



Schubiz Aktuell



Total abgebrüht- Wintertee lässt seine Hüllen fallen!

Jeder kennt ihn – den typischen aromatischen
Duft und Geschmack der heißen Wintergetränke.
Doch was findet man eigentlich in einem
solchen Teebeutel?

In der kalten Jahreszeit gehen wir gemeinsam auf eine winterliche Tee-Entdeckungsreise.

Nach der gemeinsamen Verkostung eines Wintertees nehmen wir die Inhalte von winterlichen Teemischungen im wahrsten Sinne des Wortes unter die Lupe.

Gewürznelken, Zimt, Anis und Orangen sind nur einige der Zutaten, die uns begegnen werden.

- Welche winterlichen Teezutaten gibt es überhaupt?
- Woher stammen die Teezutaten?
- Welcher Teil der Pflanze wird für die jeweilige Zutat verwendet?
- Wozu nutzen wir die Frucht, Rinde oder Knospen noch?

Diese Fragen wollen wir anschaulich klären, indem wir die Zutaten genau analysieren – Aussehen, Geruch und Geschmack stehen im Vordergrund. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können ihre eigene Teesorte kreieren.

**Angebot für Sek I und
Grundschulen ab Januar**

**Dauer: ca. 2–3 Stunden
Kostenfrei für Schulklassen und Gruppen in
der Trägerschaft des Landkreises Marburg-
Biedenkopf, sonst 2 €/Person
Materialkosten 1,00 € pro Person**

Anmeldung:

Schulbiologiezentrum Biedenkopf
Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf

Telefon: 06461-951850

Fax: 06461-951852

E-Mail: sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de
Internet: www.schubiz.marburg-biedenkopf.de

