

Einkochen von Obst und Gemüse mit der WECK-Methode

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 diese Arbeit: Die Ernte ist sorgfältig konserviert und die Vorratskammer kann mit den 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.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	63,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

27.09.2025 09:00, Frohnleiten

Ort	Frohnleiten
Beginn	27.09.2025 09:00
Ende	27.09.2025 13:00
Örtlichkeit	MS Frohnleiten, Schulweg 3, 8130 Frohnleiten
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Stadtgemeinde Frohnleiten 03126 / 5043 - 100
Kursnummer	6-0020442
Trainer:in	Dipl.-Ing. Wolfgang Zemanek
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark