



25. OKTOBER 2025

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 (Vor Anmeldung notwendig).

Kinder ab 6 Jahren in Begleitung Erwachsener.

Teilnehmeranzahl ist beschränkt.

Online-Anmeldung ab 1. Juni 2025.



Ihr Aumüli-Team

**Anmeldung bis
20. Oktober 2025**

**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

Ihre Ansprechpartner:
Monika Peterhans
079 625 75 08
admin@aumueli.ch

Samstag, 25. Oktober 2025
10.00 – 12.00 Uhr