

Eingrext is

Vorrat für den Winter!

Entdecken Sie die Kunst des Einrexens und genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen das ganze Jahr über. In diesem Kurs lernen Sie wie verschiedene Lebensmittel zu köstlichen Salaten, Suppen, Eintöpfen und Pestos gezaubert und ohne künstliche Konservierungsstoffe nachhaltig haltbar gemacht werden.

Erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks, um Ihre Vorratskammer mit eingerechten Lebensmitteln zu füllen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	73,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

28.03.2026 08:30, Friedberg

Ort	Friedberg
Beginn	28.03.2026 08:30
Ende	28.03.2026 13:30
Örtlichkeit	MS Friedberg, Schwaighofstraße 155, 8240 Friedberg
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, ANMELDUNG bei:GB Susanne Schlögl, 0664/2221583
Kursnummer	6-0021100
Trainer:in	Dominik Pregartner
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark

08.05.2026 14:00, Großsteinbach

Ort	Großsteinbach
Beginn	08.05.2026 14:00
Ende	08.05.2026 19:00
Örtlichkeit	Buschenschank Burger, Gschmaier 84, 8265 Großsteinbach
Information	Sophie Stangl, Tel +43 3332 62623 4615, sophie.stangl@lk-stmk.at, ANMELDUNG bei:GB Renate Prem, 0664/2231462;GB Tanja Kober, 0664/5292702
Kursnummer	6-0020480
Trainer:in	Dominik Pregartner
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark