurs Teilnehmer ein Stück Kohlenstoffstahl mit Hilfe des Feuers, eines Schmiedehammers und eines schweren Ambosses zu formen.

Im Mai wartet dann mit dem Kurs „Lehmbau – Überlieferte, historische und moderne Techniken“ von Freitag, 11., bis Samstag, 12. Mai, eine sinnlich-handwerkliche Erfahrung auf die Teilnehmer. Vom Lehmbau-Fachmann Horst Paulik erhalten diese Informationen und praktische Anleitung rund um den Baustoff Lehm.

Infos: Umweltstation Hämmerleinsmühle unter Telefon (0 91 72) 6 67 7 8 63.



Die traditionellen Techniken des Lehmbaus können die Teilnehmer bei einem Kurs in der Hämmerleinsmühle erlernen. Foto: Kx



## Viele Köche machen den Brei erst richtig scharf

An der Umweltstation Hämmerleinsmühle treffen sich zum sechsten Mal 18- bis 26-Jährige zu internationalem Camp

„Hot and spicy“ — scharf und würzig — ist das Motto eines internationalen Jugendcamps der Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd. Von 28. Juli bis 18. August treffen sich zum nunmehr sechsten Mal Jugendliche aus ganz unterschiedlichen Nationen und Kulturen der Welt, um gemeinsam zu leben, zu lernen und an einem Umweltprojekt zu arbeiten.

GEORGENSGMÜND — Lohn gibt's nicht. Aber freie Unterkunft und Verpflegung bei fünf Stunden Arbeit am Tag. Mit Unterstützung des Jugendpflegers Bernd Neeb organisiert eine bunte Gruppe ihre Freizeit selbst. So wollen die jungen Weltenbummler auf jeden Fall die Gmünder Kirchweih besuchen, sich das Bardentreffen in Nürnberg nicht entgehen lassen, Sport machen oder Ausflüge in die Umgebung unternehmen. Um Land und Leute kennenzulernen, wie sie sagen.

Die von den Internationalen Jugendgemeinschaftsdiensten Bonn vermittelten Jugendlichen sind zwischen 18 und 26 Jahre alt. Sie kommen aus Armenien, Aserbeidschan, Russland, Spanien, Tschechien und Deutschland. Jugendliche aus der Region können sich dem Camp schon ab 16 Jahren anschließen und auf diese Weise mittels Heimvorteil internationale Freundschaften schließen. Erstmals wird auch eine junge Journalistin der Zeitschrift OYA am Camp teilnehmen und auch später darüber berichten.

Viele Partner ermöglichen mit finanzieller und materieller Hilfe diese Jugendbegegnung in Franken: Die Gemeinde Georgensgmünd mit Bauhof, der evangelische Diakonieverein,



Beim Internationalen Jugendcamp dreht sich in diesem Jahr alles rund um die Freude am Essen. Für die Würze des Projekts sorgen schon mal Vhs-Leiterin Eva Haberkern, Bürgermeister Ben Schwarz, Jugendpflieger Bernd Neeb und die beiden Hauptorganisatoren Dieter Schöbel und Doris Hautum. Foto: Heckel

die Umweltstation Hämmerleinsmühle, die Gmünder Werbegemeinschaft.

### Weitere Sponsoren gesucht

Bürgermeister Ben Schwarz lädt ausdrücklich auch die Jugendlichen aus der Region ein, mitzumachen: „Manche Freundschaften rund um den Globus sind so in den vergangenen Jahren entstanden und die Teilnehmer waren alle beeindruckt von

der Atmosphäre und der Gastfreundschaft hier“. Er würde sich zudem freuen, wenn sich noch der eine oder andere Sponsor „für diese gelebte Völkerverständigung“ fände, betonte der Rathaus-Chef.

Sie haben bereits die Hilfsmaschinerie aktiviert: Der Diakonieverein stellt einen Teil der Unterkünfte und die Werbegemeinschaft steuert ihr Scherflein mit Übernahme der Getränkemkosten bei. Die beiden Sozialpäda-

gogen Doris Hautum und Dieter Schöbel von der Umweltstation „Hämmerleinsmühle“ tragen die Hauptlast — von der Organisation, über die Planung bis hin zur Durchführung. Sie werden unterstützt von Schreinermeister Stefan Fuchs, dem Holzbildhauer Uli Hallmeyer und der Werklehrerin Wiebke Reinhart.

Heuer dreht sich übrigens alles um Freude am Essen — um Kräuter und Gewürze, Spaß am Kochen und gesunden Essgenuss. Das Camp folgt damit der Kampagne des Bayerischen Umweltministeriums unter dem Motto „Gescheit essen — mit Genuss und Verantwortung“.

In Kleingruppen werden viele regionale und aus den Heimatländern der Teilnehmer mitgebrachte Rezepte ausprobiert. Die sollen dann am Schluss auch in einem eigenen kleinen Kochbuch veröffentlicht werden.

Unter fachgerechter Anleitung wird ferner die Kräutermauer im Kulturgarten der Umweltstation neu bepflanzt. Die Jugendlichen gestalten dazu kreative Pflanzschilder und bauen einen mobilen „Suppenkaspar“ — einen Suppen- und Gewürzstand aus Holz mit Information und kreativen Spielen. Dieser wird später in Schulen und Kindergärten für umweltpädagogische Aktionen eingesetzt.

Die internationalen Gäste lassen sich gerne über die Schulter schauen bei ihrer Arbeit und heißen interessierte Besucher somit jederzeit willkommen. Jung Menschen ab 16 Jahren, die mitmachen möchten, können sich über das Projekt direkt bei der Umweltstation Hämmerleinsmühle unter Telefon (01 60) 26 91 285 informieren und anmelden. ih

## Heiße und scharfe Tage mit internationalem Flair

Jugendliche aus aller Welt arbeiteten im Workcamp — Gewürze und Kräuter im Mittelpunkt — Kochen mit der Sonne



Die „Schreinergruppe“ hat beim Workcamp in der Hämmerleinsmühle einen mobilen Gewürz- und Suppenstand gebaut. Drei Wochen intensiven Zusammenarbeitens haben viel zur gegenseitigen Verständigung beigetragen. Foto: Heckel

Drei Wochen lang haben Jugendliche gemeinsam im Workcamp gearbeitet und die Freizeit verbracht. Nun ging das Camp offiziell zu Ende.

GEORGENSGMÜND — Der Duft von 21 verschiedenen Pfefferarten, darunter Tasmanischer Bergpfeffer, Langer Pfeffer oder Voatsiperifery, begrüßte die Gäste der Abschlussfeier

des sechsten internationalen Jugendworkcamps auf dem Gelände und unter der Verantwortung des Vereins Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd und wurde damit dem Motto des Camps 2012 gerecht: Hot and spicy — heiß und würzig.

Daneben stand der „Suppenkaspar“, ein mobiler Suppen- und Gewürzstand, den die „Schreiner-

gruppe“ in den vergangenen drei Wochen gebaut hat. Er ist nicht nur mit einer Warmhaltebox, sondern auch mit einer Vorrichtung für „Kochen mit der Sonne“ und vielen weiteren, exotisch duftenden Gewürzen bestückt, die es zu erraten gilt. Dieses Mobil kann an Kindergärten und Schulen für Umweltaktionen eingesetzt werden und hat seine „Feuer-

probe“ mit den Kleinen des Kindergartens Arche Noah schon bestanden.

Die Jugendlichen aus Armenien, Aserbeidschan, Russland, Tschechien, Spanien und aus der Region haben aber auch im Kulturgarten Mauern und Wege befestigt, Gewürze und Kräuter gepflanzt und wetterfeste Schilder für die Bepflanzung hergestellt. Eine andere Gruppe verzierte die Mauern eines Sickerbeckens mit buntem Mosaik, und alle haben reihum Küchendienst gemacht. Aus den Rezepten der verschiedenen Länder ist ein kreatives Kochbuch entstanden, das alle Teilnehmer zum Abschied aus den Händen von Doris Hautum und Dieter Schöbel erhielten.

### Gegenseitiges Verstehen

„Einen wertvollen Beitrag zum Kennenlernen und gegenseitigem Verstehen“ nannte Bürgermeister Ben Schwarz die Jugendcamps und dankte den Betreuern für ihre engagierte Arbeit und den Sponsoren für ihre Unterstützung. Die jungen Menschen lud er ein, wiederzukommen.

Zum Abschluss nach drei Wochen gemeinsamer Arbeit und Freizeitgestaltung im Camp feierten die Teilnehmer mit Gemeindevertretern, Sponsoren und Betreuern. Dass die bunt gemischte Gruppe viel Spaß hatte, zeigte der heitere Rückblick auf das Camp von Dieter Schöbel. Die jugendlichen Gäste sparten nicht mit Lob für alle Verantwortlichen und bedankten sich natürlich mit Kräutern statt mit Blumen. Als Dankeschön legten sie noch eine piffige Auf-führung von Aschenputtel und eine tolle Tanzeinlage drauf. ih

## Gemeinsame Arbeit, gemeinsamer Genuss

Stimmungsvoller Abschied beim internationalen Jugendcamp der Umweltstation Hämmerleinsmühle in Georgensgmünd

**Georgensgmünd (HK)** Nach drei erlebnisreichen Wochen in Georgensgmünd haben 15 Jugendliche aus Armenien, Aserbaidschan, Russland, Spanien, Tschechien und Deutschland zusammen mit den Organisatoren ein genussvolles, aber auch wehmütiges Abschiedsfest an der Umweltstation Hämmerleinsmühle gefeiert.

„Nach drei Wochen des intensiven Zusammenseins fällt der Abschied nicht so leicht“, so beschreibt Dieter Schöbel, der Leiter des internationalen Jugendcamps, die Stimmung am letzten Tag. Doris Hautum von der Umweltstation resümiert:

„Das Engagement der Jugendlichen zeigt uns ein zukunftsweisendes Konzept für eine internationale Umweltbildung. So werden die Inhalte über Ländergrenzen hinweg in die Herkunftsländer transportiert.“ Denn neben den Projekten rund um das Thema Ernährung mit Kräutern und Gewürzen spiegelte sich bei den täglichen fünfständigen Arbeitseinheiten auch die Vielfalt der Kulturen, mit all den Gemeinsamkeiten und Unterschieden, wider. Das Küchenteam, bestehend aus zwei Teilnehmern und dem Sozialpädagogen Bernd Neeb, zauberte täglich eine schmack-

hafte Suppe als Vorspeise und einen Hauptgang der jeweiligen Nation der Köche entsprechend. So kamen alle Beteiligten in den Genuss einer großen Vielfalt und völlig neuer Geschmackserlebnisse. Die so zubereiteten Gerichte wurden von einer Arbeitsgruppe in originell gestalteten Rezeptheftchen gesammelt, damit am Ende jeder Teilnehmer ein schönes Andenken in den Händen halten konnte. Dieses Heft, mit viel Kreativität in der Campsprache Englisch entstanden, wird am Ende des Jahres auch in einer deutschen Version bei der Umweltstation aufgelegt.



Viel Spaß und viele Geschmackserlebnisse gibt es für die Jugendlichen an der Hämmerleinsmühle. Foto: privat

## „Wo der Pfeffer wächst“

Tag der offenen Tür bei der Umweltstation Hämmerleinsmühle



Zum Thema „Gewürze und Kräuter — Kostbarkeiten aus aller Welt“ gab es viel zu beschnuppern, schmecken, auszuprobieren und zu bestaunen. Foto: oh

**GEORGENSGMÜND** — „Wo der Pfeffer wächst“ war das Motto beim „Tag der offenen Tür“ der Umweltstation Hämmerleinsmühle. Über 500 Besucher kamen, um sich von „Gewürzen und Kräutern — Kostbarkeiten aus aller Welt“ überraschen zu lassen.

Bereits am ersten Aktionsstand staunten die Gäste über die Vielfalt der Gewürze. Da waren feine Nasen gefragt, um den 36 Gewürzschälchen das richtige Namensschild zuzuordnen. Viel Spaß bereitete auch das Gewürze-Quiz mit spannenden und informativen Fragen und so mancher war erstaunt, was er da alles Neues über die Welt der Kräuter und Gewürze erfuh.

Ein Genuss für den Gaumen war die Verkostung zweier Suppen am mobilen „Suppen-Kasper“. Hier wurde gefragt, was da wohl alles in der fränkischen Kartoffelsuppe oder wahlweise in der asiatischen Süßkar-

toffelsuppe drin ist. „Wir wollen Menschen die Vielfalt und Faszination der Kräuter und Gewürze näher bringen, sie anregen, wieder selbst zu kochen und dies als Genuss und Lebensqualität zu erfahren“, erklärte Doris Hautum, Mitarbeiterin der Umweltstation, das Jahresmotto.

### Kräutermauer

Neben den kulinarischen Genüssen konnte man bei einem Spaziergang über das Gelände auch die Ergebnisse des sechsten Internationalen Jugend-Workcamps bestaunen. Besonders die neu bepflanzte Kräutermauer mit ihrer kreativen Beschilderung erhielt viel Aufmerksamkeit.

Landrats-Stellvertreterin Hannelore Nowotny ließ sich von Dieter Schöbel, einem Mitarbeiter der Umweltstation, von den Arbeiten des Workcamps berichten. „Es ist immer wieder ein Erlebnis zu sehen,

wie junge Menschen aus den verschiedensten Nationen sich für ein Umweltprojekt engagieren und für drei Wochen harmonisch zusammen leben, lernen und arbeiten“, so Dieter Schöbel.

Natürlich gab es wie immer eine Vielfalt kleiner bunter Markt- und Aktionsstände, verstreut über den Kultur-Garten, und am Lehmbackofen konnten sich die Besucher zur Stärkung eine knusprige, vollwertige Pizza bestellen oder ein Stück Zucchini-Nusskuchen mit einer heißen Tasse Kaffee genießen. Das gemütliche Zusammensein von Familien, Kindern jeden Alters bis hin zu Senioren bei anregenden Gesprächen und umrahmt von der Musik des Quartetts „The left behind“ spiegelte eine entspannt, harmonische Atmosphäre wider.

ⓘ Weitere Informationen unter Telefon (09172)6677863 oder [www.haemmerleinsmuehle.de](http://www.haemmerleinsmuehle.de)

Beitrag

# Eine Kräutermauer für den Frieden ...

Drei Wochen internationales Gemeinschaftsleben.

VON LEA GATHEN

**W**ährend eines Workcamps entdecken junge Menschen nicht nur Kräuter und Gewürze, sondern auch menschliche Unterschiede und das Gefühl von Zugehörigkeit.

Mit betomer Lässigkeit schlichter Wäldchen mit aus Weißrussland Steine übereinander. Aus dem Ohrstöpsel seines MP3-Players dringen die gedämpften Klänge russischen Hip-Hops. Von rechts und links reihen ihm Jakob und Sascha Steine an, ein stiller Fluss aus Geben und Nehmen. Eine gemeinsame Muttersprache haben die Jugendlichen nicht. Ein paar Meter weiter arbeiten Moussa und Zarek entlang der Mauer. Die Augustsonne brennt und heizt die Steine auf. Während Moussa am Boden kniet, hält Zarek einen Sonnenschirm über ihn. Vor acht Tagen reisten die beiden Freunde aus Aserbaidschan nach Deutschland, in das mittelfränkische Städtchen Georgensgöndel. Sie sind zwei von fünfzehn jungen Menschen aus sechs Ländern, die in diesem Sommer am Workcamp der Hämmerleinsmühle teilnehmen. Drei Wochen zusammen leben und arbeiten, drei Wochen zusammen schlafen und essen.

## Das Leben als Werkstatt begreifen

Mit jedem Stein, den Wäldi aufsetzt, mit jeder Lücke, die Moussa füllt, wächst die Mauer. «Look!» Vor Zareks Augen schiebt Dieter Schröbel, der die jungen Menschen anleitet, einen Block nach seinen Vorstellungen zurecht. Er spricht mit den Händen, wo Englisch versagt. Über mehrere Ecken winder sich ein Band aus liebevoll gestapelten Pflastersteinen, durchziegel und Betonstören den Hang hinauf und säumt die Wege entlang der Kräutermauer. Den Bauwirtschaftler einer Firma aus dem Ort, «Kunst ist gestalten mit dem, was ist», meint Dieter Schröbel, und seine Augen blitzen. Er arbeitete als Drucker, studierte Sozialpädagogik und wurde Künstler,

bevor er begann, hier zu arbeiten. Die Hämmerleinsmühle ist einer von sieben Orten für Umweltbildung in Bayern, sogenannten Umwelstationen. «Kräuter und Gewürze aus aller Welt» lautet das Jahresmotto für 2012, unter dem auch das Workcamp steht. Die alte Kräutermauer neu zu gestalten, ist eines der Projekte, mit dem sich die jungen Menschen beschäftigen. Verrocknete Büsche und wucherndes Kraut haben sie in den letzten Tagen herausgerissen. Bis nichts mehr blieb außer Thymian, Johanniskraut und einer Erdbeere. Oben am Hang aber steht jetzt der Neuanfang, Topf an Topf.

Doris Hartum, die als pädagogische Mitarbeiterin das Camp betreut, steht neben den Pflanzen, hebt eine nach der anderen hoch und teilt ihr Wissen. Karja, Romina und Katharina hören zu, probieren Borreischblätter, zerreiben Johanniskraut zwischen den Fingern und streichen über den weichen Flaum des Frauenmantels krauts. Später werden die jungen Frauen die einzelnen Pflanzen an Orten in die Erde setzen, wo sie Licht und Boden so vorfinden, wie sie es brauchen.

«Werkstatt für Ökologie und soziale Arbeit» nennt sich die Hämmerleinsmühle. «Wir möchten theoretische Inhalte mit praktischem Tun und sinnlichem Erleben verbinden», erzählt Doris. Mit Kindergruppen kocht sie Suppen aus frisch gepflückten Wildkräutern über dem offenen Feuer oder erzählt Geschichten von der Heide Herba. Andere Befertenten bieten Workshops an, in denen Möbel aus Naturholz oder Tischchen aus Filz gestaltet werden.

Die Sonne hat mittlerweile ihren höchsten Stand erreicht. Kein Problem für Oskar, der sonst in der Hitze Spaniens leidet. Er arbeitet diese Woche mit Schreinermeister Stefan Fuchs und schiebt gerade mit

wirklichen. Auch Festivals, wie das «Carpe Viam» in Berlin oder das Festival für Waldkunst, werden durch Workcamps unterstützt.

## Austausch

Beim Essen sitzen alle dicht beieinander auf den Bierbänken. Sprachketten in Russisch und Englisch fliegen über die Teller mit Sükartoffeluppe hinweg. Neben dem Platz von Luisa aus Berlin liegt ein

Kaisertisch. «Vegetarier», so etwas kennt Moussa aus Aserbaidschan genauso wenig wie die fremden Gerichte. Tauf reich ihn den Korridor; ihre pink lackierten Fingerringe umschließen die Schale. Armenien und Aserbaidschan – in der Heimat sind es verfeindete Länder, hier teilen sich Moussa und Tauf den Tisch und das Essen. Nebenbei entspinnt sich derweil ein Gespräch über Vorurteile. «Was willst du bei den Faschisten», hären ihre Freunde gesagt, erzählt Karja, die in Bunsland Deutsch studiert. Seit dem gemeinsamen Besuch im NS-Dokumentationszentrum Nürnberg am Wochenende hat sie einen anderen Blick auf Deutschland und seine Geschichte gewonnen. Zu den erklärten Zielen des LGD gehört es, gesellschaftliche Verhältnisse bewusstzumachen und damit junge Menschenbildung zu befähigen.

## Mitgestaltung und Mitbestimmung

Käpferl werden die Teller gestapelt. Tauf und Katharina haben sich Ideen für das Küchenteam gemeldet, ihre Ideen zusammengetragen und eine Einkaufsliste geschrieben. Mit wenig Geld für alle Essen zuzubereiten und Kuchen zu backen, ist



Workcamp

«Mittelmittel verbunden – tägliche Gruppen- und Aufgaben stärken die Zusammengehörigkeit.»

«Das Aufwachen und Bewusstsein über einen Kräutermauer gehört zu den Arbeitserlebnissen des fünfjährigen Workcamps.»

«Zielbetriebe und Kunst Zentren auf dem Wildraum – das Gelände der Hämmerleinsmühle ist an vielen Stellen durch vergangene Workcamps geprägt.»



Beitrag

«eine Episode der «Simponis» an, Zarek und Moussa rauchen draußen. Wortlos verstreichen die Stunden an diesem Nachmittags zwischen Sofas und Stühlen. Auch die Leere ist Teil des Gruppenprozesses. «Wir sind alle erschöpft vom Wochenende», meint Luisa. Sie hat die Beine hochgeschlagen und ruht sich aus. Letzte Woche habe es eine andere Gruppendynamik gegeben, erzählt sie. Sascha zeigte Zarek berrückt; Wäldi fing an, der Gruppe Tanzschritte beizubringen. Und als sie sah, wie seine Bewegungen mit jener Musik verfloßen, die er sonst nur wummern aufdrehte, da habe sie plötzlich gespürt, was ihm das Tanzen bedeutete. Als er am nächsten Tag allerdings auf einen Insektenstich reagierte, bot sie einen Wäldi mit Spitzweggerich an. Die Schwellung ging so schnell zurück, dass beide überrascht waren. «Inspirieren und sich inspirieren lassen» nennt Luisa solche Lernprozesse innerhalb der Gruppe.

Zarek hat sich draußen an den Türhaken gehängt, zieht an seiner Zigarette und blickt auf den rotgefärbten Abendhimmel. «Ich vermisse Aserbaidschan», sagt er schneidend. Deutschland sei zwar schön, aber – dann folgt ein tiefer Seufzer: «Es ist so anders als mein Mutterland, die Erde und die Menschen dort. Er drückt seine Zigarette aus, die anderen Junge kommen und begrüßen ihn mit Schulterschlopfen. Sie wollen heute noch alle zum Dorffest. Vielleicht wird es wie am Abend zuvor, als sie bei Karroffelfest und Schweinebaxe auf den Bänken im Bierzelt beisammen saßen. An den Nachbartschen wurde gegollt, aus den Boxen dröhnten Volklieder es noch nach Bier. «Und irgendwo entstand da dieses Gefühl der Zugehörigkeit», erinnert sich Luisa. «Weil wir alle tolle Menschen sind – trotz», sie bricht ab, «nein, gerade wegen unserer Unterschiede.» Hand in Hand mit Sascha schlendert sie inmitten der anderen den abgelahten Hang hinunter. Die Kirchenbögen haben zu lauten begonnen. Von den Festzeiten her schallt es «Viva Bavaria».

Lea Gathen (21) macht im Jahr Freiwilligendienst in der internationalen Gemeinschaft. Auswäldi in Italien und studiert heute Umweltwissenschaften in Lüneburg.

## Bei einem Workcamp mitmachen?

www.haemmerleinsmuehle.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

www.kunstcamp.de

# Unsere Publikationen

Zu bestellen über: <http://www.hammerleinsmuehle.de/publikationen.html>



## NEU!

**Suppen-Rezepte aus aller Welt**  
Das Rezeptbüchlein entstand 2012 während eines dreiwöchigen "Internationalen Jugend-Workcamps" der Umweltstation. Mit vierzehn Suppen aus den verschiedensten Regionen dieser Welt. Von tschechischer Knoblauch-Suppe über armenische Perlgraupe-Suppe bis hin zu thailändischer Süßkartoffel-Suppe.

32 Seiten DIN A 5 hoch / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Ratten-Scharf

### Kinder kochen und backen mit der Ratte Rosa

Ein Rezeptbüchlein für Groß und Klein, mit vielen bunten, kindgerechten Rezepten zum "Nachkochen". Mit farbenfrohen Fotos und lustigen Kinderreimen. Da gibt es: Energiebälle, Halloween-Dukaten, Zucchini-Pfuffer, Apfeltaschen und vieles mehr.

28 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Feuer & Flamme

### Pikantes und Süßes aus dem Backofen

Ein Rezeptbüchlein für Genießer. 24 Gerichte frisch aus dem (Holz) Backofen. Von herzhafter Sauerkraut-Sprossenrolle und feinem Walnussbrot, über südländisches Kürbisgratin bis hin zu Zucchini-Kuchen und fränkischem Kirschplotzer.

28 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Kräuter-Träume

### Ein fantasievolles Rezeptbüchlein

Die bunte Vielfalt der Wildkräuter von Bärlauch bis Ringelblume. Besondere Rezepte für Salate, leckere Speisen und genussvolle Getränke. Dazu bunte Pflanzen-Mandalas von Kinder gemalt und Texte aus aller Welt

28 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Hundert Wasser Tropfen

### Kreatives für Kinder rund um das Element Wasser

Ohne Wasser gäbe es kein Leben auf unserem "Blauen Planeten". Aber auch vieles, das uns Spaß und Freude macht gäbe es dann nicht. Hier erfahren Kinder Fantastisches, Wissenswertes zum Thema Wasser und finden "Aktionen zum Selbermachen".

40 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Wasserwelten

### Gedanken-Spiegelungen zum Element Wasser

Lassen sie sich von den Texten & Bildern inspirieren und begeben sie sich mit uns auf einen poetisch, informativen, imaginären Spaziergang durch die Welt des Wassers. Wasser ein Element das uns im Alltag ständig begleitet und ohne das es unsere Existenz auf diesen Planeten - so wie wir ihn kennen - nicht gäbe

40 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten



## Natur-Träume

### Farbspiele und Besinnliches

Natur-Mensch-Kultur / Gedichte von Rainer Maria Rilke, Texte von Khalil Gibran und meditative Natur-Fotos von Dieter Rose Schöbel Halten Sie inne, denn „Achtsamkeit führt zu tiefer Einsicht und zum Erwachen“, wie ein alter Zenspruch aus Japan beschreibt. Erkennen Sie, dass wir Menschen ein Teil dieser Natur, dieser Schöpfung sind.

28 Seiten DIN A 5 quer / 2,50 Euro zzgl. Versandkosten