

DA WILL I ÖI DÄR
BI SIII!

Samstag, 7. September
2024

15.00 Uhr Grafenstube

Chabis ischlaa

Chumm mach mit! Än güeti Sach. Öi vär dich!

Sauerkraut entsteht durch einen Milchsäure Gärprozess. Diese Technik zur Haltbar-Machung von Gemüse u.a.m. wandten unsere Ahnen regelmässig an.

Wir ermöglichen dir - mit aktiver Teilhabe - diese Kulturtechnik 1 : 1 umzusetzen. Am Ende der Veranstaltung kannst du dich mit der Rezeptur eindecken.

Damit kennst du die Zutaten und hast eine genaue Arbeitsanleitung zum Selber machen.

Mit Raclette und einem guten Tropfen Walliser Wein lassen wir den Anlass ausklingen.



Damit wir die Arbeit für die Besucher planen können, musst du dich bis Freitag, 06.09.2024 **anmelden**. Du kannst dies unterschiedlich machen:

Auf der Site von **Grafschaft Kultur**: www.grafschaft.ch oder über die Telefonnummer 079 794 25 84

Einheimische und Gäste sind herzlich willkommen.

