

Einkochen nach dem Wecksystem

Einkochen ist mehr als nur Konservieren – es ist ein echtes Comeback traditioneller Küchenkunst und zugleich eine wunderbare Möglichkeit, saisonale Zutaten in geschmackvolle Vorratsschätze zu verwandeln. Im Mittelpunkt steht das Einkochen nach dem bewährten Weck-System, das seit über 100 Jahren für sichere Haltbarkeit sorgt. Durch Erhitzen in speziellen Gläsern entsteht ein Vakuum, das Lebensmittel auf natürliche Weise schützt – ganz ohne Konservierungsstoffe.

Im Workshop dreht sich alles um das sichere und gelingsichere Einkochen: Welche Gläser, Deckel und Dichtungen sind geeignet? Welche Temperaturen und Zeiten sind entscheidend? Und was macht das Weck-Prinzip so zuverlässig?

Nach einer kurzen theoretischen Einführung wird direkt praktisch gearbeitet. Schritt für Schritt wird gezeigt, wie Obst, Gemüse und mehr schonend und aromatisch eingekocht werden. Dabei entstehen köstliche Vorräte wie fruchtiges Kompott, aromatisches Mus, würzig eingelegtes Sauergemüse, klassische und kreative Marmeladen, selbstgemachte Säfte – pur oder mit feiner Würze – sowie als süßes Highlight: Kuchen im Glas.

Ein Kurs für alle, die Lust auf Selbstgemachtes, Nachhaltigkeit und Genuss das ganze Jahr über haben.

Änderungen vorbehalten.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
70,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen
