



## **26. OKTOBER 2019**

# **CHABIS-HOBLETE**

### **Möchten Sie ihr eigenes Sauerkraut einmachen?**

Bereits in frühen Jahren zählte Sauerkraut zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Das Kraut, reich an den Vitaminen C, B1, B2 und wertvollen Mineralstoffen, hat viele positive Auswirkungen auf unser Wohlbefinden. Das Einsäuern ist das natürlichste Verfahren zum Haltbarmachen von Gemüse.

Unter fachkundigem Rat lernen Sie im Handumdrehen, wie sie ihr eigenes Sauerkraut herstellen.

Den Gärtopf oder Einmachgläser bringen Sie selbst mit. Wir stellen Chabishobel und Becken zum fein hobeln, sowie Salz und Gewürze, wie Wacholder, Kümmel, Dill, Senfkörner, etc., zur Verfügung.

Wir können pro Familie ca. 2 bis 5 kg «Eingehobeltes» abgeben.

Der Anlass findet bei jeder Witterung statt. Er beginnt um 9.00 Uhr mit einer Einführung und schliesst gegen 12.00 Uhr mit einer kleinen Mahlzeit.

Kinder ab 6 Jahren in Begleitung Erwachsener.



Ihr Aumüli-Team

**Anmeldung bis  
19. Oktober 2019**

-----

**Chabis ca. 2 - 5 kg  
pro Familie**

-----

**Kinder ab 6 Jahren  
in Begleitung  
Erwachsener**

-----

**Sie bringen mit:  
Einmachgläser,  
Töpfe oder Gärtopf**

-

**Wir stellen den Rest**

-----

**Danke für eine  
freiwillige Spende  
zur Deckung der  
Unkosten.**

### **Verein Pro Aumüli**

Renate Wassmer  
079 552 07 22  
Aumüli 24, 8143 Stallikon  
info@aumueli.ch

www.aumueli.ch

Samstag, 26. Oktober 2019  
9.00 – 12.00 Uhr