



28. OKTOBER 2023

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, Pfeffer, Senfkörner zur Verfügung.

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

Der Anlass findet bei jeder Witterung statt. Er beginnt um 10.00 Uhr mit einer Einführung und schliesst gegen 12.00 Uhr mit einer kleinen Mahlzeit (Voranmeldung notwendig).

Kinder ab 6 Jahren in Begleitung Erwachsener.

Online-Anmeldung ab 1. Juni 2023.



Ihr Aumüli-Team

**Anmeldung bis
21. Oktober 2023**

**Unkostenbeitrag
von CHF 10 wird vor
Ort erhoben**

**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**

**Kinder gratis
Mahlzeit CHF 10
mit Voranmeldung**

Verein Pro Aumüli
Aumüli 24, 8143 Stallikon
www.aumueli.ch

Ihre Ansprechpartnerin:
Monika Peterhans
079 625 75 08
admin@aumueli.ch

Samstag, 28. Oktober 2023
10.00 – 12.00 Uhr