Aufzeichnung Cookinar: Selbstgemachte Schätze im Glas

Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten haltbar machen liegt wieder voll im Trend. Raffinierte Chutneys, Pestos, Marmeladen, würzige Öle und Essige, süß-sauer eingelegtes Gemüse, Liköre, Kompotte, Salze, die fix-fertig für die schnelle Küche zur Hand sind, aber auch wunderbare Geschenke und Mitbringsel sind. In unseren Kursen lernen Sie die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren. Seminarbäuerin Sylvia Schilcher verrät ihre Tipps und Tricks damit's sicher gelingt und freuen sich mit Ihnen, selbstgemachte Schätze herzustellen.

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

Info: das abgebildete Foto ist ein Symbolbild und dient der Veranschaulichung!

© 2026 - lfi.at

Kärnten

Information

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

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Information	Simone Zini-Thiele, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Trainer:in	Sylvia Schilcher
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at