Wir machen die Schätze des Gartens für den Winter haltbar - Einkochen von Obst und Gemüse

Jeder Gemüse- und Obstgarten erfreut uns mit seinen zahlreichen Früchten - nur mehr als essen kann man nicht… und was dann? Wie Sie Ihre geernteten Schätze gut konservieren können und was damit alles möglich ist, das lernen Sie in diesem Workshop. Vom eingelegten Pfefferoni über die Senfherstellung bis zur zuckerreduzierten Marmelade und dem Einkochen mit Honig, stehen zahlreiche Varianten der Verarbeitung von Obst und Gemüse am Programm.

Da ist für jeden etwas dabei.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und 8 Schraubgläser (212ml) mitnehmen.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at