

Gemeinsam

SUURCHRUTE

bereits zum 12. Mal

Samstag, 26. September 2026 in Fägswil

Sauerkraut gilt als eines der gesündesten und vitaminreichsten Lebensmittel. Unter fachkundiger Leitung vor Ort laden wir herzlich ein, eigenes Sauerkraut für den Winter einzustampfen.

Kohl, Salz, Gewürze, Hobel, Waage, Stampfer sind vorhanden.

Einmachgläser können bei Bedarf vor Ort gekauft werden.

Das Beizli ist wieder für alle Besucher*innen sowie aktive Suurchruter*innen geöffnet. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie geselliges Beisammensein bei köstlichen hausgemachten Spezialitäten.

Ort: Schulhaus Fägswil, Goldbachstrasse 9, 8630 Rüti

Wir empfehlen die Anreise mit dem ÖV/Velo

Zeit: ab 10 Uhr – letzte Kohlausgabe ca. 14 Uhr, Anlass endet um 16 Uhr

Mitbringen: grosse Einmachgläser (min. 1 Liter) oder Gärtopf

Kosten: Kohl zum aktuellen Tagespreis, Konsumation gemäss Preisliste

Anmeldung bis 17. September 2026

mit Angabe von Name, Anzahl Personen und gewünschter Kohlmenge in Kilogramm an suurchruten@hotmail.com (1 kg Kohl für 1L Glas)

Spontan mitmachen? Gerne - vor Ort 10% Zuschlag auf den Kohlpreis

