

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 Sauerkraut**

Lerninhalte:

- Ernten und Verarbeiten des Kohls
- Haltbarmachen von Gemüse / Fermentieren von Gemüse

Angebote:

- Ernte des Weißkohls oder Spitzkohls auf dem Acker
- Vorbereitung für die Sauerkrautherstellung, Gläser spülen etc.
- Weißkohl / Spitzkohl klein schneiden / hobeln
- zusammen mit Salz und Gewürzen stampfen
- in Gläser abfüllen – 1 Glas pro Teilnehmer

max. 10 Personen

Zeitdauer: 2-3 Stunden

Verfügbarkeit: Im Herbst (September / Oktober) nach Vereinbarung
Gute Erreichbarkeit mit der Bahn,
Walhausen hat einen Bahnhof



Kosten: 10 € / Person

Kontakt/ ProWAL e.V.

Organisation: Am Bungert 3, 66625 Walhausen
www.proWAL.org

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