

Selbstgemachte Schätze im Glas

Jetzt noch schnell die letzten Plätze sichern!

Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten haltbar machen, liegt wieder voll im Trend. Raffinierte Chutneys, Pestos, Marmeladen, würzige Öle und Essige, süß-sauer eingelegtes Gemüse, Liköre, Kompotte, Salze, die fixfertig für die schnelle Küche zur Hand sind, aber auch wunderbare Geschenke und Mitbringsel sind. In unseren Kursen lernst du die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre Tipps und Tricks, damit es sicher gelingt und freuen sich mit dir, selbstgemachte Schätze herzustellen.

Termine:

- **Termin:** Mittwoch, 16. Juni 2026, 17:00 - 20:30 Uhr
 - **Ort:** Bildungszentrum Ehrental
 - **Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum Mitnehmen der Kostproben
 - **Preis:** € 62,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptbroschüre
 - **Referentin:** Seminarbäuerin Sylvia Schilcher
 - **Anmeldung:** bei der Referentin, telefonisch/WhatsApp: 0664/219 23 74
-
- **Termin 1:** Freitag, 19. Juni 2026, 13:00 - 16:30 Uhr, BZ Litzlhof
 - **Termin 2:** Dienstag, 23. Juni 2026, 17:00 - 20:30 Uhr, Mittelschule Gegendal/Treffen
 - **Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum Mitnehmen der Kostproben
 - **Preis:** € 62,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptbroschüre
 - **Referentin:** Seminarbäuerin Irmgard Schluder
 - **Anmeldung:** bei der Referentin, telefonisch/WhatsApp: 0650/753 05 88