Aufzeichnung Cookinar: Essiggemüse, Chutneys und Co

Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten haltbar machen liegt wieder voll im Trend. Raffinierte Chutneys, Pestos, süß-sauer eingelegtes Gemüse, Kompotte und Röster bereichern deinen Speiseplan das ganze Jahr über und sind auch wunderbare Geschenke und Mitbringsel. Du lernst die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln, wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre Tipps und Tricks damit's sicher gelingt und freuen sich mit dir, selbstgemachte Schätze herzustellen.

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Trainer:in	Irmgard Schluder
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at