

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:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	77,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 154,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Dienstleistungen, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine

17.06.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	17.06.2026 09:00
Ende	17.06.2026 15:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Larissa Parz, larissa.parz@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019803
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark