

## 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
  - Kostenproben für zuhause (bitte Gläser mitbringen)
  - Kursbeitrag inklusive Materialkosten
-

## Information

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