
Weihnachtlich Einkochen

Weihnachten rückt näher – und damit auch die vertrauten Düfte, Gewürze und festlichen Spezialitäten. Lassen Sie sich von Claudia Kepp inspirieren, die mit ihrem reichen Erfahrungsschatz und ihren kreativen Rezeptideen den Zauber der Vorweihnachtszeit lebendig werden lässt.

Gemeinsam werden Apfelbrot, weihnachtliches Chutney, Bratapfelmarmelade und Glühweingelee hergestellt. Tauchen Sie ein in eine Welt aus bewährten Klassikern und kreativen Genussmomenten – perfekt zum Genießen und Verschenken!

Themen & Rezepte:

- Apfelbrot
- Weihnachtliches Chutney
- Bratapfelmarmelade
- Glühweingelee
-

Ihr Vorteile:

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

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 192,00 € Kursgebühr ungefordert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Mehrere kleine bis mittelgroße Schraubgläser, um Kostproben mit nach Hause nehmen zu können

Verfügbare Termine

03.12.2025 18:00, Hittisau

Ort	Hittisau
Beginn	03.12.2025 18:00
Ende	03.12.2025 22:00
Örtlichkeit	Pfändergold, Kirchenbühl 565, 6952 Hittisau
Information	LFI Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0005027
Trainer:in	Claudia Kepp
Veranstalter	LFI Vorarlberg