

Ernährungsrat Aachen & Region und Essbare Innenstadt Aachen laden ein:

## **Workshop zum Fermentieren und Haltbar-Machen**

**Mittwoch, 05.10.2022**  
**18 - 21 Uhr in der Annahalle**  
**Annastr. 14-16, Aachen**

Im Herbst ist Erntezeit, und das Angebot an frischem Obst, Gemüse und Kräutern ist größer denn je! Ein guter Anlass, das Haltbarmachen neu zu entdecken und auszuprobieren. Was Oma und Opa noch wussten, lernen wir im Handumdrehen.

Wir kochen ein und fermentieren in geselliger Runde. Natürlich probieren wir auch direkt! Gemüse und Obst organisieren wir gemeinsam mit Foodsharing Aachen.

**Bitte mitbringen:** Brettchen oder andere Schneideunterlage, scharfes Gemüsemesser, Dünnschäler oder Kartoffelschäler, Trockentuch, mehrere sauber gespülte Gläser mit Deckel (z.B. Gurken- oder Marmeladengläser)

Kostenloser Workshop – eine kleine Spende ist willkommen.

Anmeldung bitte bis **01.10.2022** bei [ernaehrungsrat-aachen@posteo.de](mailto:ernaehrungsrat-aachen@posteo.de)

