

Anmeldung für die Veranstaltung:

Titel der Veranstaltung, Datum

Name, Vorname

Straße, Hausnummer,

PLZ, Ort

Telefon / Fax

E-Mail

Unterschrift

Ihre Anmeldung schicken Sie bitte per Fax oder per Post an den Fischereihof Kleinholtscha.
Fax und Telefonnummer: 035933/ 31900

Anmeldung und Information:

Naturschutzstation Neschwitz
Park1
02699 Neschwitz

Tel.: 035933/ 30077
Fax: 035933/ 30078

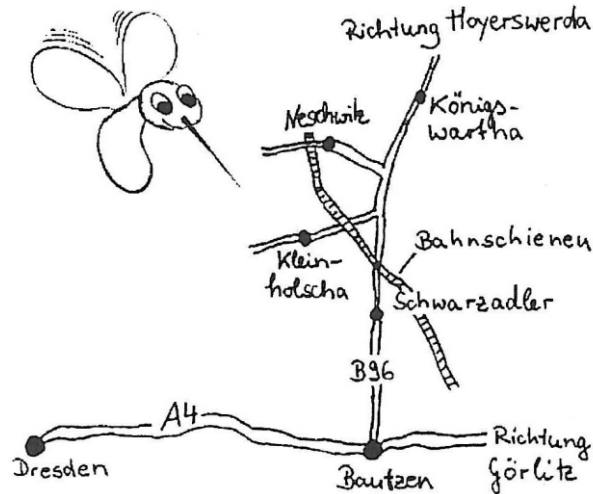
E-Mail: Naturschutzstation-Neschwitz@t-online.de

Oder

Fischereihof Kleinholtscha
Kleinholtscha Nr. 7
02699 Neschwitz

Tel. / Fax: 035933 /31900

E- Mail: Fischereihof@naturschutz-neschwitz.org
Internet: www.naturschutz-neschwitz.org



NATURSCHUTZSTATION
NESCHWITZ e. V.



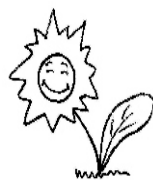
Seminare und
Kräuterveranstaltungen
2012

Brotbacken mit Sauerteig und Brotaufstrichen

Am **07.03.12**, S. Hantsch, Schmöll-Putzkau
Naturschutzstation Neschwitz:

Sie wollten schon immer Ihr eigenes Brot herstellen und lernen Sauerteig selbst herzustellen? Kommen Sie zu uns und erfahren Sie mehr über diese Art der Brotherstellung. Backen Sie Ihr eigenes, ungesundes Brot und verspeisen sie es passend dazu mit leckeren Brotaufstrichen.

Beginn: 18:00 Uhr
Ende: gegen 21:00 Uhr
Preis: 15,- €



Obstbaum-Veredelung

Am **17.03.12**, mit H. Weiner, Servicestelle Streuobst;
Freital
Fischereihof Kleinholscha

Sie möchten eine alte oder besondere Obstsorte erhalten oder vermehren? Dazu gibt es eine gute Möglichkeit: die Veredelung von "Wildlingen". Bei diesem Kurs lernen Sie theoretisch, aber auch praktisch was es damit auf sich hat.

Beginn: 09:30 Uhr
Ende: gegen 12:30 Uhr
Preis: 12,- €

Wir kochen die Gründonnerstag-Suppe

Am **05.04.12**, mit S. Noack,
Naturschutzstation Neschwitz:

Der Frühling ist da, die Kräuter fangen an zu sprießen... Lernen sie neun typische Frühjahrskräuter der neuen Saison kennen. Sammeln und verwenden Sie diese für eine traditionelle Kräutersuppe. Lassen Sie sich's schmecken.

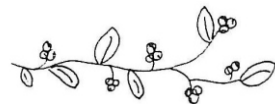
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: gegen 14:00 Uhr
Preis: 12,- €

Natürliche Wandfarben selbst herstellen

Am **14.04.12**, mit A. Schröter
Fischereihof Kleinholscha

Jetzt wirds bunt!! Oder Farbig?.. Egal! Lernen Sie in diesem Seminar Rezepte und Anleitungen zur traditionellen Herstellung von Wandfarbenkennern. Welche Ausgangsstoffe brauchen Sie? Welche Farben sind für welche Wände geeignet? Und und und.....

Beginn: 09:00 Uhr
Ende: gegen 12:30 Uhr
Preis: 12,- €



Walking-Kräuter-Tour für Frauen, flott und knackig unterwegs

Am **12.05.12**, mit G. Behner, Neukirch; I. Bartsch,
Naturschutzstation Neschwitz:

Diese Veranstaltung ist eine Kombination aus Einführung und Vertiefung in die Nordic Walking-Technik und Erlernen von Methoden zur Stressreduktion.

Beginn: 10:00 Uhr
Ende: gegen 15:00 Uhr
Preis: 25,- €



Herstellung von Sauerkraut

Am **19.09.12**, mit A. Schröter
Fischereihof Kleinholscha

Hier können Sie unter Anleitung traditionelles, leckeres Sauerkraut herstellen.

Für eigenes Sauerkraut bitte eigene Kohlköpfe und Tontöpfe mitbringen!!!

Beginn: 16:30 Uhr
Ende: gegen 19:00 Uhr
Preis: 6,- €

Leckere Kürbis-Küche

Am **22.09.12** mit S. Noack,
Naturschutzstation Neschwitz

Kürbisse sind nicht nur eine farbenfrohe Herbstdekoration, sie können auch vielseitig verwendet werden leckere herzhafte und süße Rezepte kennen lernen, gemeinsam kochen und verkosten.

Beginn: 10:00 Uhr
Ende: gegen 14:00 Uhr
Preis: 12,- €



„Vater-Sohn-Wochenende“

Am **05.10.-07.10.2012**
für Väter mit ihren 9 bis 14 jährigen Söhnen

Herbstzeit Zeit der Fische: wir schauen beim Abfischen zu, angeln am Teich, hören Anglerlatein am Lagerfeuer und räuchern selbst frischen Karpfen.

Beginn: 05.10.2011; 17:00 Uhr
Ende: 07.10.2011; gegen 16:00 Uhr
Preis: 80,- €/Erwachsener
75,- €/Mitglieder in einem Angelverein
60,€/ Kind

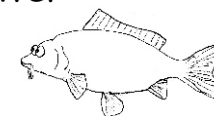


„Fangfrisch aus dem Hälter“

Kreative Karpfen-Küche
Am **01.12.2011**
Fischereihof Kleinholscha

Vom Abfischen über das Filetieren bis hin zum kreativen Verarbeiten von Karpfen. Während des Seminars wird nach drei verschiedenen Rezepten gekocht und anschließend gemeinsam gegessen.

Beginn: 9:00 Uhr
Ende: 14:00 Uhr
Preis pro Person/Tag: 30,- €



Da die meisten Veranstaltungen nur eine begrenzte Teilnehmerzahl zulassen und zur besseren Planung, **melden Sie sich bitte bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin an.**