

Eingrext 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 eingerechten Lebensmitteln zu füllen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	77,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

24.10.2026 08:30, Hartberg

Ort	Hartberg
Beginn	24.10.2026 08:30
Ende	24.10.2026 13:30
Örtlichkeit	FS Hartberg - St. Martin, Gartengasse 6, 8230 Hartberg
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, Anmeldung bei: GB Monika Schuller, Tel. 0664 4851663; GB Cindy-Beatrice Beiglböck, Tel. 0664 4071052; GB Elisabeth Waldl, Tel. 0664 8450909
Kursnummer	6-0021735
Trainer:in	Dominik Pregartner
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark