

Workshop "Einkochen"

Das klassischen Weck(Rex)-Systems mit ganz neuen Ideen

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!

Eckdaten:

- **Termin:** Montag, 2. März 2026, 9:00 bis 15:00 Uhr
- **Ort:** Bildungshaus Schloss Krastowitz
- **Referent:** DI Wolfgang Zemanek
- **Preis:** € 80,-

Anmeldung und Information:

bei Mag. Robert Madrian

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Tel.: 0463/5850-2100

E-Mail: robert.madrian@lk-kaernten.at

oder direkt online über folgenden Link: [Workshop "Einkochen"](#)