

AMDWORTSCHA

Liebe Plaudertaschen-Leserinnen, liebe Plaudertaschen-Leserl

erzlich willkommen zur neuen Ausgabe, in der wir euch auf eine spannende Reise in die faszinierende Welt der Landwirtschaft mitnehmen. Hast du dich schon einmal gefragt, wie aus Milch köstlicher Käse hergestellt wird? Oder wie der leckere Honig für dein Frühstücksbrot gemacht wird? Diesen Fragen werden wir gemeinsam nachgehen. Außerdem berichten wir über einen Besuch auf dem Bauernhof und zeigen euch Basteltipps zum Nachmachen. Auf einen Buchtipp, kniffelige Rätsel und Witze haben wir natürlich auch in dieser Ausgabe nicht verzichtet.

Viel Freude beim Lesen wünscht euch euer Redaktionsteam!



Panne aus

der Redaktion! Leider ist uns ein Fehler in der letzten Ausgabe passiert. Auf der S.14 der 91. Ausgabe

haben wir unter dem Theater-

GRATIS ABO

Möchtest du, dass die Plaudertasche 4x im Jahr kostenlos in deinem Postkasten landet? Dann schick uns eine Mail mit genauer Adresse und deinem Geburtsjahr an: plaudertasche@spektrum.at

Möchtest du auch die Plaudertasche mitgestalten? Dann komm einfach vorbei zu einem der nächsten Plaudertaschen-Redaktionstermine!

DERZEITUNG AUDERTASCHE

WANN?

JEWEILS VON 16:00-18:00 UHR

DIENSTAG, 12. SEPTEMBER

DIENSTAG, 3. OKTOBER

DIENSTAG, 7. NOVEMBER

W0?

IM VERANSTALTUNGSRAUM DER KINDERBIBLIOTHEK DER STADT SALZBURG

Gestalte mit an der Kinderzeitung Plaudertasche! Wir suchen Kinder ab 8 Jahren, die Spaß daran haben, gemeinsam eine Zeitung zu machen, sich Themen uszudenken, zu schreiben, zu fotografieren, Interviews z führen, Umfragen zu machen, zu malen...

> mehr Infos unter: 0662/434216 plaudertasche@spektrum.at



06 Wie kommen die Löcher in den Käse? 08 Kuhle Kuh 10 Witze, Rätsel

12 Von der Blüte zum Honig 14 Buchtipp: Frau Honig 15 Gewinnspiel

16 Raus in die Natur

18 Die Zukunft der Landwirtschaft 20 Weltkindertag

JMPP(\$255WM)

Herausgeber: Plattform "Weltkindertag" Redaktion/Verwaltung: Verein Spektrum

Layout/DTP: akzente Salzburg

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe: Bettina Berthold, Lia Erber, Manuela Hauthaler, Peter Fuschelberger, Lisa Köstner, Elisabeth Lackner, Ursula-

Schwarz, Sara Wichelhaus, Kinderredaktion Salzburg

Inhalte: Kinder aus Stadt und Land Salzburg (Die Autor Innen sind unter dem jeweiligen $\stackrel{\smile}{{\rm Beitrag}}$ genannt.)

Die Rechte für die Bild- und Textdokumente liegen bei den Urhebern. In Zusammenarbeit mit: Kinder- und Jugendanwaltschaft Salzburg. Redaktionsadresse: Verein Spektrum, Schumacherstraße 20, Postfach 17

5014 Salzburg, Tel. 0662-434216-13, Fax: 0662-434216-20, e-mail: plaudertasche@spektrum.at

Produktion & Design: akzente Salzburg

Druck: Samson Druck GmbH, St. Margarethen

MANORME



Alter: 9 Jahre

Lieblingstier: Delfin, katze, Pferd

Lieblingsfarben: Blau, Lila Beste Freundin: Ella

Lieblingseis: Vanille

Hobbies: Surfen, Hobby Horsing



Alter: 9 Jahre

Lieblingseis: Vanille Hobbie: Federball

Lieblingsessen: Schweinsbraten Lieblingscomic: Idefix und

die Unbeugsamen

Lieblingssuperheld: Iron man



Alter: 8 Jahre Lieblingstier: Pferd Lieblingsfarbe: Neongrün Beste Freundin: Livia

Lieblingsbuch: Die wilden

FuBballkerle

Hobbies: Hobby Horsing,

surfen



INTERVIEW MIT ANNIKA HEYER **VOM PONYHOF SALZBURG** UND MARIE, 10 JAHRE

Was bedeutet Landwirtin sein? Früh aufstehen und viel Verantwortung. Was macht ein:e Landwirt:in? Saubermachen, Füttern, Tiere pflegen, Futter produzieren.

Was macht am meisten Spaß? Mit den Pferden und Kindern arbeiten. Was gefällt dir an deiner Arbeit nicht?

Wenn ein Tier krank ist.

Was muss man als Landwirt:in alles können?

Körperlich arbeiten.

Wie wird man Landwirt:in?

Mit einer Lehre zum landwirtschaftlichen Facharbeiter.

Was macht einen Bauernhof zum Bauernhof?

Eine Betriebsnummer von der Landwirtschaftskammer.

Umfra

zum Thema Landwirtschaft

Glaubt ihr, dass es weniger

Bauern als früher gibt?

JA = 18NEIN = 0

Glaubt ihr, dass Bauern viel Freizeit haben?

JA = 0NEIN = 18

Glaubt ihr, dass Bauern viel Geld verdienen?

JA = 6NEIN = 12

Irma und Emilia (9 Jahre) befragten Besucher:innen der Stadtbibliothek.

Ein Trag age dem Baseriher.

oder, wie man richtig gute Brötchen bäckt! (Mit Rezert)

Wir - der KidsClub aus Bürmoos - durften in den Ferien einen ganzen Tag auf dem Stoibergut, einem großen Bauernhof in Salzburg, verbringen. Die liebe Elke führte uns durch den Ausflug und brachte uns viele interessante Sachen bei.

nsere Aufgaben waren die eines richtigen Bauern/einer Bäuerin. Wir durften die Kühe füttern und im Stall für Sauberkeit sorgen. Die Hühner und Hasen wurden natürlich auch bestens mit Futter versorgt und dann ausgiebig gestreichelt – selbst die Hühner konnten wir richtig herumtragen.

Und dann kam der wichtigste Teil: Wir lernten, wie man – wie ein richtiger Profi – hausgemachtes Brot bäckt! Eine Verpackung durfte auch nicht fehlen und so bemalte jede/r von uns ein eigenes Brotsackerl aus Papier, in dem wir dann unsere Semmeln, Mohnweckerl und Kipferl mit nach Hause nehmen durften.









Rezept

Hier das Rezept, falls du es mit einigen Freund/innen an einem besonderen Tag nachbacken möchtest (es ergibt ungefähr 50 Brötchen zu je 60 Gramm).

- 500 ml Milch (handwarm)
- 500 ml Wasser
- 160 ml Öl
- 2 TL Zucker
- 4 TL Salz
- 2 Würfel Germ
- 2 kg Weizenmehl
- 1. Alles zu einem glatten Teig verkneten (vielleicht hast du sogar eine Knetmaschine zuhause) und ungefähr 30 Minuten rasten lassen
- 2. Brötchenteig abwiegen
- 3. Brötchen formen
- 4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- 5. Mit Wasser besprühen
- 6. Mit Saaten (Mohn, Sesam...) bestreuen
- 7. Bei 200°C Heißluft ungefähr 20 Minuten backen

Wie kommendie Löcher in den Käse?

In einer Käserei passieren viele spannende Dinge. Dort wird aus Milch der leckere Käse hergestellt, den wir so gerne essen. Alles beginnt mit der frischen Milch von Kühen, die auf den grünen Wiesen leben.

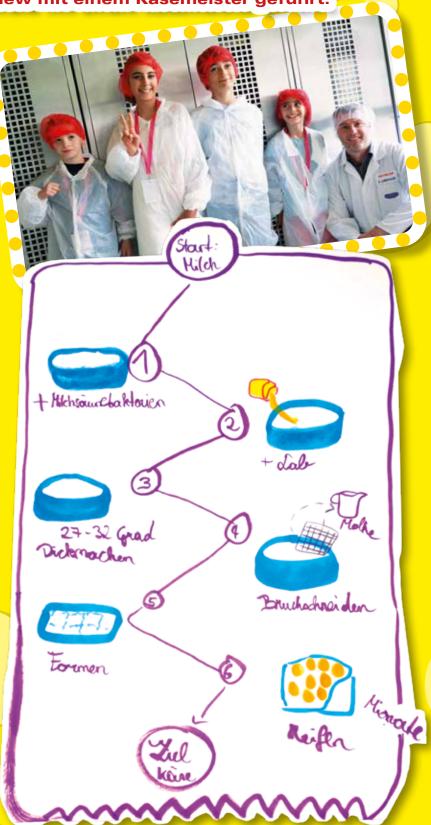
Jan, Hazal, Lors und Lyan haben die Käserei WOERLE in Henndorf besucht und ein Interview mit einem Käsemeister geführt.

Der Weg von der Milch zum Käse

Der Käsemeister Herr Loibichler hat uns erklärt, dass die Qualität und der Geschmack des Käses von der Qualität der Milch bestimmt werden. Die Milch muss frisch, sauber und von gesunden Tieren stammen.

"Aber, wenn Käse aus Milch gemacht wird, warum ist er dann nicht flüssig?"

- 1. Damit die Milch von Keimen gereinigt wird, muss sie im ersten Schritt erhitzt werden.
- 2. Dann werden der Milch Milchsäurebakterien hinzugefügt – diese Bakterien sind nicht schädlich und wichtig für den späteren Geschmack.
- 3. Jetzt kommt das Lab hinzu, das dafür sorgt, dass der Käse fest wird und nicht vom Brot läuft.
- 4. Nach etwas Zeit trennen sich Fett und Eiweiß vom Wasser der Milch (Molke).
- 5. Der Käse wird nun mit der Käseharfe in Stücke zerteilt und in Formen gepresst. Anschließend wird er in ein Salzbad gelegt.
- 6. Nun muss der Käse reifen und bekommt seinen endgültigen Geschmack. Manche Käsesorten reifen einige Wochen und schmecken dann eher mild und andere Käsesorten reifen Jahre und schmecken kräftiger.









NACHDEM WIRJETZT WISSEN, WIE DER KÄSE HERGESTELLT WIRD, HABEN WIR NOCH EIN PAAR FRAGEN. BITTE ZUM INTERVIEW!

Plaudertasche: Kann aus jeder Milch Käse gemacht werden?

Loibichler: Theoretisch kann aus jeder Milch Käse hergestellt werden. Zum Beispiel gibt es auch Käse aus Ziegen-, Büffel-, oder Schafmilch.

Plaudertasche: Wie kommen die Löcher in den Käse?

Loibichler: Bei der Herstellung von Käse werden der Milch (gute) Bakterien zugeführt, die aus der Milch den Käse reifen lassen. Die kleinen Bakterien produzieren bei diesem Prozess Kohlensäuregase. Da die Gase durch die Käserinde nicht nach außen entweichen können, bilden sich Hohlräume (Löcher) im Käse.

Plaudertasche: Kann man die Rinde mitessen?

Loibichler: Die Rinde ist durch einen natürlichen Reifungsprozess entstanden und ist essbar. Außer es steht auf der Verpackung

etwas anderes. Oder die Rinde ist sehr dick, dann schmeckt sie nicht so gut.

Plaudertasche: Was muss man lernen um

in einer Käserei zu arbeiten?

Loibichler: Auf jeden Fall braucht man Interesse für Lebensmittel. Bei Woerle können acht Lehrberufe erlernt werden Zum Beispiel Milchtechnologie oder Lebensmitteltechniker:in. Plaudertasche: Wie messt ihr die Qualität von Käse?

Loibichler: Nach dem Geschmack! Jeder Käse wird am Morgen verkostet. Aber natürlich müssen auch der pH-Wert und der Wassergehalt geprüft werden.

Plaudertasche: Ist Käse gesund?

Loibichler: Käse enthält verschiedene Nährstoffe wie Eiweiß, Kalzium, Vitamin B12 und andere wichtige Mineralstoffe, die unserem Körper helfen gesund zu bleiben.

Plaudertasche: Danke für das Interview und für den leckeren Käse!



of Kuhle Kuhl

Wir, die Kinder vom JUKI Liefering, haben uns Gedanken zum Thema "Tiere und das Leben am Bauernhof" gemacht und eine "superkuhle" Kuh aus Karton gebastelt.



Fahrije, 9 Jahre

Ich war auch schon mal auf einen Bauernhof, mein Onkel hat einen und er hat viele Enten. Auf den großen Heuballen durfte ich nie spielen, weil es das Fressen für die Tiere ist. Mit der Schule haben wir einmal einen Bauernhof besucht, der extra Heuballen zum Springen und Spielen hatte, das war sehr lustig.



Mohammed, 7 Jahre

Ich war schon einmal auf einen Bauernhof, dort gibt es Kühe Ziegen und Pferde. Ich habe sogar schon mal ein Lama gesehen. Die Kuh hat mir besonders gut gefallen wegen ihrem gefleckten Muster. Ich durfte sogar mal mit dem Traktor mitfahren, das war superlustig. Ein Bauer hat aber viel Arbeit: Er muss die Tiere füttern, den Stall sauber machen und die Wiesen mähen.

Basteltipp: Wir basteln eine Kuh.

Falls ihr auch so eine tolle Kuh haben wollt, hier ist die Bastelanleitung: Ihr braucht nur einen großen Karton, etwas weiße und schwarze Farbe und einen Pinsel, Schere und Klebstoff.

Zuerst bemalen wir den Karton, unsere Kartonkuh hat ein weißes Fell mit schwarzen Flecken, es gibt aber auch braune und graue Kühe. Als nächstes schneiden wir aus Karton den Kopf für die Kuh aus, bemalen ihn und kleben ihn an der richtigen Stelle fest. Fertig ist die Kartonkuh! Damit kann man echt coole Fotos machen und richtig cool darin chillen.



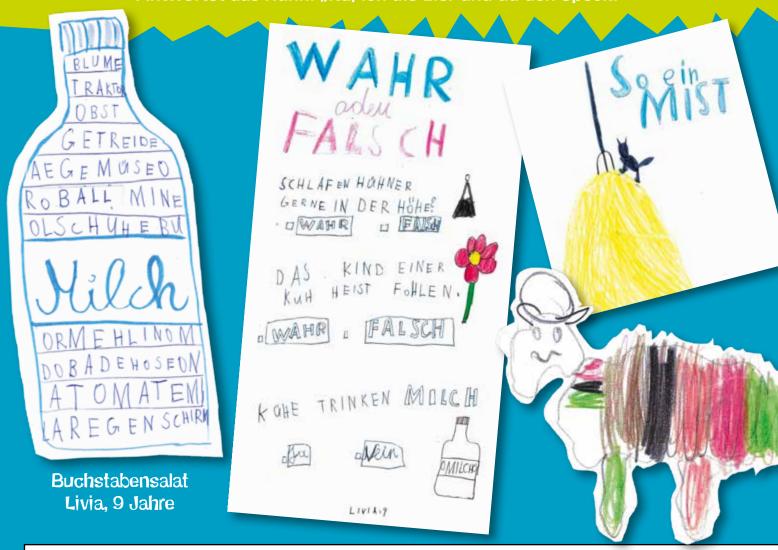


Fragt der Bauer den neuen Schäfer: "Warum reden Sie denn beim Scheren der Schafe immer auf die Tiere ein?" -"Das müssen Sie entschuldigen. Ich war früher nämlich Friseur."

Witze von Ella, 8 Jahre

macht zum ersten mal Ferien auf dem Bauernhof Die Bäuerin zeigt den kindern den Stall. "Und was ist das?", fragt Linda und zeigt auf den Melkschemel. Den braucht man, wenn man kühe melkt, erklärt die Bäuerin. "Was? Das 9ibt's doch Nicht!! Wie bekommt man die kühe dazu, Sich auf diesen kleinen Hocker zu setzenz"

Sagt das Huhn zum Schwein: "Wir könnten doch eine Frühstücksfirma gründen." "Und wer liefert was?", fragt das Schwein. Antwortet das Huhn: "Na, ich die Eier und du den Speck."







Spektrum • Schumacherstraße 20 • Postfach 17 5020 Salzburg • Tel. 0662 434216 • Fax 0662 434216-20 www.spektrum.at • info@spektrum.at







Literaturhaus Salzburg • Strubergasse 23 • 5020 Salzburg Tel. 0662 42 24 11-17 • www.literaturhaus-salzburg.at info@literaturhaus-salzburg.at







Katholische Jungschar der Erzdiözese Salzburg Kaigasse 26 • 5020 Salzburg • Tel. 0662 8047-7580 Fax: 0662 8047-7589 • jungschar@eds.at www.kirchen.net/jungschar



Referat für Jugend, Familie, Integration, Generationen Gstättengasse 10 • 5020 Salzburg Tel: 0662 8042-2117 • www.salzburg.gv.at jugend-familie@salzburg.gv.at



Kinder- und Jugendanwaltschaft Salzburg

Fasaneriestraße 35, 1. Stock • 5020 Salzburg Tel. 0662 430 550 • Fax 0662 430 550-3010 www.kija-sbg.at • kija@salzburg.gv.at



Stadt:Salzburg - Team Vielfalt Mirabellplatz 4 • 5020 Salzburg Tel: +43 662 8072-2976 jugendbuero@stadt-salzburg.at

info@lungaukultur.at







Haus der Jugend • Franz-Hinterholzer-Kai 8 5020 Salzburg • Tel. 0662 620-135 • Fax 0662 623-570 direktion@inselsalzburg.at



Salzburger Kinderwelt Am Hummelweg 4 • 5400 Hallein Tel. 0650 4405880



Salzburger KinderfreundInnen • Fürbergstraße 30 5020 Salzburg • Tel. 0662 455488 • Fax 0662 455488-13 www.sbg.kinderfreunde.at • office@sbg.kinderfreunde.at



Jugend- und Kinderhaus Liefering • Laufenstraße 43 5020 Salzburg • Tel. 0662 438775 • Fax 0662 434299 office@juki-liefering.at • www.juki-liefering.at

WIR DANKEN UNSEREN PARTNERN FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG!

Von der Blüte zum Honig

Auch Imker sind Teil der Landwirtschaft. Ein Imker ist jemand, der sich um Bienen kümmert und hat spezielle Kästen, die Bienenstäcke genannt werden, in denen die Bienen leben. Er sorgt dafür, dass die Bienen genug Platz, Nahrung und Wasser haben, damit sie glücklich und gesund sind.

Imker sammeln auch den Honig, den Bienen machen. Laurin hat viele Bienenstöcke in seinem Garten stehen und hat dadurch einiges an Expertenwissen über Bienen.

Wie wird Honig gemacht?

Laurin: Die Bienen sammeln den Nektar von Blüten und nehmen ihn im Honigmagen auf. Dann legen sie ihn in die Waben und fächern durch Flügelschläge die Flüssigkeit heraus.

Wenn der Honig fertig ist, wird die Wabe mit einer Wachsschicht verschlossen, um den Honig zu schützen. Der Imker holt die Waben später heraus und schleudert die Waben. Das geht mechanisch oder händisch. Beides ist gleich schnell, aber händisch ist es anstrengender, weshalb wir mechanisch schleudern. Die Waben werden von den Bienen wiederverwendet. Deshalb muss man vorsichtig sein.

Haben Bienen Lieblingsblumen?

Laurin: Sie mögen alle Blumenarten, aber einige besonders. Zum Beispiel Lavendel. Tulpen mögen sie weniger als Lavendel.

Wurdest du schon mal von einer Biene gestochen?

Laurin: Ja, öfter. Mir tut das eigentlich nichts, andere sind aber auf das Gift sehr allergisch und müssen deshalb aufpassen nicht gestochen zu werden.

Warum stirbt eine Biene nachdem sie zugestochen hat?

Laurin: Weil der Stachel Wiederhaken hat, da man unter einem Mikroskop gut erkennen kann. Deshalb reißt der Stachel aus und es bleibt eine Wunde zurück. Daran sterben sie. Es gibt andere Bienenarten, die einen glatten Stachel haben und öfter zustechen können.

Was passiert eigentlich, wenn eine fremde Biene in den Bienenstock kommt?

Laurin: Jeder Bienenstock hat einen eigenen Geruch und wenn eine Biene anders riecht, wird sie sofort erkannt. Die Biene wird dann vom Stock abgewehrt und im schlimmsten Fall von den Wächterinnen getötet.

Was ist der Unterschied zwischen einer weiblichen und einer männlichen Biene und wie lange leben Bienen?

Laurin: Weibliche Bienen können stechen und sind etwas kleiner, auch die Augen sind etwas kleiner. Männliche Bienen sind etwas größer und heißen "Drohnen". Eine Biene lebt ca. 5 Wochen, Winterbienen bis zu 5 Monaten.

Welche Aufgaben haben Bienen?

- Putzerin: im Bienenstock sauber machen
- Kindermädchen: sich um die Kleinen kümmern
- Baubiene: baut Waben und produziert dafür selbst Wachs
- Wächterin: bewacht den Eingang
- Sammlerin: fliegt aus und sammelt Pollen und Nektar – das erledigen nur die weiblichen Bienen

Und was machen die Drohnen?

Laurin: Die sorgen dafür, dass Nachwuchs kommt.

Danke für das Interview!





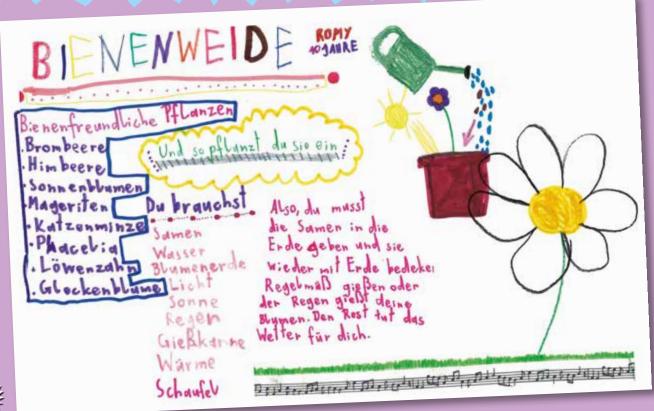
BUCH



"Frau Honig ist ein Kindermädchen und kommt zu den Familien, die sie brauchen.

Mit ihr wird das Leben lustig, spannend und auch etwas verrückt. Sie hat für alles eine Lösung und hat ihre Bienen, die ihr immer dabei helfen."





wir geben die Gewinner innen des letzten

- Jeweils eine Freikarte für das Schauspielhaus Salzburg
- geht an: Lian Chin (6 Jahre) und Robert Karrer (7 Jahre) Ein Theater-Schmink-Set an Laurenz Schwaiger (6 Jahre)
- Ein Buch an Valentin Moser (9 Jahre)

Herzliche Gratulation!







Auch dieses Mal gibt es wieder ein **Gewinnspiel! Die Frage lautet:**

Wie heißen die männlichen Bienen?

Schickt uns die Lösung bis spätestens 15. November 2023 mit der Antwortkarte oder per E-Mail an: plaudertasche@spektrum.at

zu gewinnen gibties dieses Mal:

• 3 X 1 **S**piel mehrere Bücher

Herzlichen Dank an die **S**ponsoren!

Antwort:



Bitte ausreichend frankieren!

Alter:

Straße:

Telefon:

Redaktion Plaudertasche c/o Verein Spektrum Schumacherstraße 20 5020 Salzburg



Rous in die Notur

Wolltet ihr nicht immer schon mal stolze Hotelbesitzer sein? Mit der folgenden Anleitung zeigen wir euch, wie ihr ganz einfach ein tolles Hotel für eure summenden, fliegenden und krabbelnden Gäste basteln könnt. Und weil basteln hungrig macht, gibt es auch noch ein leckeres Rezept im Anschluss.

Insektenhotel

Material:

Dose, Schnur, Farben, Schere, Füllmaterial wie Holzspäne, hohle Äste (z.B. Schilf vom Vorjahr, verschiedene Zapfen etc.), Pinsel, Wolle

Zu Beginn werden verschiedene Materialien für das Insektenhotel gesammelt. Im Vorfeld sollte man sich überlegen, ob es eine bestimmte Insektenart gibt, die man besonders unterstützen möchte. Dazu ist es wichtig sich zu informieren, welche Materialien diese Insekten besonders ansprechen. Bei Bienen sollte z.B. darauf geachtet werden, dass die Hohlräume der Holzstöcke eine bestimmte Größe haben und innen möglichst glatt sind, damit sie sich nicht verletzten verletzen können.

Das Insektenhotel sollte aus verschiedenen Materialen bestehen, um für mehrere Insektenarten anziehend zu sein. Nachdem das Material gesammelt wurde, geht es ans Verzieren der Dose.

Diese kann entweder angemalt und verziert werden, wenn die Farbe trocken ist, oder mit verschieden farbiger Wolle umwickelt werden.

Nach dem Trockenen geht es ans Einrichten des Hotels. Dazu werden die Materialien in der richtigen Länge zurechtgeschnitten und in die Dose gefüllt. Tipp: Wenn die Holzstöcke mit einer Schnur zusammengebunden werden und dann erst in die Dose gefüllt werden, geht die ganze Sache leichter.

Wenn alles fertig befüllt ist, kommt noch eine Schnur um die Dose herum und dann kann ein passender Platz zum Aufhängen gesucht werden.

Achtung: Die Dose so aufhängen, dass die Sonne nicht viel darauf scheint, denn die Dose kann sich leicht erhitzen und das wäre für die Insekten zu heiß.



Zutaten:

- 200g Butter
- 1 Handvoll frische Kräuter
- 1TL Salz und 1/2 TL Pfeffer
- Eventuell 2-3 Knoblauchzehen

Zu Beginn die Butter cirka 1 Stunde bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Währenddessen kannst du die Kräuter sammeln, gut waschen und trocknen. Anschließend kannst du sie fein hacken. Lass dir dabei vielleicht von einem Erwachsenen helfen.

Wenn du Knoblauch rein geben willst, kannst du auch den Knoblauch noch fein hacken. Nun kannst du die Kräuter, den gehackten Knoblauch, das Salz und den Pfeffer in die weiche Butter einrühren.

Lass sie dir schmecken!

Tipp: Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Du kannst auch noch verschiedene andere Gewürze (wie z.B. Paprikapulver etc.) in deine Kräuterbutter geben. Besonders schön sieht sie übrigens aus, wenn du essbare Blüten verwendest.

Achtung: Bitte nur Kräuter und Blüten verwenden von denen du weißt, dass sie essbar sind!!!

Schmetterling

Material:

Karton, Schere, Wollfäden, bunte Blumen und Gräser

Schneide dir zuerst aus dem Karton einen Schmetterling aus. Umwickle ihn nun so mit der Wolle, dass ein dichtes Netz entsteht. Jetzt kannst du dir noch bunte Blumen, schöne Blätter oder Gräser suchen und in dein Fadennetz stecken.

Fertig ist ein schöner Schmetterling!

Die Zukunft der Land-wirtschaft!

tell dir vor, in der Zukunft könnte die Landwirtschaft ganz anders aussehen als heute. Die Bauernhöfe könnten zum Beispiel technologischer werden.

Das bedeutet, dass es Roboter geben könnte, die den Bauern bei der Arbeit helfen. Diese Roboter könnten zum Beispiel die Pflanzen gießen und das Unkraut entfernen. Auch die Felder könnten ganz anders aussehen, anstatt Pflanzen direkt in die Erde zu setzen, könnten sie an Wänden oder speziellen in Behältern wachsen. Welche Ideen hast du zu diesem spannenden Thema?

Roboter bei der Sandwirtschaft

Feldroboter verrichten autonom mechanische Urbeet im Ackerbau. Sie seiten Unknaut oder bringen Seaten aus.



Die Multidrohne X6

Diese Drohne soll einmal Abends und einmal Nachts fliegen. Dabei sammelt und speichert sie den Wasserdampf über den Feldern. Dieser wird wieder zur Bewässerung verwendet . Sie wird über Solarzellen betrieben und ist mit Akkus ausgestattet. Die Drohne ist ca. 6 x 4 Meter groß.

FUNKTIONEN:

- Samen verstreuen
- Wasserdampf einsaugen und speichern
- Bewässern

Info:

Die Welt der Roboter hat
die Menschen schon immer fastiniert.
In der Zukunft werden sie Jetzt auch
für die Landwirtschaft eingesetzt.
Egal ob als Ernteroboter oder als
Teldroboter, sie helfen dem Sandwirt oder
der Landwirtin bei der Arbeit.



Ennleroboters

Ernknoboker ernten Obst und Gemüse. Zum Beispiel Erdbearen, Salate,...

Von: Martha. M.





Roboter wie die Mulidrohne X6 die Landwirtschaft vereinfacht



Roboter esselven Menschlate

Die Menschen werden faul und verlassen Die Landwirtschaft verursacht heute rund 70% des weltweiten Wasserverbrauchs Gabriel











Weltkindertas
Freitag, 29. September 2023

▶ Kinderrechte-Kino

Taxham Abenteuerspielplatz

Schloss Mirabell

OVAL-Die Bühne im EUROPARK	mit Anmeldung (kija, Tel.: 0662/430550)	08.45 und 10.45 Uhr
Tamsweg, "die künstlerei"	Schloss Kuenburg	15.15 Uhr
Kinderrechtefeste Sta	adt Salzburg	
Goethesiedlung Itzling	Fußballwiese, Gorlicegasse	10.00 bis 16.00 Uhr
Insel-Haus der Jugend	Franz-Hinterholzer-Kai 8	10.00 bis 16.00 Uhr
Jugend- u. Kinderhaus Liefering	Laufenstraße 43	10.00 bis 16.00 Uhr

- Imagneon create tand a ready		
Grödig	Gemeindewiese	10.00 bis 16.00 Uhr
Kaprun	Vorplatz JUZ, Augasse 6	14.00 bis 17.00 Uhr
Saalfelden	Rathausplatz	13.00 bis 16.00 Uhr
Tamewoo die künetlerei"	Schloss Kuenhurd	08 00 bis 12 00 Ubr

Kleßheimer Allee 87

Bei Schlechtwetter müssen einzelne Feste abgesagt werden.

Daten (Name, Adresse, Geburtsjahr) zum Zweck des Versandes der Plaudertasche bis au jemäß Österreichischem Datenschutzgesetz vertraulich behandelt. Wir sammeln deine

kbbestellen kannst du die Plaudertasche einfach per Mail plaudertasche@spektrum.at















10.00 bis 16.00 Uhr

10.00 bis 14.00 Uhr

























Österreichische Post AG SP 22Z042816 S





