

Vom Garten in die Vorratskammer - einkochen & einlegen!

Haben Sie alle Ihre Schätze aus dem Garten schon verarbeitet?

Wir zeigen Ihnen in diesem Kurs wie es geht!

Vom Garten in die Vorratskammer - einkochen & einlegen!

Haben Sie alle Ihre Schätze aus dem Garten schon verarbeitet? Vom Garten in die Vorratskammer - von Gemüse über Obst und Beeren oder Kräuter - in diesem Kurs erfahren Sie, wie Gemüse und Früchte durch Einmachen lange haltbar werden. Mit den richtigen Tipps und Tricks macht es richtig Spaß, die eigene Ernte zu verwerten.

Vorführung von Zubereitung und Haltbarmachen von regionalem Gemüse und Früchten der Saison.

Kursdaten

Termin: Sa., 28. September, 9:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Marienberg, Schlossbergstraße 15, 6900 Bregenz

Referent: Sigrid Gasser

Kursbeitrag: € 59,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

Anmeldung und Information

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg

Montfortstraße 9

6900 Bregenz

T 05574/400-191

E lfi@lk-vbg.at

I www.lfi.at/vbg