



Achtung Schöpfung!



WINTERVORRÄTE FÜR DIE HEIMISCHE KÜCHE EIN WOCHENENDE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Weißkraut hobeln, Birnen einkochen, Pflaumen zu Mus verrühren: Nach der Ernte ist vor dem Winter. Ein kühler Keller reicht, um mit vielen guten Nährstoffen und leckeren Aromen durch die dunkle Jahreszeit zu kommen. Dieser Kurs zeigt, warum Omas Sauerkraut heute als „Superfood“ gepriesen wird – und wie einfach es herzustellen ist. Und es gibt viele Tipps, wie auf der Fensterbank frische Kräuter keimen und für Vitamine im Winter sorgen. Vieles davon werden wir praktisch umsetzen.

- ORT:** Sankt-Wenzeslaus-Stift, Jauernick
TERMIN: **07.11.2025**, 17 Uhr bis **09.11.2025**, 13 Uhr
EXPERTENIMPULSE: Mechtild Stosiek
LEITUNG: Gabriele Kretschmer, Umweltbeauftragte des Bistums Görlitz
SEMINARGEBÜHR: 17,70 €; Kinder sind von der Seminargebühr befreit.
VOLLVERPFLEGUNG UND ÜBERNACHTUNG: 118,30 € (DZ), 130,30 € (EZ), Kinder im DZ 60 €
ANMELDUNG BIS 27. OKTOBER UNTER:
info@sankt-wenzeslaus-stift.eu



DAS SANKT-WENZESLAUS-STIFT
BILDUNGSCHAUS DES BISTUMS GÖRLITZ

BISTUM GÖRLITZ

