

Eingrexte is

Vorrat für den Winter!

Entdecken Sie die Kunst des Einrexens und genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen das ganze Jahr über. In diesem Kurs lernen Sie wie verschiedene Lebensmittel zu köstlichen Salaten, Suppen, Eintöpfen und Pestos gezaubert und ohne künstliche Konservierungsstoffe nachhaltig haltbar gemacht werden.

Erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks, um Ihre Vorratskammer mit eingerexten Lebensmitteln zu füllen.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 68,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine