
Bio im Glas

Tauchen Sie ein in die Welt der Haltbarmachung! Unter fachkundiger Anleitung von Johann Egger bereiten Sie vielfältige Bio-Gerichte im Glas zu – von herzhaften Eintöpfen und edlen Ragouts bis hin zu feinen Desserts. Alle Rezepte sind alltagstauglich, köstlich und ganz ohne künstliche Zusätze lange haltbar.

Neben praktischen Kochanleitungen erhalten Sie fundiertes Wissen rund um die Herstellung:

Wie wird richtig eingekocht? Welche Hygienevorgaben sind einzuhalten? Was braucht es für eine Bio-Zertifizierung? Und wie sieht die rechtssichere Etikettierung aus? Schritt für Schritt werden Sie durch alle wichtigen Prozesse geführt – verständlich, praxisnah und mit vielen Tipps aus der Profiküche.

Inhalt:

- Sämige Suppen & herzhafte Eintöpfe
- Pikant eingelegtes Gemüse – perfekt gepickelt
- Zartes Reh- oder Kalbsragout
- Chili con Carne – würzig und sättigend
- Einführung in das Sous-vide-Garen: für Gemüse, Fleisch & Beilagen
- Kuchen im Glas
- Molkecreme mit feinem Nougat
- Alles rund um rechtliche Vorschriften, Haltbarkeit und Etikettierung

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Bitte genügend eigene Gläser für Produkte zum Mitnehmen dabei haben!

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	289,00 € Kursgebühr 102,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	(Bio-)Direktvermarkter:innen & -verarbeiter:innen, Interessierte
Mitzubringen:	Kochschürze, Kopfbedeckung, genügend eigene Gläser für Produkte zum Mitnehmen
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung