



Verein lädt zu Nachhaltigkeitstag ein

Rickenbach Der Verein «Rickenbach nachhaltig» lädt am 10. September zum zweiten Nachhaltigkeitstag ein. Der Anlass findet von 11 Uhr bis 16 Uhr in der Mehrzweckhalle des Schulhauses Hofacker statt und widmet sich dem Thema «Food Waste». Besuchende können an der Kimchi-Station von www.einmach.ch lernen, wie das koreanische Lebensmittel hergestellt wird und wie Fermentation funktioniert. Lokale Hofläden präsentieren ihre Produkte. Verschiedene Organisationen wie «Gemüse-Abo» informieren über ihre Angebote und Tätigkeiten in Bereich Food Waste. Für die Verpflegung der Besuchenden sorgt eine Festwirtschaft mit Gerichten aus geretteten Lebensmitteln. (fgr)