Gemüse veredeln und haltbar machen

Tauchen Sie ein in die Veredelung und Haltbarmachung von Gemüse!

In diesem praxisnahen Kurs gibt Claudia Kepp von Pfändergold ihren reichen Wissens- und Erfahrungsschatz weiter. Sie lernen traditionelle und moderne Techniken und Rezepte kennen und erfahren, wie Sie eingelegtes Gemüse, Chutneys, Salzgemüse und Senfsaucen herstellen und sicher haltbar machen können.

Themen & Rezepte:

- Herzhaft eingelegtes Gemüse
- Chutney
- In Salz eingelegtes Gemüse
- Senfsauce

Ihr Vorteile:

- Praxiskurs in einer Kleingruppe
- Kostproben für zuhause (bitte Gläser mitbringen)
- Kursbeitrag inklusive Materialkosten

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 192,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Natur und Garten, Direktvermarktung
Zielgruppe:	alle Interessierten, Gartenbesitzer:innen, Bäuerinnen und Bauern, Gemüseproduzent:innen, Kochinteressierte
Mitzubringen:	Gläser für Kostproben

Verfügbare Termine

24.09.2025 18:00, Hittisau

Ort	Hittisau
Beginn	24.09.2025 18:00
Ende	24.09.2025 22:00
Örtlichkeit	Pfändergold, Kirchenbühl 565, 6952 Hittisau
Information	LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0004976
Trainer:in	Claudia Kepp
Veranstalter	LFI Vorarlberg

© 2025 - lfi.at