Bio im Glas

Die Vielfalt der Haltbarmachung kennenlernen und bewährte wie moderne Methoden für die Verarbeitung im Glas entdecken. Unter der fachkundigen Anleitung von Johann Egger entstehen herzhafte und süße Bio-Spezialitäten, von Suppen und eingelegtem Gemüse über kreative Aufstriche bis hin zu Desserts. Im Mittelpunkt stehen praxistaugliche Rezepte mit langer Haltbarkeit und natürlichem Geschmack.

Neben der praktischen Umsetzung erhalten Sie fundiertes Wissen rund um die Herstellung und Vermarktung haltbarer Produkte. Sie lernen die wichtigsten Grundlagen der Konservierung kennen, erfahren mehr über Lagerung und Haltbarkeit sowie über rechtliche Anforderungen und die korrekte Kennzeichnung von Produkten. Schritt für Schritt werden Sie durch alle wichtigen Prozesse geführt – verständlich, praxisnah und mit vielen Tipps aus der Profiküche.

Inhalt:

- Suppenklassiker neu interpretiert – klare und gebundene Suppen mit saisonalen und regionalen Zutaten
- Pikant eingelegtes Gemüse in klassischen und kreativen Variationen
- Haltbare vegetarische Aufstriche und Chutneys im Glas
- Herzhafte vegetarische Eintöpfe – traditionelle Gerichte modern gedacht
- Österreichische Küchenklassiker neu interpretiert – von Tafelspitz bis Roulade
- Einführung in das Sous-vide-Garen für Gemüse, Fleisch und Beilagen
- Süße Verführungen und Desserts zum Haltbarmachen im Glas
- Rechtliche Grundlagen, Haltbarkeit, Lagerung sowie Etikettierung und Deklaration

In Kooperation mit BIO AUSTRIA Salzburg.

Bitte genügend eigene Gläser in verschiedenen Größen für Kostproben, Suppen, Saucen und weitere Produkte zum Mitnehmen dabei haben!

Richtwert: mind. 20 Stk. pro Person in den Größen 125ml - 250ml

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	317,00 € Kursgebühr 113,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	(Bio-)Direktvermarkter:innen & -verarbeiter:innen, Interessierte
Mitzubringen:	Kochschürze, Kopfbedeckung, mind. 20 Stk. eigene Gläser in verschiedenen Größen (125ml - 250ml)
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

22.03.2027 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	22.03.2027 09:00
Ende	22.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013378
Trainer:in	Johann Egger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at