Workshop "Einkochen"

Einkochen ist das Haltbarmachen durch Erhitzen. Der Fachausdruck dafür heißt Pasteurisieren. Verfügt man über die wesentlichen Grundkenntnisse und verwendet man die richtigen Materialien und Geräte, lohnt sich die Arbeit: Die Ernte ist sorgfältig konserviert und die Vorratskammer kann mit den Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. Nach einer theoretischen Einführung wird anhand einer Praxisvorführung das notwendige Wissen vermittelt. Es erwarten Sie spannende Rezepte und viele neue Ideen zu den Bereichen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe, Kuchen und Gebäck im Glas.

Für Material sind 10 Euro pro Person an den Kursleiter zu bezahlen!

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at