Fleisch haltbar machen - Einkochen wie früher

Ob Gulaschsuppe, Schmorbraten oder Bolognese: Fleisch einkochen hat eine lange Tradition – doch wurde dieses Handwerk fast vergessen. In der Hofküche vom Wäschtobel Garten zeigt **Theresia Katzenmaier**, wie sie aus hofeigenem Wagyu-Fleisch fertige Gerichte ins Glas zaubert und haltbar macht. Ganz ohne Farb- oder Konservierungsstoffe, aber dafür mit ganz viel echtem Geschmack!

Sicherheit steht dabei an erster Stelle: Sie lernen praxisnah, worauf es beim Einkochen von Fleisch ankommt, damit Ihre Vorräte garantiert sicher, haltbar und bakterienfrei bleiben. Gelagert werden diese Schätze dann im kühlen Keller, ganz ohne Strom. Einmal einkochen und viele Male genießen. Und das Beste: Sie wissen immer zu 100 %, woher es kommt und was im Glas ist.

Inklusive:

- Ausführliche Kursunterlagen mit Rezepten und Tipps für zu Hause rund um das sichere Einkochen
- hochwertige Zutaten (u.a. Wagyu-Fleisch)
- Kostproben (4 große Weck-Gläser) zum mit nach Hause nehmen

Im Preis ist alles inkludiert, es fallen keine zusätzlichen Kosten an.

Anmeldeschluss, wegen hohem Vorbereitungsaufwand: 15.02.2027

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Vorarlberg

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	232,00 € Kursgebühr ungefördert 139,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen, Fleischliebhaber:innen, Köchinnen/Köche, Direktvermarkt:innen, keine Vorkenntnisse erforderlich
Mitzubringen:	Kochschürze und Korb für Kostproben

Verfügbare Termine

11.03.2027 08:30, Langenegg

Ort	Langenegg
Beginn	11.03.2027 08:30
Ende	11.03.2027 12:00
Örtlichkeit	Wäschtobel-Garten, Hampmann 69, 6941 Langenegg
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at, Anmeldeschluss: 15.02.2027 (hoher Vorbereitungsaufwand)
Kursnummer	8-0005143
Trainer:in	Theresia Katzenmaier
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at