



## Einlegen, Trocknen, Fermentieren- Lebensmittel haltbar machen

Online- Workshop via ZOOM

Donnerstag, 28.01. 2021, 17:30 – 19:30 Uhr



Was macht man mit frischen Lebensmitteln, die man nicht rechtzeitig verbrauchen kann? Schon immer haben die Menschen Methoden entwickelt, um Lebensmittel lange haltbar zu machen.

Nico Hauser von foodsharing.de wird Ihnen in unserem ONLINE-Workshop verschiedene Methoden vorstellen und neue Rezepte zeigen.

Der Workshop ist Teil der Reihe „**Lebensmittel retten - verantwortungsbewusstes Handeln im Alltag**“ der Winkelmühle.

Bitte melden Sie sich per Mail unter [winkelsmuehle@diakonie-of.de](mailto:winkelsmuehle@diakonie-of.de) an. Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung dann einen ZOOM - Einladungslink.

Bei Fragen und Informationsbedarf wenden Sie sich auch gerne telefonisch an uns:

Telefon unter 06103 9875-16 bzw. -25.

Der Workshop ist kostenfrei für Sie, wir freuen uns über eine Spende.

**Diakonie**   
Diakonisches Werk  
Offenbach-  
Dreieich-Rodgau

Fortführung der  
neuen  
Veranstaltungsreihe  
der Winkelmühle!!!

Zweiter  
Online-Termin:

Einlegen, Trocknen,  
Fermentieren-  
Lebensmittel  
haltbar machen

Donnerstag  
28.01.2021

17:30- 19:30 Uhr

via ZOOM

**DIE WINKELSMÜHLE**  
Familienzentrum

An der Winkelmühle 5  
63303 Dreieich

[www.diakonie-of.de](http://www.diakonie-of.de)

Die Winkelmühle ist  
barrierefrei.

