

sska.de

Weil's um uns
alle geht.

Unsere Zeit ist jetzt.

Im Fokus stehen ökologisches, soziales und faires Handeln. Deshalb unterstützen wir viele Aktionen und Projekte in unserer Region.

Weil's um mehr
als Geld geht.



Stadtparkasse
Augsburg



Gesund. Regional. Lecker!

Regionalvermarktertag im Botanischen Garten

Botanischer Garten Augsburg & Umweltbildungszentrum

Sonntag, 17. September 2023
10:00 bis 17:00 Uhr

Veranstalter:
Umweltstation Augsburg und
Öko-Modellregion Stadt.Land.Augsburg
Dr.-Ziegenspeck-Weg 10
86161 Augsburg

info@us-augsburg.de
www.us-augsburg.de



UMWELTSTATION AUGSBURG
Zentrum für Umweltbildung



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Programminfo

Aussteller im Botanischen Garten

Augsburger Genusskistle
Bio-Imkerei Rauscher
CityFarm Augsburg
Die Rollende Gemüsebox GmbH
Grüner Daumen
Herzstück Horgau
Imkerei Beier
Landmetzgerei Diem
Lechtaler Kürbiskerne
Meisterhand Bio-Eismanufaktur
Pure Soul Naturkosmetik
Schmankerl aus dem Bauerngärtle Christa & Oskar Sailer
Schwabenbüffel
Slow Food Convivium Augsburg
Solidarische Landwirtschaft Weitwinkel e.V.
Tofurei Tran
Unicef Arbeitsgruppe Augsburg
Wasserbulli Stadtwerke Augsburg
Weltladen Augsburg
Zusamtaler Saftmanufaktur



Wie jedes Jahr können Sie auch Ihre Äpfel (auch Birnen) aus dem eigenen Garten kostenlos bestimmen lassen. Der Pomologe Anton Klaus steht hierfür von 11.00 bis 16.00 Uhr zur Verfügung.

Bringen Sie dazu bitte mind. drei gepflückte Äpfel einer Sorte mit Stiel, ohne Wurm und sonnengereift zur Sortenbestimmung mit (unreife Äpfel oder Äpfel von der Schattenseite ohne ausgeprägte Färbung sind leider kaum bestimmbar). Hilfreich ist auch ein frisches Blatt oder ein Foto des Baumes mit Früchtebehang.

Programm im Umweltbildungszentrum

12.30 – 13.00 Führung durch das Umweltbildungszentrum

Foyer
10.00 – 17.00 So wohnen Wildbienen und Wespen
10.00 – 17.00 Klimaschutz im Kühlschrank: Lebensmittelverschwendung vermeiden

10.00 – 15.00 Teekräuter erkennen und genießen

10.00 – 17.00 Kräutersalz – einfach selbst gemacht

Seminarraum 1

11.00 – 12.30 Aufbau smarter Ernährungsumfelder für gesunde und nachhaltige Ernährung - Einblicke aus Indien und Mexiko

Prof. Markus Keck, Merle Müller-Hansen
Lehrstuhl Urbane Klimaresilienz,
Universität Augsburg
Fachvortrag mit anschließender Diskussion

15.00 – 16.30 True Cost Accounting – was kosten unsere Lebensmittel wirklich?
Felix Hirschberg, Technische Hochschule Nürnberg
Fachvortrag mit anschließender Diskussion

Seminarraum 2

10.00 – 17.00 Filzen: kreative Ideen mit einem nachwachsenden Rohstoff

10.30 – 13.30 Die nachhaltige Brotzeitbox: Bienenwachstücher bügeln
Workshop
Achtung: Begrenzte Plätze. Treffpunkt zur Teilnahme stündlich um 10.30, 11.30, 12.30

14.00 – 17.00 Apfelsaft pressen mit heimischem Streuobst

Lehrküche

„Den Sommer ins Glas packen“ – Haltbarmachen durch Einkochen
Workshop in zweifacher Ausführung, jeweils von

10.30 – 13.00 &
14.00 – 16.30

Achtung: Mindestalter 10 Jahre, Begrenzte Plätze pro Workshop: Max. 10 Personen.
Treffpunkt: 10.30 bzw. 14.00 im Foyer des UBZ