

Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren

Einkochen, einlegen, fermentieren, trocknen – es gibt so viele wunderbare Möglichkeiten, die köstlichen Schätze aus dem Garten für das ganze Jahr zu bewahren!

In diesem Kurs erwarten dich nicht nur zeit- und kostensparende Tipps, sondern auch praktische Hinweise zur Verarbeitung.

Lass dich von süßen und pikanten Rezepten inspirieren und entdecke, wie du erntefrisches Obst, Gemüse und Kräuter in köstliche Vorräte verwandeln kannst.

Gemeinsam machen wir das Haltbarmachen zu einem genussvollen Erlebnis!

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	38,00 € Teilnahmebeitrag plus € 10 - € 12 Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten
Mitzubringen:	2 Gläser mit Schraubverschluss (ca. 250 ml), Schürze;

Verfügbare Termine

22.09.2026 19:30, St. Johann in Tirol

Ort	St. Johann in Tirol
Beginn	22.09.2026 19:30
Ende	22.09.2026 22:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Weitau, Innsbrucker Straße 77, 6380 St. Johann in Tirol
Information	Anmeldung bei Ortsbäuerin Sabine Kerer, T 0664/9189472
Kursnummer	7-1005789
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Kitzbüchel