

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

18.06.2025 09:00, Graz

| | |
|--------------|--|
| Ort | Graz |
| Beginn | 18.06.2025 09:00 |
| Ende | 18.06.2025 16:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at |
| Kursnummer | 6-0018747 |
| Trainer:in | Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek |
| Veranstalter | LFI Steiermark |