

Naturtipps für Juli



Im Sommer erleben wir so viele schöne Dinge, vor allem wenn wir uns draußen aufhalten. Das schöne Wetter lädt dazu ein, nach draußen zu gehen und die Sonnenstrahlen und lauen Nächte zu genießen. Ob Baden im See oder ein schöner Grillabend mit der Familie, man verbringt viel Zeit im Freien. Wir haben für euch ein paar Tipps und Aktivitäten für draußen, die euch diesen Sommer einiges lehren und dazu anregen, Neues auszuprobieren.

Bildquelle:

<https://www.pexels.com/photo/silhouette-of-grasses-against-the-light-of-setting-sun-87812/>

Sauberes Wasser

Wasser ist für den Mensch überlebenswichtig. Wir selbst bestehen zu 75 Prozent aus Wasser und man sollte durchschnittlich ca. 2 Liter pro Tag zu sich nehmen. Doch woher kommt unser Trinkwasser aus dem Wasserhahn?

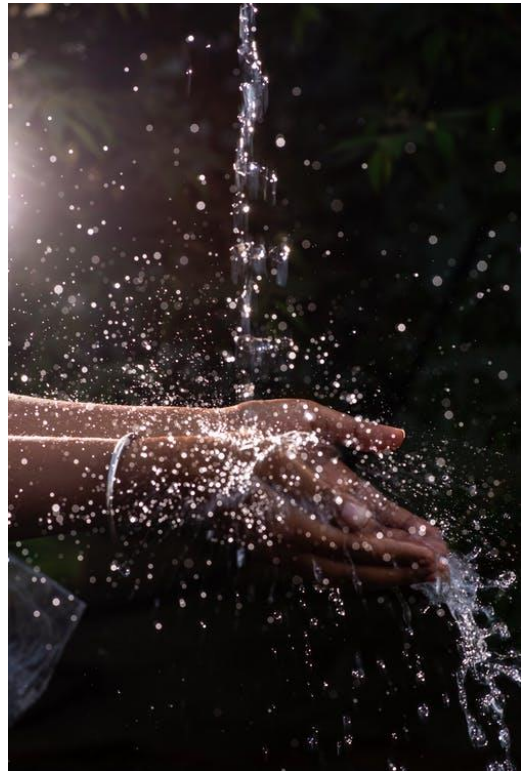
Sauberes Wasser haben wir nicht einfach automatisch, wenn es als Niederschlag herunterkommt. Denn der Regen nimmt zahlreiche Stoffe auf, die sich in der Luft befinden. Das Grundwasser entsteht durch Filterprozesse in unserem Boden. Unser Trinkwasser wird zu 70 Prozent aus Grund- und Quellwasser gewonnen.

Experiment: Minikläranlage selbst bauen

Um zu verstehen, wie das Ganze in der Natur funktioniert, könnt ihr selbst im Freien dieses Experiment durchführen. Bei diesem Experiment wird das Wasser auf seinem Weg durch die verschiedenen Bodenschichten Erde, Sand und Stein gefiltert. Was ihr für eure eigene Minikläranlage genau machen müsst, zeigen wir euch hier:

Was ihr braucht:

- Vier Blumentöpfe (gleich groß), oder vier Joghurtbecher, oder vier Milchtüten
- Optional: Stoffstücke oder Tonscherben
- Kieselsteine
- Sand
- Erde
- Einen Kaffeefilter
- Einen mittelgroßen Kieselstein
- Große Einmachgläser
- Eimer mit verschmutztem Wasser



So wird das Experiment durchgeführt:

1. Wenn ihr Joghurtbecher oder Milchtüten verwendet, macht ihr ein kleines Loch am Boden, durch das das Wasser abläuft. Es ist wichtig, dass das Loch nicht so groß ist, damit verhindert wird, dass der Sand oder die Erde ebenfalls durchsickern.

Falls ihr Blumentöpfe verwendet, könnt ihr zum Beispiel ein bis zwei große Tonscherben auf die Böden der Töpfe legen oder ein dünnes Stück Stoff verwenden, bevor ihr die Töpfe mit Erde, Sand und Kieselsteine befüllt.

2. Nun könnt ihr drei eurer Behältnisse befüllen: Eines zur Hälfte mit Kies, das nächste halb voll mit Sand und das Dritte befüllt ihr zur Hälfte mit Erde.
3. Der Kaffeefilter kommt nun in den vierten Behälter. Legt am besten noch einen großen Kieselstein als Abstandhalter hinein.



4. Stellt nun vorsichtig alle gefüllten Behälter ineinander und setzt den Klärturm auf ein Einmachglas. Ganz unten befindet sich der Kaffeefilter, darauf der mit Sand, dann der mit Erde gefüllte Behälter und zuletzt der Kies. So wird das Wasser von oben nach unten erst grob und dann immer feiner gefiltert.



5. Nun könnt ihr euer Wasser filtern! Gießt langsam das schmutzige Wasser aus dem Eimer in den oberen Topf und wartet, bis es durch alle Töpfe gesickert ist. Füllt zum Vergleich etwas Schmutzwasser in das zweite Einmachglas.

Seht ihr den Unterschied?

Textquellen:

<https://www.filterzentrale.com/wasserwelten/wasser/mini-klaeranlage-bauen>

<https://www.geo.de/geolino/basteln/891-rtkl-experiment-mini-klaeranlage>

Bildquellen:

<https://www.pexels.com/photo/human-hand-under-pouring-water-68262/>

© A. Munz / BUND-KV Stuttgart

Zeit zum Basteln



Mobile/Windspiel basteln

Was ihr braucht

- Stöcke
- Schnur
- Federn
- Perlen

Was ihr tun müsst

Sucht euch drei oder vier Stöckchen, die entweder gleichlang oder unterschiedlich lang sind. Knotet die Schnur jeweils an beide Enden von den Stöckchen und verbindet sie dann mit den anderen Enden der nächsten Stöcke.

Wenn ihr alle Stöcke miteinander verbunden habt, müsst ihr eine Schlaufe oben anbringen zum Aufhängen. Bei dem untersten Stöckchen bindet ihr mehrere Seile an. Dort befestigt ihr dann die Perlen zuerst und knotet sie fest. Zuletzt befestigt ihr die Federn in den Perlen.

Bildquelle: © A. Munz / BUND-KV Stuttgart

Umweltfreundlich Grillen

Der Sommer ist nicht das gleiche ohne einen schönen Grillabend mit Freunden und Familie. Allerdings vergisst man bei dem wiederholten Grillen oft, mal darüber nachzudenken, was die Folgen für unsere Umwelt sind. Wie du umweltfreundlicher grillen kannst, zeigen wir die hier:

Ob bei der Auswahl des Grillgeräts, der Kohle oder was letztendlich auf dem Grill landet, unsere Entscheidungen, mögen sie noch so harmlos erscheinen, haben eine Auswirkung auf die Umwelt. Es gibt allerdings Wege, das Grillvergnügen nicht zur Lasten unserer Umwelt zu gestalten.

Einweggrills sollte man vor allem vermeiden, denn sie produzieren Müll, da man sie nach dem Gebrauch wegwirft. Besser ist es, einen dauerhaften Grill zu besitzen, der zum Beispiel

aus Metall besteht und der immer wieder verwendet werden kann. Auch auf dem Grill selbst sollte man komplett auf Aluminiumschalen zum Grillen verzichten. Nachhaltiger ist eine Grillschale aus Edelstahl, eine Gusseisen-Grillpfanne oder ein Grillstein. Diese lassen sich genauso gut zum Garen auf dem Grill nutzen, sind aber immer wieder verwendbar und müssen nicht nach dem einmaligen Benutzen entsorgt werden. Grillkartoffeln gehen sogar ganz ohne Hilfsmittel, denn sie können einfach in die Glut gelegt werden. Die Schale kann man dann zwar nicht mehr essen, aber das Innere ist dafür genau so lecker.

Bei der Kohle muss man auch aufpassen, denn oft besteht diese aus Tropenholz. Man weiß eben oft nicht, welche Bäume dafür gefällt wurden, und gerade die Tropenwälder sind wichtig für unser Weltklima und den Artenschutz. Ihr solltet also danach schauen, dass ihr Grillkohle aus heimischem Laubholz verwendet. Hier helfen euch die FSC- oder Naturland-Siegel bei der Auswahl, denn sie zeigen auf, dass es sich dabei um Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft handelt und die sozialen und ökologischen Kriterien bei der Herstellung eingehalten werden. Außerdem gibt es auch Kohlevarianten wie Grillkohle aus Kokosnussschalen oder aus Olivenkernen. Beim Grillanzünden kann man auch beispielsweise auf leicht brennbare Materialien wie kleine Äste, Karton oder Watte u.a. zurückgreifen.

Auch bei der Frage, was auf den Grill kommt, kann man sich Gedanken machen. Wer wirklich nachhaltig grillen möchte, sollte auch mal mehr auf Gemüse und vegetarisches und veganes Grillgut setzen. Auf dem Grill schmecken eben nicht nur Würstchen, sondern genauso Mais, Pilze, Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und vieles mehr.



Denn übermäßiger Fleischkonsum hat nicht nur schlechte Folgen für den Menschen selbst, sondern auch für die Umwelt. Wenn trotzdem Fleisch auf den Grill soll, dann könnt ihr darauf achten, dass es biologisches und regionales Fleisch ist. Denn da entfallen lange Transportwege und die Haltung der Tiere ist artgerechter.

Textquellen:

<https://www.smarticular.net/grillschalen-ohne-aluminium-edelstahl-gusseisen-grillbrett-grillpapier/>

<https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/oekologisch-leben/essen-und-trinken/16109.html>

Bildquelle:

<https://pixabay.com/de/photos/gegrilltes-gem%c3%bcse-gegrillt-grillen-2172704/>

Stockbrotrezept für den Grillabend

Ein leckeres aufgewickeltes Brot am Stock ist wirklich ein Highlight, wenn man am Lagerfeuer sitzt. Schon der Geruch des frisch gebackenen Brotes ist unwiderstehlich. Man kann es nicht nur salzig, sondern auch süß genießen. Das Stockbrot kann man nicht nur am Lagerfeuer machen, sondern genauso gut beim Grillen mal ausprobieren und wie das geht zeigen wir euch hier:

Was ihr braucht:

Für ca. 12 Stück:

- 600g Mehl
- 1 1/2 Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)
- 3 TL Salz
- 3/4 TL Zucker
- 4 1/2 EL Olivenöl
- 345 ml lauwarmes Wasser
- Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Arbeitsschritte:

1. Als erstes alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
2. Dann das Olivenöl hinzufügen.
3. Zuletzt das Wasser dazu tun und alles miteinander vermengen.
4. Den Teig dann solange kneten, bis er eine glatte runde Kugel ergibt.
5. Dann in eine Schüssel geben und ein Geschirrtuch darüber legen.
6. Den Teig muss man dann ca. eine Stunde ruhen lassen.
7. Wenn der Teig genug aufgegangen ist, ein wenig Teig nehmen und um den Stock wickeln.
8. Das Brot über die Glut halten und langsam backen. Dabei immer mal wieder drehen, damit alle Seiten eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Tipp: Wer es lieber süßer mag, kann auch weniger Salz und etwas mehr Zucker nehmen. Außerdem kann man auch Aufstriche dazu essen wie zum Beispiel Marmelade.

Textquelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/stockbrot-schnelles-grundrezept>

Bildquelle: © A. Munz / BUND-KV Stuttgart

