

## Sauer macht lustig – Sauerkraut selbstgemacht und Herbstmarkt im Hofladä im Steibruch



Gleich zwei Ankündigungen haben wir vom Verein Hofladä im Steibruch:

Unter kundiger Anleitung kann jeder Teilnehmer sein eigenes, sagenhaft feines Sauerkraut herstellen. Bio-Chabis, Salz, Joghurt, Hobel und Gerätschaften sind vorhanden, Rezept- und Informationsunterlagen werden verteilt.

**1. Kurs, Samstag 29. September** (9.00 - ca. 11.30 Uhr).

**2. Kurs, Mittwoch 3. Oktober** (14.00 - ca. 16.30 Uhr)

**3. Kurs, Mittwoch 3. Oktober** (18.00 - ca. 20.30 Uhr)

**Kosten: Fr. 10.-- plus Material.**

Auskunft und Anmeldung via [marionerne@gmx.ch](mailto:marionerne@gmx.ch) oder direkt im Hofladä im Steibruch (Familie Appert, Tel. 071/966 42 50).

Bitte mitbringen: sauberer Gärtopf oder grosse Weckgläser, eine Schürze und eine Jacke (wir arbeiten draussen, wenn möglich)

Der schöne Herbstmarkt im Hofladä im Steibruch findet dieses Jahr am

**Samstag 6. Oktober von 9.00 – 15.00 Uhr statt**

An verschiedenen Marktständen wird die ganze Fülle der Ernte angeboten. Daneben gibt es auch Blumen und Dekorationsschmuck, Seifen und vieles mehr.

In der kleinen Festwirtschaft gibt es ein feines Mittagessen, ein Kuchenbuffet und auch für musikalische Unterhaltung ist gesorgt.

Wir freuen uns auf viele Besucherinnen und Besucher!