



Workshop: Einkochen

Beim Einkochen werden durch Erhitzen Lebensmittel haltbar gemacht, auch bekannt als Pasteurisieren. Mit den richtigen Kenntnissen und Geräten kann diese Arbeit sehr lohnend sein: Die Ernte kann sorgfältig konserviert werden und die Vorratskammer mit Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. In diesem Kurs erhalten Sie nicht nur eine theoretische Einführung, sondern auch praktische Vorführungen, um das notwendige Wissen zu erlangen. Entdecken Sie spannende Rezepte und neue Ideen rund um Beeren, Marmelade, Gelee, Pilze, Gemüse, Säfte und Sirupe. Lassen Sie sich inspirieren und lernen Sie, wie Sie Ihre Ernte auf vielfältige Weise genießen können.

Information	
Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	227,00 € TN-Beitrag
	77,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
	Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
	2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten,
	Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau,
	Organisation
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen
	interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie
	und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.11.2025