
Marmelade, Chutney und Sirup

Um die Schätze aus dem Garten auch im Winter genießen zu können bekommen Sie in diesem Kurs viele Anregungen wie man Gemüse, Obst, Beeren und Kräuter zu Marmelade, Chutney und Sirup verarbeitet. Mit seiner langjährigen Erfahrung als Koch, Obst-, Gemüse-, und Gartenspezialist gibt Ihnen Josef Wesenauer Tipps und Tricks rund ums haltbar machen von Obst- und Gemüse und teilt mit Ihnen eine Vielzahl an schmackhaften Rezepten.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behälter für Kostproben

Verfügbare Termine