



20 Jahre FALBA

# Herbstliche Bräuche

22. Oktober 2022  
von 11.00 bis 16.00 Uhr  
im  
Alten Pfarrhof, Balzers

Wir lassen alte Bräuche aufleben und laden euch dazu herzlich ein. Nehmt euch Zeit für Gespräche über alte kulinarischen Leckereien.

**\*\*Rebel\*\*Krutknöpfe\*\*Süssmost\*\*Rebel\*\*Krutknöpfe\*\***

## TÖRKA USSCHELFERA



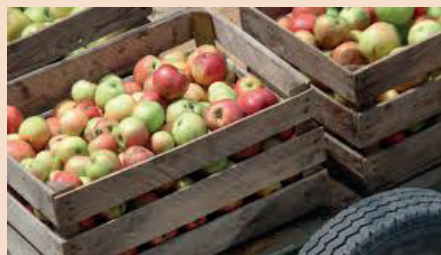
Törka usschelfera war früher ein fröhlicher, gesellschaftlicher Anlass.

Wir zeigen euch wie man die Kolben schält, Hängala macht und zum Trocknen aufhängt.

Aus dem Rebelmehl der Mühle Balzers wird vor Ort Rebel gebrüht und geröstet.

Wir kochen für euch Rebel mit Kaffee oder mit Apfelmus oder mit Sauerkäse....

## MOSCHTA



Most war früher in jedem Haushalt neben dem Rebel das Grundnahrungsmittel.

Mit unserer mobilen Presse verarbeiten wir eine späte Sorte Äpfel.

Es gibt frischen Süssmost, den wir natürlich gleich bei 80 Grad pasteurisieren und an Süssmostliebhaber in 5 Liter Bidons abgeben. Frischer gehts nicht.

## KRUT HOBLA



Im Alten Pfarrhof ist alles hergerichtet, was zum „Krut hobla“ benötigt wird um das Sauerkraut selber zu machen. Kraut, Hobel und Gewürze ...

Die äusseren Blätter der Krautköpfe werden entfernt, die Köpfe halbiert oder geviertelt, der Strunk entfernt und mittels eines Krauthobels in möglichst feine Streifen geschnitten, gut gewürzt und gestampft, einer milchsauren Gärung ausgesetzt und kräftig unter Druck gesetzt, dann entsteht nach geraumer Gärzeit schmackhaftes Sauerkraut. Unser Vereinsmitglieder zeigen euch wie's geht.