

Fest

Erntedankfest auf dem Überlinger Weltacker



Erntedankfest auf dem Überlinger Weltacker
Auch dieses Jahr wurden wir reich beschenkt:
Mit vielen neugierigen Menschen, neuen Ideen,
spannenden Erfahrungen, anregendem
Austausch und natürlich auch mit einigen
leckeren Acker-Früchten. All dies möchten wir
gerne am Erntedankfest noch einmal
aufleuchten lassen und teilen! In einer
Fermentationswerkstatt kann eine, in unserer
Region ganz typische Form die Ernte haltbar zu
machen, erlernt und natürlich ausprobiert
werden. An mehreren Erlebnis-Ständen gibt es
Mitmach-Angebote für Klein und Groß, die
zeigen, was wir in dieser Saison gesät, erlebt,
erfahren und geerntet haben! Sommelier
Caspar Scholz lässt uns noch einmal erleben,
was Boden mit Geschmack zu tun hat und
verkostet Wein von drei verschiedenen Böden.
Zum Abschluss beschenkt Chefkoch Andreas
Baumbach vom Restaurant „mein Inselglück“
den Weltacker und alle Feiernden mit einem
Festtagsessen vom Feuer. **Besonderheiten:** •
Bitte mit Anmeldung unter: info@ueberlingerWeltacker.de • Bitte kommt mit öffentlichen
Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad. • Die
Erlebnisse auf dem Weltacker sind ein
Geschenk, das unsere Förderer möglich
machen. Wir freuen uns, wenn ihr sie durch
eure Spende für die nächsten Neugierigen
möglich macht.



Datum: **08.10.2023 15:00**

Uhrzeit: **15:00 - 18:00 Uhr**

Ort: **Überlinger Weltacker 2000m², Zum
Brandbühl, Überlingen, Deutschland**

Bio-Musterregion:

Kosten: -

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

**Überlinger Weltacker,
Anette Wilkening**

Tel.: 0152-38992656

**E-Mail: [anette@ueberlinger-
weltacker.de](mailto:anette@ueberlinger-weltacker.de)**

Website:

<https://www.ueberlinger-weltacker.de/>

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist: **2 Tage vorher (Freitag)**