

## Lernortbeschreibung proWAL - Wohnen – Arbeiten – Leben

Örtlichkeit: 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

Zeitdauer: 2 -3 Stunden

max. 10 Personen

Verfügbarkeit: Ab dem Frühjahr jederzeit nach Vereinbarung

Kosten: 5 € / Person

Kontakt/  
Organisation: ProWAL e.V.  
Am Bungert 3  
66625 Nohfelden-Walhausen  
[www.proWAL.org](http://www.proWAL.org)

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

