

Die AG Nachhaltiger Konsum (Lokale Agenda) lädt ein:

Workshop

Kimchi selber machen

WANN? Mittwoch, 4.12.2019 17.30 – 19.00 Uhr

WO? Bürgerhaus Salzmannbau, Himmelgeister Str. 107h, Bilk

Kimchi – Das koreanische Sauerkraut mit Pfiff

Kimchi wurde bereits vor 3000 Jahren schon hergestellt und ist heute noch das Nationalgericht Koreas. Nicht nur wegen des großartigen Geschmacks und der Millionen von aktiven Milchsäurebakterien für einen gesunden Darm, sondern auch als Variante der Haltbarmachung von Lebensmitteln leistet Fermentation einen wichtigen Beitrag.

Michael Bonke zeigt wie's geht und alle Teilnehmer*innen können sich ein Glas Kimchi selber machen.

Mitbringen: ein leeres sauberes Einmachglas ca. 400ml, ein Schneidebrett, Messer.

Kostenbeitrag für die Nahrungsmittel: 3 Euro

Anmeldung bis 1.12.2019: nachhaltigerkonsum@posteo.de

Im Anschluss – um 19 Uhr – Filmvorführung im Salzmannbau:

Zeit für Utopien – Wir machen es anders

und anschließendes Gespräch über Ideen für Düsseldorf

AG Nachhaltiger Konsum (Lokale Agenda):

www.duesseldorf.de/agenda21/nachhaltiger-konsum, nachhaltigerkonsum@posteo.de