

**Römische
Vermessungstechnik und
antikes Handwerk**

16. September 2018, 10-17 Uhr

PROGRAMM:

-Vermessungstechnik der Römer:

Darstellung und Präsentation der Messungsinstrumente 10.00 bis 16.00 Uhr.
Vorführungen von Flächen- und Höhenvermessungen jeweils um
11.00, 13.00 und 15.00 Uhr

-Handwerksstände mit der Cohorte XXVI CR Rheinbrohl:

10.00 bis 17.00 Uhr

-Bogenschießen:

Ab 13.30 bis 15.30 Uhr – offenes Bogenschießen für alle ab 10 Jahren.
Schnupper mal rein und versuche ein paar Pfeile abzuschießen, landest du
einen Treffer?

-Archäologischer Sandkasten:

Ganztägig – übe wie ein Archäologe arbeitet & staune über deine Funde
(Bitte vergrabe anschließend deine Funde wieder, damit andere suchen können! Danke!)

-Steinmetzwerkstatt:

Ganztägig – schaue dem Steinmetz bei seiner Arbeit zu und erfahre
Interessantes zu Arbeitsweise, Material und Werkzeug

-Brote backen:

Brote nach römischer Rezeptur frisch gebacken in unseren Kuppelbacköfen im
Backhaus. Zuschauen und probieren! Brotverkauf nur solange der Vorrat reicht

-Schmackhaftes fürs leibliche Wohl:

Kaffee, Kuchen, Siedewürstchen im Brötchen, Erfrischungsgetränke, Langnese
Eis, Stockbrot

Wir wünschen allen einen erlebnisreichen Tag!

Änderungen vorbehalten

**Römische
Vermessungstechnik und
antikes Handwerk**

16. September 2018, 10-17 Uhr

PROGRAMM:

-Vermessungstechnik der Römer:

Darstellung und Präsentation der Messungsinstrumente 10.00 bis 16.00 Uhr.
Vorführungen von Flächen- und Höhenvermessungen jeweils um
11.00, 13.00 und 15.00 Uhr

-Handwerksstände mit der Cohorte XXVI CR Rheinbrohl:

10.00 bis 17.00 Uhr

-Bogenschießen:

Ab 13.30 bis 15.30 Uhr – offenes Bogenschießen für alle ab 10 Jahren.
Schnupper mal rein und versuche ein paar Pfeile abzuschießen, landest du
einen Treffer?

-Archäologischer Sandkasten:

Ganztägig – übe wie ein Archäologe arbeitet & staune über deine Funde
(Bitte vergrabe anschließend deine Funde wieder, damit andere suchen können! Danke!)

-Steinmetzwerkstatt:

Ganztägig – schaue dem Steinmetz bei seiner Arbeit zu und erfahre
Interessantes zu Arbeitsweise, Material und Werkzeug

-Brote backen:

Brote nach römischer Rezeptur frisch gebacken in unseren Kuppelbacköfen im
Backhaus. Zuschauen und probieren! Brotverkauf nur solange der Vorrat reicht

-Schmackhaftes fürs leibliche Wohl:

Kaffee, Kuchen, Siedewurstchen im Brötchen, Erfrischungsgetränke, Langnese
Eis, Stockbrot

Wir wünschen allen einen erlebnisreichen Tag!

Änderungen vorbehalten