



# 31. OKTOBER 2026

## 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.

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.

Teilnehmeranzahl ist beschränkt.

Online-Anmeldung ab 1. Juli 2026.



Ihr Aumüli-Team

**Anmeldung bis  
23. Oktober 2026**

**Unkostenbeitrag von  
CHF 15 pro Person  
wird vor Ort erhoben**

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

**Wir stellen den  
Rest**

**Kinder ab 6 Jahren  
in Begleitung  
Erwachsener**

**3 Liter gehobelter  
Chabis inbegriffen**

**Mahlzeit CHF 15  
pro Person  
mit Voranmeldung  
Kinder gratis**

**Verein Pro Aumüli**  
Aumüli 10, 8143 Stallikon  
[www.aumueli.ch](http://www.aumueli.ch)

Ihre Ansprechpartnerin:  
Monika Peterhans  
079 625 75 08  
[admin@aumueli.ch](mailto:admin@aumueli.ch)

Samstag, 31. Oktober 2026  
10.00 – 12.00 Uhr