

Lernortbeschreibung proWAL - Wohnen – Arbeiten – Leben

Ortlichkeit: proWAL Hof und proWAL GASThaus in Walhausen
hinter dem Walhausener Friedhof / Türkismühler Str. 2



Zielgruppe:

- Kindergärten
- Förderschulen
- Grundschulen
- Weiterführende Schulen

Thema: **Herstellen von Gemüseaufstrichen**

Lerninhalte:

- wie ernte ich Gemüse und Kräuter
- wo kann ich essbare Wildpflanzen finden
- welche Teile des Gemüses sind wertvoll für unsere Ernährung (Wurzel, Blatt, Frucht, Blüte)
- Verarbeitung der Gemüse und Kräuter zu leckeren Brotaufstrichen

Angebote: Auf unserem Gemüsehof gemeinsam Möhren/ Rote Bete / Zucchini und Kräuter / Wildpflanzen ernten, waschen und im GASThaus zu leckeren Aufstrichen verarbeiten anschließend Verköstigung

max. 10 Personen

Zeitdauer: 2 -3 Stunden

Verfügbarkeit: Ab dem Frühjahr jederzeit nach Vereinbarung

Kosten: 5 € / Person

Kontakt/
Organisation: ProWAL e.V.
Am Bungert 3
66625 Nohfelden-Walhausen
www.proWAL.org

Ansprechpartner: Marita Kliesa, Edda Niedermeier
Tel. 06852 809461
(bitte auf den AB sprechen)
oder Mail: info@proWAL.org

