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 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 Themen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe sowie Kuchen im Glas.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 150,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
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