

WORKSHOP OXYMEL

Süß und sauer für viel Power!



Samstag,
10. Oktober
10:00 – 12:30 Uhr



Mehrzweckraum
Schiltberg



Referentin:
Nelly Befuß-Volkenstern

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Oxymels!

Oxymel – die besondere Verbindung aus Honig, Essig und Kräutern – wird bereits seit über 2.500 Jahren geschätzt. In unserem Workshop erfahren Sie Wissenswertes über seine Geschichte und traditionelle Verwendung und stellen Ihr eigenes Oxymel her.

Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie Apfelessig selbst herstellen können. Wer möchte, kann dafür eigene Äpfel mitbringen und seinen eigenen Ansatz starten.

DAS ERWARTET EUCH

- Wissenswertes rund um Oxymel und seine traditionelle Verwendung
- Praktische Herstellung eines eigenen Kräuter-Oxymels
- Tipps zur Auswahl und Kombination von Kräutern
- Einblick in die Herstellung von selbstgemachtem Apfelessig
- Zeit zum Ausprobieren und Austauschen

BITTE MITBRINGEN

- 1 kleines Glas Honig – möglichst Imkerhonig
- 0,5 l Apfelessig (5 % Säure)
- Kräuter aus dem Garten, z. B. Salbei oder Spitzwegerich
- 2 leere Gläschen mit Verschluss (ca. 200 ml)
- 1 kleine Sprüh- oder Glasflasche

Für die eigene Apfelessigherstellung zusätzlich:
1–2 kg Äpfel und ein großes Glasgefäß (ca. 1,5 l).

Wer keinen eigenen Ansatz machen möchte,
kann die Herstellung als Vorführung kennenlernen.



Gläser (200 ml) und 1,5-l-Glasgefäße
können beim Verein bestellt werden.

TEILNAHMEGEBÜHR



Mitglieder: 8 €

Nichtmitglieder: 12 €



Gertraud Wagner
Tel. 08259 418

*Lust auf Natur, altes Wissen
und Selbstgemachtes?*

Dann seid dabei und entdeckt,
was in Honig, Essig und Kräutern steckt!