

---

## Einkochen und Haltbar machen mit dem Autoklav

Autoklavieren ist eine Form der Dampfsterilisation und gilt als eines der zuverlässigsten Sterilisationsverfahren. Immer beliebter wird der Autoklav für die Haltbarmachung von Speisen, jedoch ist seine Handhabung anfangs nicht immer ganz einfach! Wer den Dreh einmal herausgefunden hat, konserviert seine Produkte im Handumdrehen und mit großer Zeitersparnis. Wie ein Autoklav funktioniert, was man beim Autoklavieren beachten muss und welcher Autoklav am besten zu seinem Betrieb passt, erfahren Sie in diesem Kurs!

---

### Information

**Kursdauer:** 2 Einheiten

**Kursbeitrag:** 45,00 € Kursgebühr gefördert  
90,00 € Kursgebühr nicht gefördert

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Landwirte, DirektvermarkterInnen,  
SelbstversorgerInnen und Interessierte

### Verfügbare Termine