



WORKSHOP



"EINMACHEN, FERMENTIEREN, HALTBARMACHEN"

Wissen generationsübergreifend teilen

Lerne mit uns Gemeinsam Gemüse zu verarbeiten, einzukochen, zu fermentieren, Salzlake herzustellen und Kombucha anzusetzen.

Dazu laden wir an **drei Nachmittagen** ein. Du kannst an allen Nachmittagen teilnehmen oder nur an einem oder zweien davon. **Jeder Nachmittag** beinhaltet vor allem **eine Hauptverarbeitung im Fokus (s.u.) und zusätzlich** weitere kleine Verarbeitungen, wie **Gemüse in Salzlake, Obst fermentieren oder Wasserkefir** herstellen.

Wir freuen uns auf spannende Nachmittage.
Judith, Martha und Tobias vom Phönixberg

WANN

25.2. - Wir verarbeiten Weißkohl zu Sauerkraut

2.3. - Wir stellen Kimchi her

11.3. - Kombucha und Rote Bete Kwass

JEWELS 14 - ca 17 Uhr.



Wo

Zum Kapellenwald 1
36358 Herbstein

PHÖNIXBERG
Bildungs- und Kulturort



ANMELDUNG
0163/8697407

GEFÖRDERT DURCH:

Klimabildungslandschaften in Hessen

Im Auftrag von

Koordiniert von



Hessisches Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt,
Wasserbau, Forsten, Jagd und
Reisnat



BNE in Hessen
Netzwerk Vogelsberg
Nachhaltigkeit lernen im
ländlichen Raum

