

Ebenrain Kurse

9.108 Selbstgemacht, eingemacht, feingemacht

Es ist Erntezeit im Garten! Sie möchten Ihr Obst und Gemüse haltbar machen oder einfach mehr übers «Einmachen» erfahren. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen zu den verschiedenen Konservierungsmethoden kennen.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	<p>Einen ganzen Tag nur Einmachen! Anhand verschiedener selbst gemachter Konserven erfahren Sie die Grundlagen zum Konservieren. Lernen Sie heiss einfüllen, sterilisieren, dörren, Gemüse fermentieren oder erweitern Sie Ihre Kenntnisse und entdecken Sie verschiedene Spezialitäten. Am Mittag essen wir gemeinsam in der Ebenrain-Mensa. Am Ende des Kurses können Sie von allen zubereiteten Konserven eine kleine Portion mit nach Hause nehmen.</p>
Leitung	<p>Maya Mohler, Meret Franke Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung</p>
Referenten	
Kursort	<p>Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche</p>
Datum/Zeit	<p>Mittwoch, 19. August 2026 09.00 - 16.15 Uhr</p>
Anmeldung	<p>bis spätestens 27. Juli 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.</p>
Kosten	<p>Fr. 210.-- inkl. Verpflegung, Material und Dokumentation</p>
Bemerkung	<p>Im Kurs werden wir mit Broschüren aus dem Lehrmittel «selbstgemacht, eingemacht, feingemacht» arbeiten. Falls Sie diesen Ordner bereits besitzen, geben Sie das bitte bei der Anmeldung an. Ihre Kurskosten reduzieren sich dadurch um Fr. 40.–. Gegen einen Aufpreis von Fr. 35.– besteht die Möglichkeit, den neu überarbeiteten Ordner «selbstgemacht, eingemacht, feingemacht» anstelle der einzelnen Broschüren im Kurs zu beziehen.</p>