

# Obst einkochen und haltbar machen

Montag, 07. Oktober 2024 | 15:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Bürgerhaus am Markt | 57319 Bad Berleburg, Marktplatz 1



Obst haltbar machen

Der Herbst hat einiges zu bieten: Bei uns in Wittgenstein unter anderem auch jede Menge regionales Obst. Nicht immer kann man alle Äpfel, Birnen oder Pflaumen verzehren, bevor sie schlecht werden. Muss man auch nicht! Denn es gibt viele Wege, Obst haltbar zu machen und weiterzuverarbeiten.

Im Bürgerhaus am Markt wird daher gemeinsam Obst eingekocht und haltbar gemacht. Von Marmelade bis Kompott zeigen Teilnehmende der „Best Ager“-Gruppe Bad Berleburg ihre liebsten Rezepte.

**Hierzu ist jeder herzlich eingeladen.**

Sie haben ein Lieblingsrezept, welches gerne am 7. Oktober getestet und probiert werden kann? Dann melden Sie sich bei Jessica Lückert-Durstewitz ([j.lueckert-durstewitz@bad-berleburg.de](mailto:j.lueckert-durstewitz@bad-berleburg.de)) oder Rebecca Dienst ([r.dienst@bad-berleburg.de](mailto:r.dienst@bad-berleburg.de)). Die Zutaten werden entsprechend zur Verfügung gestellt.

Kostenfrei

Veranstalter:

Stadt Bad Berleburg / Regionalentwicklung

Poststr. 42

57319 Bad Berleburg

Telefon: 02751 923-248

[r.dienst@bad-berleburg.de](mailto:r.dienst@bad-berleburg.de)

<https://www.bad-berleburg.de/Leben/Nachhaltig-und-Smart/>