



**Einladung zur Webinar-Reihe  
Haltbarmachung von Lebensmitteln  
18.5., 24.8. und 5.10.2017  
Jeweils 19.00 – 20.30 Uhr**

Die eigene Ernte haltbar zu machen, bringt Spaß und kann eine ressourcen- und energieschonende Praxis sein. Wir möchten euch zeigen, wie Lebensmittelhaltbarmachung über Marmeladeeinkochen und Einfrieren hinausgehen kann.

In der Webinar-Reihe stellen wir euch Möglichkeiten dazu vor. Vom Einkochen über das Einlegen bis hin zum Einlagern und Fermentieren werden wir theoretische Hintergründe betrachten und praktisches Erfahrungswissen teilen.

Damit ihr selbständig passende Methoden entwickeln könnt, bringen wir euch näher, auf welchen grundlegenden Prozessen unterschiedliche Haltbarmachungsmethoden basieren und wie man sie frei kombinieren kann. Ihr seid eingeladen, zu erkunden, was möglich ist und welche Vielfalt euch erwartet.

**Inhalte der Webinar-Reihe:**

- Haltbarmachung und Fermentation vs. industrielle Konsumkultur
- Energiesparen durch Haltbarmachen und Fermentieren
- Saisonale Verfügbarkeit von Früchten, Wildkräutern usw.
- Grundlegende Wirkweisen des Haltbarmachens
- konkrete Techniken und ihre hygienischen Anforderungen (auch Haltbarmachen im Garten)
- Materialien/Gerätschaften: Aufbewahrung und Pflege, Kosten/Selberbasteln
- Reste-Verarbeitung
- Fermente selbst ansetzen und pflegen
- gesundheitlicher Wert von Fermenten
- Möglichkeiten der Dokumentation von eigenen Experimenten und Erfahrungen

**Aufbau**

Die Reihe findet in drei Teilen statt. In jedem der drei Webinare betrachten wir saisonale Produkte und Möglichkeiten, sie haltbar zu machen. Dabei experimentieren wir mit den Wirkweisen verschiedener Methoden, um immer wieder neu sinnvolle Vorgehensweisen kombinieren zu können. Diese "Muster der Haltbarmachung" werden von Teil zu Teil weiter vertieft, aber so betrachtet, dass auch die Teilnahme an einem einzelnen Teil Sinn macht.

*Teil 1: Mai*

- Einführung: warum Haltbarmachen?
- Jahresübersicht saisonaler Produkte
- Haltbarmachmethoden, Fokus: Wildkräuter, Beeren
- Start eigener Dokumentation

*Teil 2: August*

- Jahresübersicht saisonaler Produkte
- Haltbarmachmethoden, Fokus: Gemüse, Fermentation

*Teil 3: Oktober*

- Jahresübersicht saisonaler Produkte
- Haltbarmachmethoden, Fokus: Baumobst
- Zusammenfassung, Verweise

### **Referent**

Gregor Scholtyssek lebt in Dresden und gestaltet dort seit 2009 in selbstorganisierten Projekten Lernmöglichkeiten für ganzheitlich nachhaltige Entwicklung. Er hat unter anderem das Netzwerk Dresden im Wandel, mehrere Gemeinschaftsgärten sowie eine Bildungsreihe zu Selberrmachetechniken mit ins Leben gerufen. Er experimentiert zusammen mit anderen mit Haltbarmachmethoden und Fermentation und dokumentiert die Erfahrungen.

Ein Webinar ist ein Seminar im Internet, an dem jede/r teilnehmen kann, die/der einen Computer mit Online-Zugang hat. Die Teilnahme ist kostenfrei. Fragen können während des Webinars gestellt werden.

Technische Voraussetzungen:

Stabile Internetverbindung und Lautsprecher. Fragen können via Tastatur eingetippt, aber auch über Mikrofon und Webcam gestellt werden.

### **Anmeldung:**

Bitte per Mail mit **Angabe eures Gemeinschaftsgartenprojekts** bei [gudrun.walesch@anstiftung.de](mailto:gudrun.walesch@anstiftung.de).

Ihr erhaltet dann eine Anleitung zum Einloggen.

Wir freuen uns auf euch!

Guadrun Walesch und Gregor Scholtyssek